



JOŽE KRIZANČIČ

V DRUŽBI
VINSKE TRTE

K popotnici

*Vinska trta nedolžna
sem cvetica, včasih žalostna,
se počutim krivo, da sad
moj postane vino.*

a vendar

*V vinu je kijuč do sreče,
utehe, zdravja, petja, iskrenosti,
poguma, nežnosti in modrosti,
kar je človeške omike želja.*

na žalost

*V vinu je tudi kijuč
do zla, solz, jeze in trpljenja.
Železna volja naj doseže,
da tega nikoli ne odklene.*

Jože Križančič

**V DRUŽBI
VINSKE TRTE**



Rodila ga je stara,
ki vinska trta jo odela.
V kraj rajstva in trte ga vodi cesta -
v delno Vitrno na Bizeljsko.

Že čaka ta rastlina
šalotna je osvoboda.
Dau svetel, dau niz rta
drug drugemu sledila.

Tudi rta je kosevedusca pritegnila
Gru: Dolnja vas, Trška gora;
Agronomija pod Kalvarijo narodna
rta mu dali dragoceno izročilo.

V kraj življenja vodi pot
in Podlehnik in baloško strmino.
Tam svet trte je slezil, rta je navila,
bila odzvana, polno gromolja stala.

Zapoj mu rta, ko se jagod
rta in klet istice, se spremenil in vino.
S prijatelji avesto mu sledijo
in podzemeljsko kletico.

ruskija žival

Beseda v pričujočih zapisih naj bo POPOTNICA, namenjena vsem ljubiteljem vinske trte, tudi tistim, ki je ne gojijo, a vendar radi poslušajo govorico njenega sadu. To naj bo sporočilo iz časov očkav, ki so živeli pred sto pedesetimi leti in obdobje po njih. S pričujočimi utrinki želim le spomniti, koliko truda in vloženega prizadevanja je bilo potrebno za novo rojstvo vinogradništva, ko je po letu 1880 trtna uš uničila stare necepljene, a vendar žahne nasade. Vse to je daleč za nami, celo čas, v katerem smo mi nadaljevali njihovo začeto delo in vnesli nekaj novosti, se je tudi že odmaknil.

Sam sem preživel življenje na vinskih gričih v družbi priljubljene rastline, kjer je nekoč našla svoje bivališče. Namenjal sem ji znanje pridobljeno od očeta, učiteljev in knjig. Hotel sem vedno živeti ob njej: se tako nekoč pozno zvečer od nje poslovil in jo rano zjutraj pozdravljal.

Spoznaval sem njeno nekdanje življenje in skrivnosti z željo, da se od nje čim več naučim, kar mi je le delno uspelo. Več neodkritega je ostalo za današnje rodove (ki so ji popolnoma spremenili videz, obdelavo in varovanje). Bil sem njen sluga z zvesto postrežbo, vse življenje zasledoval njeno obnašanje, ki ni bilo nobeno leto povsem enako. Vinska trta vodi človeka v neskončno radovednost. Morda mi je žal za nekatere sorte, ki so odšle s prizorišča, čeprav jih redko kdo pogreša. Prav zato naj bodo zapisane za spomin.

Ta najzlahotnejša rastlina sveta zna človeka tudi razočarati, celo za zamero, (vendar to se ni zgodilo). Sporov z njo na tem mestu ne bom omenjal. Prikupnost in njeni čari so utopili morebitno potrtost. Potrebno jo je bilo razumeti, šele takrat doživiš njeno prijateljstvo. Zelo rad sem zahajal na vrt vinogradov: Janški vrh, čudež haloških nasadov, posebnost v vinogradnikovem srcu.

Hvaležen ostajam vsaki posamezni trti, ker me je pojila, živeła in živelí so ljudje.

Toplino do vinske trte izražam v preprostih izrekih. Tako so jo razumeli tudi tisti, ki so svoje misli v pregovorih in rekih darovali za pričujočo knjigo.

Vinogradniki, ki danes od nje živijo in bodo živelí, jo vedno manj poslušajo. Človek jo je spodbudil k presenetljivemu pridelku, postavil pogoje, ki jih je radodarno sprejela ter dokazala, da veliko zmore. Kdo bi vedel, čemu vse se je morala odpovedati, morda celo življenjski dobi, kakovosti njenega sadja, kar je najbrž nova zgodba za tretje tisočletje.

Prvi gojiteljji vinske trte

*"Danes je en svetel dan,
kaj, če stopim gori k Janžu",
razmišljaj je Urban.*

*On trto vinsko goji,
morda ta sadež že rodi.
Ko Urban v hrib hiti,
že po trgatvi vse diši.*

*"Kje si Janža?
Kaj grozdje že zori?"
"Oh, Urban! Stopi v hram,
boš videl, da moštek že kipi."*

*Potem pa povejva še Martinu,
da iz njega naredi vino.
Urban jo zagovori, naj raste
vinska trta za veselje teh ljudi.*

*Janža jo goji,
po najlepših hribskih že cveti.
Martin njen sad krsti,
ostanimo jim zvesti tudi mi.*

Darilo narave

Gojenje vinske trte sega zagotovo daleč v ljudsko preteklost.

TAKO GOVORIJO VIRI O NJENEM PRIHODU V DEŽELO.

Teško bi bilo izbrati najčistejšo resnico. Zapeljevala je človeka, ko še njena zlahtnost ni bila znana. Plazila se je sramežljivo po tleh in se nastavljala ljudem. Tudi toplota Krasa je pognala rastlino, ponudba mimo pojdočim in domačinom, ogledovalcem neznanega čudeža bodočnosti. Le preroki so ji napovedovali dobrodošlico.

Ena resnica je raziskava dr. Radenkoviča. Vinsko trto so najprej gojili stari narodi z bližnjega vzhoda; Babilonci in Perzijci, a tudi staroselci južne Amerike, južne Afrike, Azije. Novejša zgodovina ima o vinski trti različno mnenje. Verjeti je, da so popotniki prinašali vinsko trto v Evropo z juga – predhodno do Marseja in Rima; od tam naprej so to opravljali evropski trgovci. Dr. Radenkovič trdi, da lahko mirno verjamemo, da je gojitev vinske trte tako stara kot so ljudske skupnosti.

Pri nas se je prišla le tam, kjer so bili zanjo najugodnejši podnebni pogoji. Najprej so jo gojili za prehrano, okusni sadeži so nadomestili obroke. Različni viri dokazujejo, da je vino nastalo prej kot kruh, ker so zgodbe o kruhu napisane pozneje. Verjeti je, da se je vino porajalo po naključju, ko je nezaužito grozd-

je ostajalo v različnih posodah, tudi vklesanih v skalah, kjer so kvasovke povzročile presnovo brez človekove volje.

*Tudi živali so omočitne hodile,
ker so namesto vode vino pile.*

Dr. Radenkovič je navedel pripovedko iz grške mitologije o poreklu vinske trte. Priporoča, da si jo vsak prebere:

Grki so ukradli iz Vavilonije čisto majhen poganjek vinske trte. Poganjek so skrili ptici v glavo. Ko je bil poganjek večji, so ga vstavili v glavo levu, ko je zrasel, so ga skrili v glavo oslu. Bogovi iz Olimpa so sodili tatvino takole:

*Kdor pije vino zmerno, bo vesel kot ptica.
Kdor pije malo več, bo močan in nestrpen kot lev.
Kdor pije vina preveč, je nor kot osel.*

Pogled v davnino

Želel sem poiskati več podob iz starega vinogradarjenja, vendar mi ni uspelo iz pričujočih risb iz 16. stoletja si bralec lahko razloži način obdelave vinske trte in ogleda orodja, ki je bilo stoletje prisotno v vinogradih. Zanimiva kopačeva obleka, posebnost dvokrake rovnice, kar pomeni, da se je to orodje pojavilo tudi ob motiki, ki jo danes še redko kdo uporablja. Mož na risbi ima zapasano rezilo za



Vinogradnik 1507.

odstranjevanje vrhnjih (tako imenovanih rosnih) korenin, katere se tudi na takratni žlahtni trti niso smele razmnoževati.



Amor s klukcem in sladka snedna kača.

Amor z orodjem za obiranje grozdja v obliki stripiča: tega so imenovali tudi kljukec. Majhno, ostro rezilo je kar dobro služilo tudi za obrezovanje trte.



Trgatev 1519.

Brenta, predmet za odnašanje grozdja iz vinograda, je najstarejši izdelek. Posoda je izdelana iz kalanih dog in obročev iz leskovih kalancev. Pričujoča slika predstavlja enako podobo posode iz 16. stoletja. Izdelki so nastajali le iz akacijevih ali slivovih kalank (dog).



Stiskanje (žmikanje) grozdja v dragoceni sok.

Iz tistih časov, prikazuje slika zanimivo orodje za stiskanje grozdja (žmikanje). Kaže, da so ženske imele pri tem obredu glavno besedo.



Odganjanje ptičev iz vinogradov 1695.

Ptiči so že stari obiskovalci vinogradov v jeseni. Vinogradniki so jih preganjali v 17. stoletju celo iz

stolpov z lastnimi glasovi. Vetrnica ali raglja je bila pogosto orožje za nepridiprave.



Trgatev je končana. Se začne zabava le klopotec ostaja 1695.

Vrh hriba klopotec, v vinogradu konec trgatev. Brentarji še zadnje brente izsipavajo v kad. Mastenje grozdja na prostem, mučkanje jagod z leseno pripravo.

Ker so nabrano grozdje predolgo pozabili stisnjeno v sodu, so vrele glivice začele svoje poslanstvo. Najprej so izruvale pilko, da je vsebina z vso silo bruhnila na prostost. V mnogih primerih so zaradi nepazljivosti raznesle tudi posodo.

Razigranih obiralcev grozdja in brentarjev ta dogodek niti ni presenetil (na sliki iz 17. stoletja).

Tako imenovani češnjevi klopotec, ki so peresa v vetru piskala. Po izročilu so se podobnih zvokov ptiči najbolj izogibali.



Češnjevi klopotec 1695.

Zapisi govorijo o predelavi grozdja z gnetenjem bosih nog. Tega je strogo prepovedal že Karel Veliki pred več kot tisoč leti. Opravilo je uvrstil med neokusne in nehigienske.

*V vinorodnih hribih –
tam, kjer vinska trta je živela
ni bilo takrat vode za piti,
kamor še za noge umiti.*

Štajerske plemena.

Stare vinske sorte

Napredni slovenski moške so pred sto petdesetimi leti zbirali, zapisovali in določali sorte grozdja in jih tudi objavljali v slovenskem časopisju. Predstavljamo le štajerske sorte ali štajerska plemena, kot jih je imenoval Janez Zalokar, 1854.

Petnajst let pozneje, torej 1869, je Franc Jančar pisal o razmnoževanju vinske trte s ključi, narezanimi na takratni žlahtni vinski trti.

Prevod

Narezani ključi se vložijo z debelejšim koncem navzgor, zgoraj se prstenino pokrijejo, da raje korenine poženejo do kresa, tako ostanejo preden se v trsnico ali v nov vinograd zasaditi morajo. V trsnici se ključi v verste pol čevlja narazen sadijo. Morajo pa sklepi sedaj na vrhu bili na dnu priti in zadnje oko iz zemlje gledati.

Omenjene so le nekatere sorte vinske trte.

Rivček – laški beli rizling

Plavec rumeni

Žlahtna mušica – zeleni silvanec

Kavka modra

Kar je verjeti prednikom, da je iz kavke debele in drobne nastalo skupno udomačeno ime kavčina.

Volovna, modrina, urbančič, (Urbanitraube).
Moršina, bela, rudeča, siva, črna, (Ochsenaugen, Trollinger).
Cesarski penj, (Imperialtraube).
Gosjonog, (Gansfüssler).
Rabulina, kavčnja: siva, višnjeva, rudeča, bela, (Köllner, Formint).
Zelenika, (brenk), debela, drobna, (Hainer).
Pelesovna, modrina: siva, (Blank).
Brenkova rudečina: siva, (Bettlertraube).
Javor, pošipon: bel, mokobel, (Heanisch).
Belina, bela, rumena, drobna, debela, smodika, rudečorižasta, rudeča, ranfolica, trojefarbna, črna, (Vexirtraube).
Plavec, rumen.
Tokajevec, bel, siv.
Španjoli, bel, rumen, narezljan, gosiven, rudeč, kraljev, (Gutedel).
Javšovec, debeli javor, bel, zelen, (Barthainer).
Tičina, bela, rijava, (Räuschling).
Luterberšina, (blezce): bela, črna, (Elben).
Kadarka, siva, črna.
Muškat, rumen, bel, zelen, pepelnat, rudeč, višnjev, črn, siv.
Habšovina, bela, (Fischtraube).
Gospinšica, siva, višnjeva, (pineau, beri pinó).
Vranek, siv.
Sipa, siva, dimnata, (Zimmettraube).
Kerhlikovec, ramulak, rumen, bel (Kracher).
Refošk, droben, debel, bel, siv.
Lipavšina, ročovina: bela, zelena, javorjeva.

Mavrovna, siva, rudeča, bela, (Portugieser, Oberfelder).

Mušica, miška, zelena, bela, siva, (Sylvaner).
Zamurček, rudeč, (Mohrenkönig).

Laški moder, višnjev, črn, (Wälscher).
Cigan, (čoka, osovčica), droben, črn,

(Kleinungar).

Pikolit, bel.

Kavka, debela, drobna.

Rivček, bel, rumen, siv, (Wälschriesling, Zierfahndl).

Burgunder, rijav, černo pikast.

Šampanjar, tičnják, rudeč.

Šilihar, (tičnik), siv, černikast (Wildbacher).

Klešec, rumen, bel, siv, (Örtlieber).

Hrustec, (rebola, maslovina, verbika, movhovec): zelen, (Kanigl).

Muhovnik, bel, (Vogeltraube).

Tantovina, (vervovec): bela, siva.

Šopótna, bela, siva.

Kozji sesec, kozják, moslavec, siv, višnjev, (Ritscheiner, Geisdutte).

Šipon, malnik, bel, (Mosler).

Horvatovšček, bel, (Augster).

Mozlovina, ranfolina: rudeča, bela, (Veltliner).

Topolovina, slovina: bela, (Mehlweisse).

Postiò, siv. (Müllerrebe).

Traminec, rudeč, bel, (Traminer).

Zlahna mušica, rudeča, siva, siva zarana, bela, (Klevner).

Damascén, zaran, bel, pozen bel, siv.

Cipron, siv, črn, (Cypertraube).

Risaga, siva.

Kresovi žalovanja

Odkar je človek pri nas osvojil vinsko trto in pričel uživati njen sad, je to najbolj opazovana in osvojena rastlina. Krompir, pšenica in druge rastline, nujne za življenjski obstoj, niso nikoli doživele toliko pozornosti. Posebno pestovanje je vinska trta doživela, ko je proti koncu 18. stoletja umirala po zaslugi njene temeljne sovražnice, trtne uši.

Trte so se sušile v najlepši rasti, kar je pomenilo SMRT STARE VINSKE TRTE. Spočetka so strokovnjaki sumili različne vzroke, tudi prehrano, posebno, ker so trte podlegale najprej v slabih rastni moči. Prava pozornost strokovnjakov se je vzbudila šele po umiranju vinogradov dobrih in skrbnih vinogradnikov.

“Kapele se sušijo”, so ljudje širili novico o takrat še neznanem vzroku propadanja vinske trte pri nas. Slab poznavalec lepega kraja bi pomislil: “Kapele so ja na ravnini, kdo bi njim prisodil vinogradništvo.” A vendar višina 210 m na sončni strani doline reke Sotle premore še danes lepe nasade. Redki mimo vozeči opazimo ob cesti vinske hrame. Ravno tu, pod njimi, so 1880 leta strokovnjaki odkrili prvi napad trtne uši. Pozneje se je širila kakor kuga po vsem rajonu.

Ljudje so po navodilih strokovnjakov trto sekali in jo kurili na gredi. Najpogosteje zvečer so zagoreli kresovi po hribih kot opozorilo na veliko nesrečo. Lastne korenine so ji bile izpodjedene, morda za

vedno. Podoba trtne uši je malo znana, morda bo prav, da jo opišemo, čeprav ni več nevarna.

Dorasla uš ima podobo jajca: dolga je približno 0,8 mm, široka 0,5 mm, torej dovolj velika, da jo je moč opaziti s prostim očesom. To je posebno lahko, kadar se nahajajo v večjih skupinah. Sprva je rumene barve, pozneje postaja zelenkasto temna.

Njeno orožje – 2/3 dolžine trupla dolg rilec – je nekaka sablja, ki jo zmore uš položiti ob zadek. V njej tičijo tri ščetine – prava sesala. S ščetinami zbada v mehke trtne dele, najraje v živice ter tako sesa sokove iz trte.

To so tako imenovane koreninske uši, same samičke, ki prezimijo na koreninah. Na najnežnejših korenincah je poleti pogosto bilo videti večje rumenkaste liše, ki so nastajale iz večjih družb koreninskih uši. Vsled močnega zbadanja so se korenine in koreninice debelile – kar je bil znak prisotnosti uši, nakar so se hitro sušile.

Le redke so ostale

Marjeta Šekoranja – Bavčka, vinogradnik na Bizeljskem, nam je dovolila ovekovečiti vinsko trto, ki jo je po izročilu očeta in prednikov ter ugotovitev današnjega časa zgrešila trtna uš.

Varovanka z imenom "moravna" domuje v Janeževi gorci, lastnica zelo lepo skrbi za lepotico, zato ji daje obilo rožnato obarvanega grozdja.

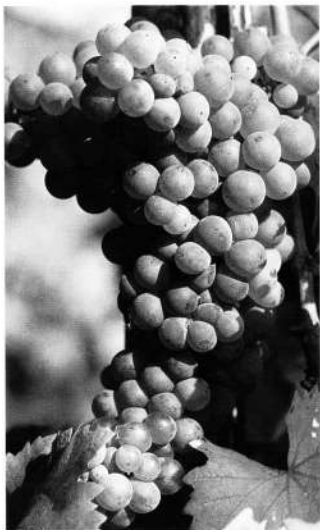


*Stara vinska trta na lastnih koreninah "moravna".
Foto in lastnik Marjeta Šekoranja*

Moravna je bila zelo pogost prebivalec Bizeljskih gorc. Ljudem se je prikupila s svojo obilno vsebino, zato so jo pridno zlahčnili. Jagoda je zelo prijetnega okusa, nekdanj zelo čislana za zobanje.

Tudi v Halozah so poznali trto pod imenom "zastavica", "zlata trta" (zirfahdel).

Žal je bil tudi tej sorti čas življenje in blišča odmerjen. Obnove so jo izločile, zato varujmo spomenike, ki so jih rodovi ohranjali in izročali mlajšim do današnjega dne.



Moravna – zastavica.

V razgibanih vinorodnih Halozah se je po naključju skrila vinska trta "kozji ses". Kdo bi vedel, kako se je izmuznila uničenju golazni, da ji ni izpodjedla korenin.

V tistih časih sekira ni izbirala poseka trt. Vendar je našo predstavnico skrajšala le za gornji rodni del. Nekaj stebela in korenine so ostale.

Rastlina je pozneje odgnala rozge, ki so jih rezali na višino drugih, na novo posajenih cepljenih trt.

Posebnost je stari lastnik razodel kupcu gorice, ta pa je rozgo kozjega sesa razpeljal na latnik in ohranil trto na starih lastnih koreninah.

Stara, vidna korenina kozjega sesa in pred leti speljana rozga na latnik.



Vinska trta na ostankih zlahtnih korenin – "kozji ses". Foto Vidović Ivan



Novo spoznanje

Sledila so priporočila vinogradnikom, naj se udeležijo predavanja strokovnjakov o novem načinu razmnoževanja vinske trte. Vabili so pri cerkvah, učitelji so morali (zavoljo velikega zanimanja) predavanje večkrat ponoviti. Mnogim vinogradnikom se dolgo ni odprlo, kaj pomeni požlahtnjevanje nove koreninske povezave med zemeljskim in zunanjim, zelenim delom rastline.

Torej! Novo rastlino so morali vzgojiti iz dveh delov. Koreninski del vinske trte so nadomestili z divjo trto ali podlogo, ki je najmasovneje svobodno rasla v prostanstvu Amerike, le tej trti uš ni mogla do živega. Tudi doma so zaznamovali nahajališča, a vendar v zelo majhnih količinah. Zasledili so jo ob rekah in potokih, oprijemala se je dreves in zrasla celo deset metrov visoko. Ob hudih stiskah so omenjeno trto iskali domači vinogradniki malih potreb. Masovni uvoz je nastal iz krajev onstran luže, ko so iz dolgih rozg prirajali primerne kose – po naročilu naših strokovnjakov – za nadaljnjo potrebo. Imenovali so jih ključi, kar je pomenilo odpiranje v nov svet vinogradništva. Prva stopnja k novi vzgoji vinske trte se je pričela. Ključem, potaknjenim ali vloženim v zemljo, so v vznožju zrasle košate korenine in tudi nad zemljo bujne nove rozge. Zavoljo močnega stebila je rastlina dobila ime korenjak. Sprva so korenjake uporabljali za nadaljnje razmnoževanje te iskane rastline, zato so jo zasadili na ugodna zemljišča, na kate-

rih so ob dolgih debelih kolih (hmeljkah) zrasla podobno kot v divjini. Ti nasadi so dobili lepo izvirno ime matičnjak. Od tam ji teče zibelka že sto dvajset let in ni nikoli prenehala.

Spčetka so matičnjaki pripadali deželni oblasti, a niso zadoščali potrebam željnih povpraševalcev, zato so se širili v zasebništvu.

Mnenja o dolžini ključev so se spreminjala, vendar so se strokovnjaki odločili za dolžino treh pednjev. Zakaj, pa bomo še slišali.

Majhnih vinogradnikov, do trideset arov, je bilo največ. Ti so dobivali strokovno pomoč in manjše število ključev, ki so jih sami razmnoževali.

Tudi cepič je bil za človeka, ki ga pri stari trti ni nikoli potreboval, nekaj novega, težko doumljivega. Brez odlašanja se je stara žlahtna trta morala preseliti za voljo zdrave rasti na novo neznano rastlino, za vse bodoče življenje. Združitev žlahtne in divje trte so imenovali cepitev (požlahtnjevanje), izbran košček zelene rozge na žlahtni trti pa cepič.

Učitelji so izobraževali ljudi v dveh smereh obnove. Zavoljo majhne zmogljivosti in negotovosti trsnice so se ljudje oprijemali saditve s korenjaki, glavni razlog za cenejšo in edino možno obnovo. Zasadili so izsekane in tudi na novo izbrane najbolj sončne parcele in lege. Zaradi močnega telesa in razvejanih korenin trt bujnega odrasta matične rozge, je bil KORENJAK porok za zanesljiv uspeh. V tej veri so skupine vinogradnikov združevale moči za obnovo.

Premelč, Gregel, Lipej in še bi jih lahko naštel, so postali prvi družabniki v obnovi svojih izsekanih površin. Hrepenenje po novih nasadih se ni porodilo zgolj iz ljubiteljstva do vinske trte, temveč iz želje, da bi si čimprej utrdili svoje težko gospodarsko stanje.

Možje so sklenili obnoviti lastne vinograde s korenjaki. Vodila jih je utemeljitev, da morajo vse potrebno glede obnove, razen ključev, opraviti popolnoma sami. Preden so se možje spustili v tvegano obnovo, so utrdili svoje prepričanje v uspeh. Po ustnem izročilu so za vajo pocepili vsako vejico, podobno vinski trti.

Z vajo so pridobili veliko večšin za poznejše resno vključevanje v požlahtnjevanje v vinogradu.

Korenjake iz trsnice so sadili na stalno mesto, v vrste, kar je bila novost novega vinogradarjenja. V starih nasadih podobne uredjenosti ni bilo zaslediti. Zelo dobro so spoznali rastlino in bili prepričani, da bo nadaljevala rasti; in niso se zmotili.

Poganjek iz puščenega očesa enoletnega korenjaka je vidno nastajal in se bližal času požlahtnjevanja v zeleno.

Začela se je napeta priprava ostrenja nožev na posebnih kamnih, pasovih in seveda – pripraviti je bilo potrebno lastno dušo. Napočil je najtežji trenutek usodne odločitve: spojitev poganjka korenjaka in žlahtnega zelenega cepiča. Le večkratni poskusi cepljenja so pripeljali do spoznanja pravega trenutka združitve. Cepljenja so se lotili z velikim upom v uspeh. Verjeli so v mirno roko, rokodelsko spretnost

in širok smisel za umetnost. Pod vodstvom že izurjenega mojstra Štefana iz deželne skupine cepljarjev so pričeli z delom. Izbrali so najprimernejši čas v mesecu juniju, ko so bili pogoji cepiča in podloge na višku za sprejem drug drugega. Nežnost, sočnost, enaka debelina obeh so tvorili pogoje za spojitve. Zaradi neenake rasti korenjakov in neenakega ugodja lesa, je za njimi rasel vinograd, cepljen na različni višini podloge.

Urne roke so hotele pri združitvi cepiča in podloge, da bi za trenutek preстал pretok sokov iz zemlje v cepič, zavedali so se krhkih pogojev za obdržanje zelenega cepiča. Po posrečeni cepitvi so že tretji dan pričeli odpadati listni peclji pod očesom cepiča in tako je bil zagotovljen uspeh požlahtnjevanja. Gumijasti trakovi so urno odpadali in oko je ob tem pogledu zaživelo.

S kratkim izobraževanjem, s spretnostjo in z velikim veseljem do obreda cepljevanja so možje postali odlični mojstri.

Njihov ugled se je širil daleč v vinorodni svet. Za spretnješe opravilo so izdelali lesene posode za priročno shranjevanje cepičev in veziva med cepljevanjem.

Pripomoček so cepljarji nosili na naramnicah v podprsju. Ob množičnem cepljevanju so si cepljarji razdelili delo. Eni so nabirali in prinašali cepiče, tako se je druga skupina imela možnost posvetiti hitremu požlahtnjevanju. Oba obreda sta veljala za visoko strokovna in odgovorna, zato sta se skupini pri delu

tudi menjavali. Po splošnem dogovoru so iskali cepiče po vseh zdravih vinogradih, ne glede na lastnike. Skrbno odbrane mladice niso škodovala pridelku. V ugodnih dnevih so od jutra do večera cepljevali parcelo za parcelo. A vendar so možnosti za cepljevanje prehitro ponehale. Družitelja sta hitro odrasla; kadar ni uspel letos, je čakal na priložnost prihodnje leto.

Na sortnost pri zelenem požahnevanju ni nihče pomislil, ker to spočetka ni bilo mogoče. Največja želja ljudi, da čim prej pridejo do obetajočih žlahtnih nasadov, se je počasi uresničevala.

Ohranjeni spomini rajnega Janža Kojanškega, enega prvih cepljarjev tistih časov, z domačije sredi vinogradov.

Vinograd je posadil njegov dedek v 17. stoletju. Rozge je prinašal iz različnih vinorodnih krajev, zato je imel v vinogradu toliko sort, da jih danes ne premore niti zbornik. Trto je razsadil, kot vsi drugi vinogradniki, sem ter tja neurejeno po hribu.

Tretjina njegovega nasada je rasla v izrazito ostrem pesku, ki so ga uporabljali celo za malto. Večji del trte je živel na dobri globoki zemlji in ravno tega je najprej vzelo. Že preprosti vinogradniki so sklepali, da obstaja uničevalna živalca, ki v pesknatem svetu nima tolikšne možnosti razvoja.

Janža se je hitro odločil za nov način vinogradarjenja. Na predavanjih so strokovnjaki prikazovali praktično cepitev: natančno rezino na podlagi kar je enako veljalo za zeleno rozgo cepiča.

Precepil je srobot in druge vzpenjajoče se rastline po vsej okolici. Za potokom je celo odkril divjo trto, iz katere je narezal nekaj deset ključev; te je vložil v pesknoto zemljo, kjer so v rasti korenin in rozg zelo močno pognali. Ob presaditvi korenjaka na stalno mesto, je Janža pridobil pravo večino v cepljevanju. Za njegovo spretno roko je rasel vsak trs.

Kot vinogradnik je že izbiral celo sorte. Prednost je dajal "kavki debeli". S to sorto je precepil mnogo vinogradov. Ker je popolnoma dozorela, je bilo zadoščeno tudi vinski trgovini. Uveljavila se je njegova odlika utrjevanja cepiča in podlage z gumijastim trakom. Njegov način vezi je sprejela strokovna komisija in ga predlagala cepljarjem v uporabo. "Janžev izum s podvitimi konci"; vez je pri rasti čez nekaj dni odpadla brez človeške pomoči.

Takrat se je porodila naslednja pesem:

*Oh preljuba vinska trta,
le ti si veselje mojega srca,
če vinska trta obrodi,
se moj'mu srcu dobro zdi.
Je prek' morja pripeljana,
gor na hribček zasajena,
od fantov b'la nakoljena,
od deklic pa povezana.*

Ljudska

Cepilne nože so za to leto, ko je bilo cepljevanje končano, skrbno zavili v mehko krpo in jih zataknili

na vrhno stran hišnega trama. Rezila se ni smel nihče takniti, strogo cepjarjevo naročilo je upoštevala vsa družina.

Po preceptivi korenjakov so trte dobile novo začasno ime GROBENICE, ki se jih je držalo do polaganja v zemljo. Po dokončni pomladanski otoplitvi so vinogradi dobili novi videz. Okrog grobenice so skopali jamo do neposredne bližine korenin, ki se jih lopata ni smela dotakniti. Nastopil je čas odločanja o višini bodoče trte, čeprav je bilo odločujoče mnenje deželne komisije. Vse lastnosti, potrebne za dobro počutje vinske trte s toploto vred, so zagotovljena pri zemlji in tako so tudi ravnali. Žlahtni del vinske trte se je začel tik nad zemljo, kjer uš ni imela več moči.

Brez dvoma so naši vinogradniki grobenice skozi vse leto nadvse skrbno negovali: privezovali h kolu, pravočasno pletli nezaželeno poganjke na steblo in cepiču, redno varovali pred peronosporo; tako je steblo ostalo vitko in elastično. Možje so z občutenimi prijemci ovili grobenice ob steno jame, tik ob kolu namerili cepič k površini, pustili pa kratek vrat podlage nad zemljo. Sledilo je zasutje grobenice s toplo površinsko zemljo. S pritiskom obuvala je postala osrednja korenina bodoče trte trdna vez med zemljo in soncem. Ponovna pognojitev s hlevskim gnojem je koristila drobnim zasnovam novih korenin, ki so prodirale izven jame na zrižolano območje. Nastal je močan trs in rodil toliko let, koliko centimetrov je bil dolg korenjak, morda se celo dalje. Redki trsi so med

dolгим življenjem omagali, te so nadomestili po enakem načinu.

Vinograd, zasajen s korenjaki iz leta 1901, je bil izkoreninjen leta 1970, še vedno krepak, le korenine so vnkuku ob obnovi delale preglavice. Šele takrat je mladi vinogradnik od očeta slišal, kako je dedek posadil vinograd in zakaj je tako dolgo rodil.

Tu sem doma

*Povejte mi, trtice drage,
kje rastete naj raje?*

*Čuje se k nam v dolino,
da ljubite le višino.*

*Tam, kjer sonce najbolj greje
in topel veter veje.*

*Tam v jagodi je cvetica
in v aromi je resnica.*

*Ja, tukaj korenine smo spustile,
globoko v zemljo toplo jih zarile,
telesa naša šibka*

h kolu hrastovem privile.

*Tu pustite nas, naj živimo,
od vonjev hribčkov se pojimo.*

*Ne sadite nas v nižave,
ker ovenel cvet bo naše slave.*

*Ne pomaga z nami sprava,
ker volja naša ni narava,
zato usahnila bi dobrina,
ki ne more dati je ravnina.*

Žlahnitev vinske trte v mirovanju

Postopek je bil mnogo bolj zapleten in se je počasneje razvijal. Odgovorni strokovnjaki so imeli težko nalogo izbrati in usposobiti ljudi za žlahnitev in nadaljnji postopek v novo dobo vinogradništva.

V pripravah so uporabljali najprimernejše prostore in najlepše kluče. Nabiranju zdravih, žlahnih rozg je bila posvečena posebna pozornost. Le izprašani poznavalci zdravih trt so smeli rezati rozge za cepljevanje v mirovanju. Največ cepičev so dobivali iz neokuženih vinogradov, teh je bilo nekaj tudi pri Mariboru. Biti so morali neoporečni. Težave so nastopile ob utrjevanju cepljenega mesta. Za začetek so se posluževali koruznih storžev. S prepolovljenim koruznim strokom so objeli cepljeno mesto, ga stisnili z žico in ga pokoncu vsadili v zemljo. S tako pripravljeno cepljenko so bili uspehi skromni. Ob pojavu plutovine se je cepljevanje v mirovanju zelo razširilo. Ta mehka snov se je odlično prilagajala nežni spojnini. Ob pojavu klešč za stiskanje plute, je bila uspešnost zagotovljena. Bilo je še nekaj drugačnih poskusov utrjevanja z zemljo cepljenega mesta v mirovanju, a jih je pluta hitro zasenčila. Način cepljevanja z jezičkom se je ohranil do današnjega dne in ne dela nikomur več preglavic.

Če se cepljenka ni prijela, ni bilo škode, ker je podlaga zagotovo pognala mladico. Korenjake so v vinogradu še isto leto lahko cepili na zeleno.



*Klešče za cepljevanje trte v mirovanju. Pri Mariji Sušnik.
Foto Marjetka Slatnar*

Zvesta vinski trti

Boštjan in Florjan, moža srednjih let, sta bila hudo prizadeta ob napadu trtne uši. Družine sta preživljala izključno od pridelka vinske trte. V starih vinogardi, ki sta jih podedovala po starših, sta nove nasade dosadila po hribu, po načelih svojih prednikov, razpršeno ali neurejeno, po trenutni presoji. Vsako izroje-

no trto sta z velikim spoštovanjem zamenjala z rozgo sosedo, zato vinogradi niso nikoli ostareli, dokler jih ni pobrala trtna uš.

Po hudem porazu v vinogradništvu, sta oba z vne- mo sprejela ponujeno delo v deželni trsnici. Za začete- tek je deželna oblast pridobila primerno zemljišče v Pišecah in zgradila stavbo za urešničevanje preure- jenega vinogradništva.

Ivan Balon, mladi strokovnjak in ustanovitelj šte- vilnih trsnic na Štajerskem, je izbral za pospeševanje novih temeljev vinogradništva peščeno zemljišče. Izkušnje so ga vodile, da je le to sijajno godilo rasti korenin in poganjkov cepljenk. V novo zgrajeni stav- bi so zastavili vse moči za ponovno ožvitev vinske trte v mirovanju. V kletih so prerezovali podlago takrat že iz domačih matičnjakov. Na mizi v silnici pa sta moža pripravljala cepiče. Odlično sta znala uvr- ščati podlago po debelini, čemur je sledila enaka pri- lagoditev rozg za cepiče.

Umetnost je tičala v točnosti postopka spajanja podloge s cepičem, pravilna nastavitve jezička, kar sta moža obvladala tako natančno, da spojenost na hitri pogled ni bila opazna.

Takrat je izdelek postal cepljenka. Mož a sta se lahko ponašala z velikimi dosežki. Postala sta nad- zorna pri številnih cepitvah na Štajerskem. Svojo večino sta znala prenašati tudi na druge cepljarje.

Pismena pohvala je okvirjena visela pri obeh doma, s podpisom deželnega komisarja za vinorejo.

Škoda, da so poznejši rodovi listini založili. Ivan Balon je zavoljo številnih skrbi v deželni oblasti po- polnoma zaupal delo omenjenima možema, a vendar pod strogim nadzorom lastne občasne prisotnosti.

Silnica (stavba) je imela na obeh koncih zidano peč, loženo z dolgimi bukovimi poleni. Cepljenke, skrbno vložene v zaboje z odprtino, so se dobro po- čutile v primerni in enakomerni toploti, ki jih je silila k rasti (silnica). Že po nekaj dneh so z oskrbo vlage dobivale znake rasti, zasnove korenin in na očesih cepiča poganjke.

Zemljišče v neposredni bližini je čakalo skrbno pripravljeno na prihod zlahtnih, a še ne popolnih rastlin. Z strogo pazljivostjo so jih vlagali malo nagnjene od vlagatelja v zemljo in nežne bele poganjke zakrili s peskom proti sončni pripeki.

Vestnosti in marljivosti pri tem delu se ne da opi- sati, tudi zvrhane ljubezni in nežnosti ni bilo prema- lo. Le čas je moral preteči, da se je tudi rutina vcepi- la in so se popravile napake pri trsničarjih.

S cepitvijo vinske trte v mirovanju se je začela doba odbire sort. Priporočali so jih strokovnjaki in tudi napredni vinogradniki so sami ugotavljali, katere sorte iz starega izbora bodo najbolj uspešne v rod- nosti in pozneje dobre za vino.

V Posavskem rajonu v Bizeljskem okolišju smo za- sledili okoli leta 1900 v vinogradih zasajenih največ plavca, kavčine, beline, lipovšne, moravne, volovne.

Sijajno so uspevale žlahtnine (španjol) muškat, kozji ses itd.

V Haložah so se močno odločali za nadaljevanje sort ronfol, vendar so v obeh rajonih sadili tudi kakovostne, največ iz Francije in Italije pripeljane sorte. Številni lastniki obsežnih vinogradov v Haložah so bili skoraj vsi tujci. V težki gospodarski stiski so kupili od Haložanov posestva in uvozili sortne cepljenke. Vsaka naslednja obnova je prinašala v obeh rajonih čistejše nasade, po kakovosti odbrane sorte po želji obnovite-lja. V drugi polovici dvajsetega stoletja so zavzele sko-raj ves vinski trti primeren svet. In prav je tako.

Prve kakovostno siljene cepljenke iz trsnic so zaži-vele v začetku dvajsetega stoletja. Prednostno saditev cepljenk so opravili lastniki obsežnejših vinogradov na izrazito ugodnih legah. Te so morale posedovati vse potrebne podnebne in zemeljske lastnosti za goji-tev tudi čistih sort vinskih trt. Strokovnjaki so pred-hodno določili zemljišče in saditev izvedli po mož-nosti z izkušenimi ljudmi.

Cepljenke so v trsnici izkopal tik pred saditvijo zgodaj zjutraj ali pozno prejšnji večer. Takoj po izko-pu so jih zavijali v vlažno vrečevino ali drugačne mehkejše ovoje. Za daljše potovanje cepljenk so ovitke razkužili in jih v vrečah razpošiljali s hitrimi prevozi. Sončni žarek je smel obsijati njene korenine le med potjo h kolu v sadilno jamo, kar je trajalo le nekaj trenutkov. Posajeno rastlino so takoj pognojili s hlevskim gnojem in zasuli čez vrh. Za kupček ob in nad cepljenko so vedno našli rahlo zemljo ali pesek

ter skrbeli za čistost le te, da bi odstranili v zemlji živeče žuželke grizlice, ki so hudo nevarne nežnim listnim brstom. Rahlo in mehko okolje cepljenke so umni vinogradniki skrbno varovali. Po vsakem dežju je roka popravila razrito zemljo k cepljenki, da je zakrivala nežni brstič pred sončnim ožigom tako dolgo, dokler niso listi ozeleneli.

Ob vsaki priložnosti so zasledovali rast zasajenih trt; merili, koliko so zrasle na dan. Če so pognale vse, so prinašale gospodarju pravo veselje. Ko je sonce obsijalo mladico, so se na listih pojavile kot biseri bleščeče vodne kapljice. Godilo se ji je kot otroku po hudi bolezni.

Pri obnovah so umno pazili do kod sme vinograd segati v dolino. Dobro so bili poučeni z višinsko črto pomladanskih ohladitev. Pozeba je bila velika so-vražnica vinske trte. Nema lokrat se je zgodilo, da je narava preseгла meje in je slana pomorila nežne poganjke; ti so ob prvih sončnih žarkih klomili in se ocvrti posušili.

Slana je ljudem povzročala veliko žalosti, mnoge je prikrajšala za ves pridelek in jih postavila pred vprašanje preživetja.

Dežela jim je hvaležna

Ob božiču leta 1897 je bila zelo huda zima. Vlak iz Gradca se je ustavil na zadnji postaji. Težki vran-ci, s številnim spremstvom različnih vozov, so peljali

posmrtno ostanke vinogradniškega strokovnjaka Ivana Balona.

Kolona je obstala pred hišo v Stari vasi št. 52. V njej se je rodil in pozneje preživel svoje življenje kot mož z visoko slovensko narodno zavestjo. Pred rojstno domačijo so se poslovili od nekdanjega dijaka Klosterneuburške šole in deželnega vinorejskega komisarja za spodnje Štajersko. Bizeljčani in vsa vinorodna dežela mu je bila hvaležna za njegov ogromni prispevek ob hudi preizkušnji vinogradništva ob napadu trtne uši.



Spominska plošča v Stari vasi – Bizeljska. Foto Andrej Pavlin.

Deželni zbor v Gradcu je Balona imenoval za vodjo komisije, ki je reševala težave v zvezi s trtno ušjo, s sedežem v Ptuj. Z visoko pripadnostjo svojemu narodu je storil vse za ponovno oživitve vinskih

gričev. Posebno skrb je posvečal revnejšim slovenskim vinogradnikom, ki so imeli malo možnosti priti do posojila, ki ga je takrat namenjala država.

Ustanovil je deželne trsnice na Bizeljskem v Pišečah, v Zavrču in Hrastovcu na Wimarjevem posestvu. V Halozah je ostajal po ves mesec. Balon je z živo in pisano besedo pospeševal domače vinogradništvo.

Iz virov je razvidno, da si je vzorne obnove vinogradov na Bizeljskem in v Halozah ogledal takrat svetovno znani strokovnjak v vinogradništvu iz Klosterneuburga, profesor Babo. Pozneje je Ivan Balon v ta namen prijel visoko priznanje.

Griček na Bizeljskem, z domačo cerkvijo, kjer sedaj počiva, je bil zasejan z vinsko trto po njegovi želji in zamisli. Hvaležni vinogradniki so mu v zahvalo odkrili spominsko ploščo na njegovem rojstnem domu v Stari vasi na Bizeljskem.



Vinska trta pred cerkvijo na Bizeljskem Balonova zamisel.

Po Balonovi smrti je deželni zbor v Gradcu izbral za njegovega naslednika v vinorejstvu spodnje Štajerske Franca Matjašiča iz Juršinc pri Ptuju. Bil je izredno prizadeven mož, njegova poročila temeljito zajemajo celo posamezne obnovljene parcele z navedbo podlage od Brežic do Maribora in Mureka. Matjašič je leta 1905 ustanovil trsnico in trsničarsko zadrugo v svojem rojstnem kraju v Juršincih. Trsnice so nastajale tudi drugod po deželi, tam, kjer so strokovnjaki ugotovili vse ustrezne pogoje in zanimanje vinogradnikov v večjih središčih vinogradništva. Z neizmerno vnemo je strokovnjak poučeval vinogradnike pravilnega cepljenja. Največje uspehe je žel ravnvo v svoji občini sredi Slovenskih goric. Trsnica v tem kraju je pridobivala tudi po njem učinkovit razmah na Slovenskem. Pomembno je, da so veliki del haloških vinogradov zasadili prav iz juršinskih trsnic.

Tak sloves v Juršincih uživajo še danes in ga ohranjajo v prizadevanju za obširno požahntevanje kakovostnih vinskih in jedlinskih sort trte.



Spominska plošča v Juršincih.

Foto Bagar Feliks.

Pospešeno obnovo vinogradov po trtni uši sta v posavskem rajonu vodila že omenjeni Ivan Balon in Ivan Bele. Njuno delo je spodbudilo tudi mladega učitelja, rojaka iz Bizeljskega vinorodnega okoliša Andreja Žmavca iz Kapel pri Brežicah. Odločil se je nadaljevati študij na takrat splošno slovečem vinarškem in sadjarskem učilišču v Klosterneuburgu.

Že med izpopolnjevanjem na vzornih vinogradniških posestvih in v kletih širom Evrope je mnogo storil na področju raziskav trsnih škodljivcev in boleznih vinske trte, predvsem peronospore. Prilagajal je tudi trsni izbor za slovensko vinogradništvo.

Z bogatimi izkušnjami je leta 1920 Žmavc postal ravnatelj vinarške in sadjarske šole v Mariboru, ki jo je tudi poslovenil, kar je za Slovence izredno dragocenega pomena. S svojim obširnim strokovnim literarnim delom, s knjigo "Vinarstvo", z urejanje časopisa "Naše gorice" ter številnimi drugimi pisanimi prispevki, je bogatil slovensko vinogradništvo, za kar je prejel številna priznanja.

Njegovi rojaki v Kapelah so ga sprejeli kot svojega častnega občana in mu v zahvalo leta 1994, ob 120 letnici njegovega rojstva, postavili doprsno obeležje.



Spomenik v Kapelah.

Foto Ivan Požar.

Le živeti so hoteli

Časopisa Slovenski narod iz leta 1897, večerna izdaja v Ljubljani in Slovenski gospodar istega leta, četrtkova izdaja v Mariboru, zapuščata dragoceno dediščino. Utrinek je vredno prebrati slehernemu Slovincu, ne samo vinogradniku.

Revnejši vinogradniki so zaradi opustošenja trtne uši morali celo opustiti celo vinogradarjenje in oditi celo za kruhom v svet. Verjeti je, da so ravno slovenski strokovnjaki pospešeno reševali udarec po trtni uši, vendar se je zapletlo pri nabavah podlag in zdravih cepičev. Pri tem so izostajali manjši vinogradniki, pri katerih je nastajal preplah, da hribi ne bodo ozeleneli.

Kupci vina so se preselili, dohodki iz vinogradov so usahnili. Prizadetost narave so poglobili še nemški naseljenci, ki so Slovence ovirali pri obnovi, največ ob državni pomoči. Pri uspešni obnovi je trta bogatejše obrodila, zato je bilo potrebno obnoviti prodajo vina.

Posebnost v posebnosti je bila, da so predstavljali bodoče vino z grozdem. Kupee so vabili celo pred trgatvijo domov v vinograde in jim predstavili novi pridelek. Okusno razstavljeni pridelki na razstavah so pomenili, da se da iz lepega grozđja iztisniti dobro vino. Tako so se vinske potrošniške hiše vračale v nekdanje kraje po vino.

Razstavo grozdja so Biželjki vinogradniki privedli v različnih krajih. Najprej v domačem okolju.

Septembra 1897 so razstavljali v kozolcu pod slovensko zastavo, kar je presenetilo nemčurje in Nemce rekoč, celo pod slovensko "feco" to počnejo.

Istega leta so združeni vinogradniki izpod orlice privedli veliko razstavo grozdja v Brežicah.

Doživeli so sijajni uspeh, gostilničarji in hotelirji so se zgrnili celo iz Graza.

"Slava pridelkom slovenskega kmeta" je bilo geslo razstavnega prostora grozdja pri Figovcu v Ljubljani.

Tako so dokončno dokazali, da se po šestih letih po upoštevanju zopet vračajo na tržišče z zlato kapljo pridnih rok.

Prijetno je danes pomisliti, da so si kupci vina takrat namesto steklenic ogledovali sorte grozdja, iz katerega bo bodoče vino.

Izlita sladkost ljudstvu

*Bele prte pordeli so traminci,
miza ob njih z barvitimi
silvanci, rizlingi, rožnato moravno,
belo in rdečo je žlahtnino.*

*Dolga pregrinjala (kavčina)
žametna črnina je pomodrila.
Brez priljubljene portugalke
izpod obročev razstava ni minila.*

*Lepota, sladkost jagod
vinske trte se razdaja
za ljubezen ljudstva,
prijazno se priklanja.*

Priroda vstaja

Novim vinogradom so vinogradniki pripravili "udobno počutje" – globoki prekop zemlje (rigol) – prav tako so jih razvajali z razkošno saditvijo.

Rigolar in količar Janža, visok, na videz pravi hrust, je bil izvrstni pripravljalec zemlje za saditev vinske trte. Imel je celo pooblastilo za nadzor pravilnega rigolanja. Posedoval je le hišico, bil je brez otrok. Žena je skrbela za delovanje številnih skupin rigolarjev in količarjev. Za prekop zemlje so v tistih časih uporabljali lopate, krampe in motike, teh je imel Janža vedno dovolj na razpolago za svoje skupine. Pri delu se je natančno držal navodil deželne komisije. Prekopna (rigolna) jama je merila v globino in širino od štiri do pet pednjev s prelopatanim dnom. Debelih grud rigol ni smel poznati. Težkim, kovaškim motikam se zemlja ni mogla upirati. Morebitno trdo plast so krampi zlahka zmogli, pri močnem upiranju so uporabili razstrelivo, za kar je Janža imel dovoljenje. Vrhnje plast zemlje (živico) so odlopatali na nenačeto zemljo nad jamo, ter jo pozneje strogo obvezno vrnili v jamo na višino, kamor so segale korenine bodoče cepljenke ali korenjaka.

Površino prekopane (zrigolane) parcele so pred saditvijo (splanalili) zravnali kakor vrtno gredo.

Pravo natančnost so upoštevali pri količenju. Navzdol po parceli so spuščali okrogline; Janža je posedoval žgano glinasto kroglo, ki je s kotaljenjem pokazala smer bodoče vrste.

Vrste so tekle navpično navgor in pravokotno po parceli. Pravokotno smer so iskali z vrstico in kotomerom. Ob znamenju na vrstici je smel stati kol v natančnem zaporedju, tako, da se je videl le prvi kol v vrsti.

Enako je veljalo tudi za četrtninske vrste, ki so tekle poševno po parceli. Te so delale količarjem posebne preglavice zavoljo morebitne valovitosti zemljišča, a vendar – izmikanja ni bilo. Količenju so pri saditvi vinske trte posvečali posebno pozornost. Delali so pod očesom strokovnjakov – vrste so dajale pravi videz sodobnega nasada.

Dragocena zapuščina

Prej, ko se bomo pogovarjali o odrasli vinski trti, se moramo seznaniti ali vsaj spomniti na jezikovne značilnosti v ljudski govorici v dveh vinorodnih pokrajinah, o katerih bo tekla beseda.

V posavju so osvojili ime gorce

Gorca je še danes med vinogradniki v posavskem vinorodnem rajonu nekaj veličastnega. V starih časih

je povabilo v gorco pomenilo veliko čast za vsakega povabljenega, temu se ni nihče odpovedal.

Druženje v gorci so navadno vtkali za Martinovo nedeljo, ko je mošt postal vino. Mnogi vinogradniki še ohranjajo to res staro in pristno navado, da se zbere družina in sorodniki v gorcah, tudi na zahvalno nedeljo, kar pomeni oddolžitve za letni trud.

Natanko ni znano odkod ime polkrožni dolini na Bizelsken "Janeževa gorca", odprta je proti jugu z vsemi lastnostmi za sladko grozdje. Morda je kdaj tam stalo janževo znamenje (kapelica). Dr. A. Vošnjak omenja 1872. Janževo gorico kot kraj dobrega vina. Podobne doline so tam v zaporedju, ki v polkrogu tvorijo elegantno vinorodno pobočje od Beliša tja v slikovito Orešje, posuto z gorcami in odličnimi pridelki vina.

Ko se gospodar naveliča njiv, hlevov, travnikov, glasno dahne: "Sedaj pa grem v gorco!"

*V gorci stoji hramček,
v njem sodček,
in skrivnost za obročem.*

V Podravskem vinorodnem okolišu (Haloze) vsi rodovi ohranjajo ime GORICE.

"Tam gori so naše gorice," je dedek s prstom pokazal vrh, zasajen z vinko trto.

Dolgo sta z vnukom hodila ob goricah znanih in neznanih vinogradnikov. Pod vrhom se je dedek prijel za kol: "Vidiš, Tevžek, od tod naprej so naše gori-

ce." Še nekaj korakov, pa pridemo v vrh, kar pomeni v klet.

Ravninci so pogosto imenovali svoje gorice vrh. "Grem v vrh." Pred stavbo sta se dedek in vnuk razgledovala po obširnih haloških goricah, medtem ko je listje valovilo v junijski vročini.

Pesem je izrazilo Haloška, peli so jo ob vsaki priložnosti.

*Jaz pa goricam grem,
goricam grem.
Kaj boš pa delal tam?
Rezal bom sam.*

*Jaz pa goricam grem,
goricam grem,
Kaj boš pa delal tam?
Kopal bom sam.*

*Jaz pa goricam grem,
goricam grem.
Kaj boš pa delal tam?
Pil ga bom sam.*

Ljudska

Pesem še danes slišimo ob petju starejših domačih pevcev.

Z vinogradniki obeh (rajonov) vinskih okolišev še bilo prijetno kramljati, ker imajo veliko skupnega še iz časov, ko so gorice – gorice preživljale grenko preizkušnjo in imele istega vrhovnega strokovnjaka za rešitev teh. Poslušali smo izgovarjanje dediščine, kar

pomeni spoštovanje prednikov, ki so utemeljili gorce – gorice.

Tudi Slomšek je počastil v zdravici obe imeni.

*Sloven'c Slovenca vabi:
če se ti pit' ne gabi.
Tak pridi v GORCO k nam,
smo dobre volje tam.*

*Bomo eno zapeli,
da bomo vsi veseli;
Vsa žalost naj neha.
Ker vince je doma.*

*Visoke so GORICE
in zlahtne so trtice,
ki pri nas rastejo,
nam vince dajejo.*

*Vinograd obdelovati,
Slovenec vsak mora znati;
kdor delal prav ne bo,
naj pije le vodo!*

Ta pesem še živi med ljudmi.

Razgovor z vinsko trto

Pomlad se je začela za vinogradnike obeh rajonih v enakem časovnem razdobju, čeprav bi se upal kot dolgoletni prebivalec in opazovalec obeh vinorodnih pokrajin trditi, da v Halozah trta želi počivati nekaj

ur dlje. Morda so to le občutki, ki jih ne kaže globlje preučevati, pa vendar so bile pogostejše pomladi, ko se je zmrzal v Halozah dalje topila, kar sem razumel za kasnejše prebujanje trte: "Pustite me še malo spat, ker še ni čas."

Med zimo so vinogradniki pustili trto počivati, morda v njeno korist, čeprav jih je dolg čas po delu močno razjedal. Pred kletmi so uživali njen sad, ko je ona vsa zasnežena prestajala zimske viharje.

*Očak pri sodu je stal,
na pipico v kozarec
natakal trte je dar.*

*Ga dvigal k dnevu,
ga hvalil v nebo,
z njim krepil dušo, telo.*

Istočasno je želel čim prej dočakati novi pomladni dan. Žal mu je bilo trt, ki so jim od zime pokala stebila, kar je oba bolelo. Lepo je bilo dočakati dan, ko je sonce stopilo belo odejo in je vetrič zbudil dobrotnico iz trdega zimskega sna.

*Ko je pomlad prijetno zadišala,
očak zapustil je hram,
odložil zimski rekelc z ram,
ostre škarje na rogah poskusil je sam.*

To je bil začetek opravil v vinogradu. Gojitelji vinske trte so vedno zelo pozorno spremljali čas rezi. Izkoristili so najugodnejše pomladansko obdobje, po popolni zimski odmrznitvi. Sneg se je morda držal le

še v zelo senčnih legah in se v krpah spretno izmikal sončnim žarkom.

V tem času je bila trta najbolj pripravljena na težke rane. Postala je nežna, led v porah rož se je stajal. Pretok sokov se še ni začel. Dobro naostrene škarje, le za rez vinske trte namenjene, so storile gladek rez na prebujajoči se zlahtni rastlini. Če so ta čas zamudili, se je rezina zajokala, kar si je – trti zvest vinogradnik – vse leto očital kot zamudo. Napaka se ni smela več ponoviti. Gojitelji so dobro vedeli, da obilna prehrana trte povzroča več solz, ki so znale zatočiti prvo oko na puščenem rezniku – šparonu, posebno na tistih, kjer rezine niso bile storjene preč od očesa.

Strdek je mnogokrat poškodoval oko, da ni odgnalo po rezi. Tokrat je očak imel z vinsko trto obilo vprašanj.

Preden je uporabil škarje, je najprej prehodil vinograd, ustavljal se je pri tistih sumljivih, nerodnih, morda zaznamovanih trtah, jih trdo pogledal ter jim celo zažugal.

Vsako leto je pričel z rezjo v eni in isti vrsti, to so bile navade iz roda v rod. Tudi druga opravila v vinogradu so pričenjali v najbolj priročnih in bližnjih vrstah.

Očaki so pričeli z vsakoletnimi spomladanskimi presojanji in odločitvami v polglasnem govorjenju.

Poslušajmo pogovor:

"Lansko leto si bila zvesta svojemu gospodarju, dala si kar lepo trgatve. Podobno pričakujem tudi le-

tos. Saj sem ti krepko pognojil," in ozrl se je po kupih lilevskega gnoja, v vrstah čakajoč na podkop.

V hvalnicah so se trt tudi dotikali, kot bi jih hotel pobožati.

Morda pri naslednji trti:

"Ti si mi precej oslabela. Lani sem ti preveč naložil, letos bom to popravil. Moraš se okrepiti. Ja, ja izčrpana si, izčrpana. To mi očitajo tvoje revne rozge," ki so se mu zdele prekratke in pretanke.

Bile so tudi pomladi, ko so očaki – vinogradniki – stopili v gručo z resnimi pomenki:

"Lani nas je Bog kaznoval tudi za letos. Revnice so tako ranjene od toče, da jih bomo težko ohranili pri življenju."

Ob podnebnih katastrofah je bil pridelek vedno vprašljiv. Napredni vinogradniki so pomoč iskali v revijah. Najbolj razširjeni listi za vinogradnike so bili: Umno kmetovanje, Gospodarstvo 1854-1875. Slovenski gospodar, pozneje tudi "Naše gorice".

Najbolj učinkovite in sveže rešitve so predlagali strokovnjaki v oznanilih pri cerkvah, z natanko obrazložitvijo, kako je treba trto po toči obrezati in pognojiti.

*Ko je trta brez listja,
je razgaljena nevesta.
Na njej so opazne vse
sledi iz preteklega leta.*

Očaki so izražali jezo tudi nad lenobo trte. Nekaj letna nerodnost je zadostovala za resen spor:

"Ne boš se več šopirila in košatila med drugimi rodnimi trtami.

Nisi vredna gospodarjeve ljubezni. Skrivanja med mojimi zvestimi prijateljicami je konec. Poslednjič ti nalagam mero, ki jo z lahkoto izpolniš".

Redke med redkimi so se ob grožnjah in ukrepih z rezjo in gnojenjem zbudile. Trmaste je doletelo izkoreninjenje in seveda nadomestitev z mlado trto. Zagotovo so nastopali strogi in dosledno izvedeni obračuni.

Oglasile so se škarje

Rez vinske trte je najbrž staro in prvo opravilo človeških rok ob začetku vzgoje. Zagotovo pa vemo, da je za obrezovanje vinske trte obstajalo strogo pravilo. Režač je moral znati presoditi rastlino v trojno zadovoljstvo gospodarja. Stari pregovor pravi: če pušiš mnogo rodnega lesa, se opomore gospodar. Če trti malo naložiš, se opomore rastlina. Nikoli ne sme biti zgrešena oblika.

Včasih je veljala zlata sredina. V posavskem vinorodnem rajonu so določili dve obliki rodnega lesa na odrasli trti. Utemeljen je bil čep na dve očesi in reznik na tri oči. Stari vinogradniki so poznali še pedjevec na več oči (celo pet).

Trto so vzgajali na pokončne krake z različnim številom glede na moč trte.

Ohranjali ali nastavljali so še vzgojni čep na eno oko, največkrat na steblo zaradi nižanja trte. Na močnih trtah so puščali les, ki so ga poimenovali tudi "ločen".

V podravskem vinorodnem rajonu Haloze so poznali le tako imenovano porensko rez. Reznik na dve očesi in šparon z imenom "bik" na devet do enajst oči.

V obeh rajonih so rez vinske trte uvrščali med visoko strokovno opravilo. Strokovnjaki so vpeljali učne ure za rezatev vinske trte, ki so bila močno obiskane. Trta ni smela tako rekoč zbežljati, kar pomeni, da je morala ostati vedno na isti višini. Imeni "ločen" in "bik" sta se v novejšem času v obeh rajonih zllili v enotno ime "šparon".

Stari ljudje so rekli:

*Čeprav dober vinogradnik,
ni rečeno, da je dober rezač.*



Trsne škarje iz 18. stoletja na lastno zmet. Foto Brane Rakovec.

Črno zlato

Najstarejši zaveznik vinogradniku in trti je bil vedno kakovostni hlevski gnoj. Gojitelji vinske trte so gnojilo posvečali posebno pozornost že pri osnovni

pripravi. Na mnogih dvoriščih je bilo opaziti celo dva kupa gnoja, eden od teh je bil skrbneje zložen, teptan, celo preložen; ta je bil zagotovno namenjen vinogradu. Njive so se morale zadovoljiti tudi z nedozorelo vsebino. Kjer je kmet snoval le en kup gnoja, so vrhno plast dobile njive, spodnji – najbolj vlažen del – pa je romal v vinograde.

Janža in Miha sta bila letnika po rojstvu, sosedja in gospodarja vsak na svoji kmetiji. Poročila sta celo sestri, Potočnikovi dekletji, ki sta veljali za dobri gospodinji. Vinograd je gospodarjema pomenil mnogo več kot ostalo posestvo, čeravno ga nista v nobenem pogledu zanemarjala.

Na sončni legi, koder je rasla njuna vinska trta, sta sosedja tudi v vrhu ohranjala čudovite mejaške odnose. Vsaki zimski čas jima je prinesel nekaj dni skupnega dela ob smuki gnoja. Na tri gnojivene dele sta razdelila svoja vinograde. Po treh letih je prišla na vrsto zopet prva tretjina, ki je nista nikoli zamudila. Meseca januarja in februarja sta si želela suhe zime z visokim snegom, Iskrima rjavcema, ki sta ju imela oba (enaka), sta pripela šest kraguljčkov in raztirala sneg s težkimi sanmi in s tem utrla gaz do njiv in vinogradov.

Dva tedna sta drug drugemu pomagala nakladati črno zlato. Slišal se je le glas zvoncev in opozorilo kojnjem. Iz gnojišč se je valila topla, vlažna para v oster zimski zrak. Najprej sta zadovoljila njive. Z najkakovostnejšim gnojem naložene sani pa so tiho polzele v vinograde. Nakopičila sta orjaške kupe temne gmote

med iskrečo se belo odejo, ki so jih nadlegovale vrane, se mastile z glistami in drugimi živimi bitji. Ob vsaki "furi" sta se oglasila v kleti na kozarček, s pripombo: "Na njivah te zlahtnosti nisva bila deležna."

Pomladna kop je črno zlato zagrnila in zemlja je vsrkala edino primerno gnojilo za rast vinske trte in za obilnejši jesenski pridelek.

Opora

Odkar je človek začel temeljito skrbeti za trto sebi v veselje in seveda v korist, ji je pomagal k pokončni drži z oporo.

Pomudimo se v gorcah.

Posavski vinorodni rajon je pomagal vinski trti s tam primernim lesom za oporo. V ospredje so dali kol iz mehkega lesa. V ta namen so že davni predniki za staro trto zasadili zeleno vrbo.



Zelena vrba v obsotelju.

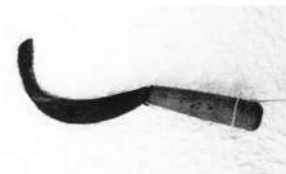
Foto Ivan Babič.

Vrbine – za to rastlino so uporabili svet ob potokih, vlažnih dolinah, na mehkih zelo močvirnatih tleh. Ob reki Sotli so vrbe, iz katerih so pridobivali okroglo in kalano kolje, zelo dobro uspevale. Na omenjenih zemljiščih so v zemljo zapičene debelejšje šibe zelo hitro koreninile in čez nekaj let je zrastle močno drevo. Vrba potrebuje za rast ogromno vode, zato na suhih tleh ne poganja bujnih vej, kakršne je vinogradnik želel za kolje.

Na višini petnajst pednjev so vzgajali glavič, ki se je z leti rastno razširil in dajal celo mero kolja, tudi deblo vrbe se je udebelilo na pet pednjev in več. Vrba je dočakala visoko starost, nekaj jih raste še iz časa, ki ga imamo v mislih. Osrčeje ji je napadala trohnoha, kar pa ni zmanjšalo pridelka. Na tankem obodu je še vedno na glaviču poganjala obilo lepih vej. Vrbe so obsekali vsaka tri leta: v kolikor so gospodarji želeli kakovostnejše kolje za oporo vinske trte, so pustili veje rasti nekaj let več. Zgoščen les, predvsem prvi deli vej, so se pustili lepo kalati na polovico, celo na četrtno.

Okroglo vrbovo kolje je imelo debelo vlaknasto kožo, ki jo je bilo treba olupiti. Za lupljenje vrbovega kolja so kovaški mojstri izdelali vinjačec.

V nekaterih vinorodnih okoliših posavskega rajona so si za oporo vinske trte pomagali z lesko. S to prikupno rastlino so zasadili obširne površine, ki so jih poimenovali GAJ. Lesko so vzgajali v grmih pri tleh. Uspevala je tudi na neprisojni legi in globokih tleh. Rastlina je imela močno rast, v treh letih od



Vinječec za beljenje vrbovega kolja. Foto Brane Rokavec.

poseka je bila zopet dovolj debela za okroglo oporo. Starejša stebila so kalali na polovico. Kol je bil nekoliko kakovostnejši od vrbe, vendar še vedno zelo redek les je močno upijal vodo in po letu v zemlji strohnel. Iz teh razlogov so puščali celo petnajst ped-njev dolgo kolje, da so ga vsako leto ob kolitvi skrajšali za poldrugi pedenj.

Leska je imela lepo, ravno steblo, brez vejic, s tanko hrupavo kožo brez trdnjšege veziva, zato so si za beljenje omislili beljač.

Obe vrsti kolja je bilo nujno beliti iz več razlogov. Kolje se je prej posušilo in tako postalo lažje za raznos po vinogradih.

Na neolupljenem kolju je lubje ob izsušitvi postalo trdo, razpokano in ob kolitvi nevarno za količeve roke oziroma kožo.

Beljenje kolja je sodilo k izrazito ženskem delu, njihova spretnost je zmoгла deset mer na dan. Moški



Beljač za beljenje leskovega kolja. Foto Brane Rokavec.

so kolje špičili okroglo, pri debelem koncu na dvostransko konico. Kalano kolje so špičili na obeh koncih kola z okroglo konico in ga zlagali na lege (podstavke) sušit.

Ob straneh so zloženko varovali štirje močni koli, globoko zariti v zemljo. Tvor so obtežili s tramovjem in kamenjem. Do kolitve je veter in pomladansko sonce kolje prevetrilo in posušilo.

Količi

Nakolitev vinske trte so opravili takoj po rezi, priganjal jih je slepež. To opravilo je bilo moški ponos, ime "količi" je mnogo pomenilo. Ko je fant postal količ, je bil sprejet v družbo fantov – vasovalcev. Vasovanje je pomenilo zelo veliko druženje: večerno petje na vasi, skupinska udeležitev vaških veselice, dovoljen klic deklet in zaščita pred tekmeči. Vse

podobne ugodnosti si je fant pridobil, ko je postal količ.

Kolitev vinske trte je bilo zanimivo, samostojno opravilo. Izvajali so ga predvsem v posavskem vinorodnem rajonu, na levi strani posavskih gričev, kjer so uporabljali kolje iz mehkega lesa. Tudi v dolenskih vinogradih, kjer se je nahajalo mnogo kostanjevega drevja, kolitev kot obred ni izostala.

Ko so količi stopili v vinograd so stoje ošpičili vse obstoječe kolje. Močna moška roka je z levico spulila kolj, ga prijela pri spodnjem delu, z desnico pa mu po dveh zamahih z vinjekom napravila dvostransko ostro konico.

Izostren (podoštren) kol je količ zopet zataknil na staro mesto, a le začasno. Prekratko kolje, ki ni več ustrezalo za oporo vinski trti, so količi izločili pod imenom "prakol". Po ostritvi je količ zataknil vinjek za pas na hrbtu, tako ga je imel ves čas kolitve pri roki. Sledil je raznos novega kolja, izloženo kolje so nadomestili z istim številom. Med potjo je količ ocenil nova mesta za nakolitev trte.

Nazaj grede je isto vrsto tudi kolil. Brez posebnih pripomočkov in zaščite rok je količ z nekaj navpičnimi sunki zabodel kol v zemljo, tja, kamor je narekoval reznik (locen) šparon. Kol je količ utrdil z zemljo, ki jo je z čevljem pritisnil h kolu.

Kolitev brez primernega orodja je bila možna le v mehkejši in globoki zemlji. Pravilna postavitev kolja je zahtevala znanje in tudi izkušnje. Kol je imel

vedno mesto pred reznikom. Locen si je zagotovil dva kola, pri izhodišču in do mesta, kamor je pripognjen segel. Vezi ce so morale imeti možnost izvesti osmico pri privezovanju rozge h kolu. Če količ ni pravilno postavil kolja, je doživel hudo presojo vezice. Površnost ali malomarnost količev so razglasile pred gospodarjem. Vrsta vinske trte je zahtevala zelo natančno izvedbo kolitve – naravnana je morala biti tako, da se je videl le najdebelejši kol v začetku vrste.

*Suženj ji je kraljevsko stregel,
bila je prava carta –
ta naša vinska trta.*

Kolitev vinske trte so prištevali k težkemu vinogradniškemu opravilu. Ob dogodku so pripravili dobro hrano: svinjski rilec, vratovino, klobase, kisló zelje.

Količi so bili znanilci pomladi. Gospodarji so povabili v kolitev po možnosti vesele može in fante posebno, če je bil sam veseljak. Petje količev je razgibalo vinorodni svet. Hribčki so tako rekoč oživelí, razširila se je lepa, domača slovenska pesem. Na vinorodnih bregovih so se količi počutili svobodni, polni dobre volje in pristnih domačih navad. V pesmih so izražali ljubezen do domovine in vinske trte, ki jim je vlivala upanje za preživetje.

Nekatere vinske sorte so sčasoma odhajale v pozabo in z njimi tudi KOLIČI.

Redkost na gričih

Vsako jesen in pomlad so Jožeta obhodi po vinogradih popeljali po stezah med gorice in gorce v oba vinorodna okoliša opisanih rajonov.

Narava je takrat opazovalca očarala z lepoto, da je užival ob pogledu nanjo. Vendar je čas hitro odmikal nekatere obrede pri delu in staro vzgojo trte v pozabo.

Bila je pomlad – že globoko v modernem času. Trsne škarje so ravnokar utihnile. Nikjer ni bilo videti nobene skupine ljudi; tu pa tam je posameznik še popravljal žico ali menjaval strohnelo ali drugače poškodovano soho v vrsti. Prava tihota in dolgčas v tem letnem času v vinorodnem svetu! Jože je prehodil nekaj zavojev poti, nakar je na rahlem nagibu opazil nasad vinske trte. "To pa je kavčina, še na stari način", jo v mislih poboža. Parcela kratkih vrst, razpotegnjena na griču pod sv. Vidom, tik ob kolovozu. Kakor da je danes nakoljena, rezniki so kar silili h kolju, pripravljani za privez. Malo postoji v trsju, nakar se prikaže gospodar, znan po dediščini svojih staršev. Bila sta mnogo več kot prijatelja, a vendar Jože ni vedel, da Andrej še goji trto na kolju. "Tako obrezana mi daje dovolj grozdja in še kako-vostnega povrhu", zatrjuje Andrej. "Danes smo v vlogi količev. Kakšna tišina, včasih smo s petjem obudili trto, zdaj zabadata kolje ob meni še nečak Andrejček in njegov prijatelj Rado. Nihče ne ve, da smo tu. Bele sorte imamo vse ožičane in kolitev je tam za vedno odslovljena".

Dan se je nagibal k večeru, količi so končali. Iz vinograda se je po isti poti vračal domov Tonček, mož starih časov. Glasen pogovor je privabil še Mirana. Nastala je dovolj velika skupina, da je zapela pesmi minulosti. Od Drejčekove zidanice se je razlegala pesem po vsej Janeževi gorci. Drugi dan je bilo slišati pri ljudeh "Ja, za trenutek so se vrnili stari časi in z njimi pesmi količev!" Odprli so okna, ugasnili luči in sloneč na okvirih uživali ob poslušanju pesmi, ki so skoraj že utihnile (ali pa so prirejene za novo dobo).

Nekaj pesmi, petih v tistih časih, ki se danes le redko slišijo:

*Slovenci in Slovenke – za
človeško dušo vse storim,
ker petja vašega si želim.*

(Vinska trta)

Opevana cvetica

*Na svetu lepše rož'ce ni,
kot je ta vinska trta;
pozimi spi, polet' cveti,
v jesen' sode nataka.*

*Tudi druge rožice cveto,
nobena ni tak' žlahtna;
en čas cveti, se posuši –
in minejo brez sadja.*

*Nobene svete maše ni,
da bi ne bila darovana;
nobene dobre volje ni,
da bi ne bila spoštovana.*

*Kak' sladko je, poskus'mo
od vinske trte piti;
bog ji še tudi za naprej
obilno daj roditi.*

(Slomškova ponarodela)

***Pomladna, otožna, udomačena,
v koltivi nepogrešljiva:***

*Pomlad je res vesela,
ker vse se zeleni,
ker vsaka drobna, drobna
ptičica veselo žvrgoli.*

*Al' men' pa je drugače,
ker sem še fantič mlad,
od žalosti me srce boli,
ker moram biti jaz soldat.*

*Al' kdor bo trsje kolil,
al' kdor bo trav'co žel,
al' kdor bo dekle ljubil,
ko bom jaz k vojakom šel.*

*Moj brat bo trsje kolil,
moj brat bo trav'co žel,
ali jaz sam bom dekle ljubil,
ko bom nazaj prišel.*

(tudi na vasi od nekđaj zelo peta)

Podnevi količi, zvečer vasovalci

*Sinoči je pela
kot slavček lepo,
zakaj imaš danes
tako solzno oko?*

*Imela sem vrtec
al' vrtec krasan,
ko davi gor' vstanem,
bil cvet je pobran.*

*Tam doli po polju
je stopal nekdo,
on cvet je utrgal,
zdaj vriska glasno.*

*Zakaj bi ne vriskal,
zakaj bi ne pel,
je mlad'mu dekletu
nedolžnost odvzel.*

*(V bližini oken deklet so
jo fantje često peli)*

Sladka b'la je vrnitev

*Kam, škrjanček moj hitiš
preko pisanih dobrav?
Preko logov zelenečih
nesi ljubici pozdrav.*

*Tam med nageljni na oknu
lepo pesem mi zapoj,
da pomlad na dušo trka,
da bo sladka noč nocoj.*

*Pa jo bom v naročju zibal,
sladke sanje šepetal,
mehka lica ji poljubljal,
svoje vroče srce dal.*

*Tiha žalost utonila
v mojih mladih bo očeh,
pa se bova spet ljubila,
kot nekda v srečnih dneh.*

(Do srca prodirajoča ljudska)

Tudi ptički so vedeli

*Ena ptička priletela,
na kasarno se je vse'la,
ona poje, žvrgoli,
vse mlade fante gor budi.*

*Mladi vojaki gor' vstajajte,
eno pismo napisajte,
domov očetu, materi
in ljubici zaljubljeni.*

*Fantje so že gor vstajali
in pisma so pisali,
ljubi očka, mamica
in zdrava bodi ljubica.*

(V skupini deklet se je mnogokrat slišala)

Žalovanje ob izgubi dekleta

*Ko se ženila boš,
z drugim poročila boš,
takrat pa pojdem jaz
v zeleni gaj.*

*Strune bom s sabo vzel,
pesmi najlepše pel,
k petju povabil bom
ptičke drobne.*

*Ptičke priletele so
na to ravno polje,
širna ta lipica
pred cervvijo stoji.*

*Nanjo se vsedite,
vanjo pogledite,
če že nevesta zlat prstan ima.*

Če ga imela bo,
vzemite od nje slovo,
potem pa priletite spet
k men' nazaj.

(izbrana podokenska)

Pred odhodom k vojakom

Teče mi, teče vodica
iz pod mostička velbanega,
tam se je deklica umivala,
solze si je brisala.

"Kaj pa je tebi, deklica,
da si tak' močno žalostna,
tebi se že na očeh pozna,
da si se jokala."

Nisem se, nisem, pa se ne bom,
dokler moj fantič odrajal ne bo,
on bo odrajal na drugi kraj,
njega ne bo več nazaj."

(Lahka pevna pesem,
slišana pri vaških pevcih)

Smel je le mimo hiše

Ko lani sem tod mimo šel,
na oknu nagelj je cvetel,
na oknu nagelj je cvetel,
za oknom nekdo si je pel.

Letos spet tod mimo grem,
na isto okno se ozrem,
zdaj petja ni, zdaj cvetja ni,
na oknu nagelj se suši.

(Zagotovo je dekle odpeljal drugi fant)

Na dan odhoda v vojno

Zlati časi, kam hitite?
Prosim milo, da se vrnite.
Star sem dvajset let, pa moram
it' po svet, domovina hoče me imet'.

Ko pa pridem na planino,
ozrem se nazaj v dolino,
tam je hišica, hiška iz lesa,
tam je tekla moja zibelka.

Zbogom očka, zbogom mam'ca,
zdaj se vidimo zadnji krat.
Oh adijo zdaj, oh adijo zdaj,
jaz pa moram iti v tuji kraj.

(Pesem daje občutek,
da se ne bo več vrnil)

Vinjek

Ime je gotovo izpeljanka iz vinograda – vina, ker je vinjek služil največ vinski trti. Orodje je najbolj poznano v posavskem vinorodnem svetu. Zelo pri-

meren je bil za ostrenje kolja v vinogradu ob kolutih brez naslona in novega kolja na naslonu. Odlikoval se je tudi ob sekanju kolja na vrhah in v gaju.

Redki so bili kovaški mojstri, ki so znali pravilno izdelati vinjek. Primerna teža, ustrezná oblika kljuna sta pri tem ostrilu odlika za uspešen in lahkoten zamah pri ostrenju kolja in drugih opravilih.



Vinjek za špičenje kolja.

Foto Brane Rokovec.

Koliko vinogradniških kolov je MERA

Izročilo:

V zelo starih časih so se količi pomerili med seboj koliko kolov naj bi nesel srednje močan moški. Kolje je lahko imelo različno debelino, moralo je biti suho, ravno, dolgo petnajst pednjev. Poskusili so; količ, ki ga je bilo nekaj v hlačah, je brez težav nesel na rami z rokami objeto breme štiridesetih (40) kolov.

Tako je bila mera utemeljena. Od takrat naprej je promet s koljem tekal v merskih enotah tudi za kolje.

Zavoljo hitrejšega in lažjega prekladanja in nošenja so v prodaji kolje vezali v butaro dvajsetih (20) kolov. Tudi količi so si nalagali ob nošnji kolja v vinograd le polovico mere.

Priveži me

Vinska trta si je v posavskem vinorodnem rajonu izbrala za svojo pomladansko vez RUMENO VRBO ALI BEKO. S šibicami te rastline so privili njeno šibko telo h kolu. Še danes uporabljajo starim časom zvesti vinogradniki to priljubljeno vezivo. Beka se je trti ponudila po posredniku kot najbolj primerno vezivo in trta je vse leto rasla v njenem objemu.

Ljudje so z beko zasadili v neposredni bližini vinograda. Navadno je razmejevala vinograde med sosedí. Iz izkušenj je znano, da s svojo bližino ni škodovala vinski trti, celo dobro so se razumele.

Beka se spusti zelo globoko v zemljo, zato je primerna za zavarovanje drsečih tal. Ljudje so jo rezali na glavič v višini treh pednjev. Na dobri zemlji ob vinogradu je pognala močne, ogrodne veje, na njih pa vitke, mehke, žilave šibice, bleščeče rumene barve.

Bekove ogrodne veje so obrezali zgodaj spomladi, jih shranjevali v vlažnih prostorih v kleti ali hramih. Ljudsko izročilo pove, da se beka reže okoli pepelnice, pustnem tednu, takrat imajo šibice največ žilavosti.

Obrezovanje šibic iz ogrodnih vej je bilo delo v otopljenih dneh ob sončnih stenah pri kleti – hramih, kjer vino zori. Vsa družina se je lotila tega čistega dela. Vezali so jih v butarice, premera očetovega enega in pol objema pesti.

Trsne škarje so smele obrezovati tudi beko, vsa druga rez jim je bila prepovedana.

*Tudi vino v litru so ob sončni
steni primerno ogreli,
da zvečer veliko število
bekovih butaric so naštel.*



Rumena vrba (beka); pravilno privezana trta. Foto Andrej Pavlin.

V podravskem vinorodnem rajonu v Haložah so za oporo vinske trte izbrali kolje iz trdega lesa. Hrastovo ali kostanjevo kalje – ime prihaja iz kalanja – kar je umevno. Halože so bile bogate na žlahtni kostanjevni, zato se je tudi vinska trta opirala na trpežnejšo kostanjevo oporo.

Kolje so kalali iz kostanjevih in hrastovih debel, dolžine deset pednjev. Debelino kola je zmerila močna moška pest.

Za kalanje so se posluževali različne debeline dreves. Najmanj kakovostno kolje so dajala debela za štiri kole, kar je pomenilo premlado drevo. Najpogosteje so uporabljali debela za osem kolov in več. Iskali so primerno gostoto lesa, da je čim manj vpijalo vodo in počasi trohnelo. Vsled trajnosti trdega kolja so izdelovali krajšo oporo kot v posavskem rajonu. Tako izbranega lesa ni bilo potrebno premikati do petnajst let od saditve vinske trte; le ob razvoju trsa je potreboval novo dodatno kolje. Les za kolje so znali pravilno kalati le izdelovalci z velikimi izkušnjami. Ob kalanju so morali paziti, da pri izdelovanju kolja ni bilo odpadkov: enaka debelina, gladka površina, da je roka varno polzela po kolu, natančna dolžina, ostra konica – to so bile lastnosti, ki jih je kolje moralo imeti.

Zaradi navedenih lastnosti v Haložah kolitev ni postala posebno opravilo. Obred je bil združen s pomladansko kopjo. Takrat so imeli kopači možnost kol obrniti na drugo stran in ga zabiti, morda celo bolj pogodu vinski trti ali nadomestiti z novim.

Haloze so znane po trdejših tleh (lapor), zato so uporabljali različne pripomočke za utrditev posameznega kola. Pri obnovi vinograda so kolje rahlo zabili v sadilno jamo, ob zagrnitvi cepljenke – korenjaka, ga je zemlja močno utrdila.

Pri starih nasaditih je bila najprej pri roki motika, njena notranja ploskev je kar primerno služila za utrjevanje in na novo zabijanje kolja. Drugo učinkovitejše orodje – železni drog – je moral biti dolžine šest pednjev, močno ošiljen, na drugi strani s pritrjenim klobučkom. Pod kopačevo roko je utisnjena luknja omogočala zabosti kol v določeno globino in ga s klobučkom droga pritrditi.

Za lažja lapornata tla je iznajdba orodja "hlapec na nožni pritisk" omogočil manjšo porabo človekove moči.

V Halozah so kopači obeh spolov s pesmijo izražali dobrodošlico pomladi in novemu krogu življenja vinske trte. Kop od jutra do večera ni pokvarila njihove vesele duše, prešernosti in odmevov ljudske pesmi. Spomladansko globoko kop so opravljali vsi vinogradniki obeh rajonov enako. Pod velikimi kovaškimi motikami se je zemlja zrahljala, celo poldrugi pedenij globoko. Odstranili so rosne korenine in zemljo okoli trsa skrbno poravnali. Po večernem zvonu so kopači stopili v gruče in zaključili dan s petjem pozno v noč.

Navedel bom nekaj pesmi kopačev v nekdanjih haloških gorinah, ki jih je čas že dodobra zagrnil v pozabo. Čeprav veseli ljudje so peli pretežno otožne



Hlapec za potiskanje kolja v zemlje.

Foto Ivan Skočir.

pesmi, tudi pri drugih priložnostih, takrat njim in času primerne.

Iz določenih razlogov so postali popotniki

*Popotnik pride čez goro,
od doma jemlje že slovo,
od očeta, matere, svoje
ljubice zaljubljene.*

*Ko sonce zjutraj pride naokoli,
ogreje log in dol.
Kamor se oko ozre,
povsod se svet nov odpre.*

(Povsod je lepo, doma najlepše)

Prešerno petje ob vinski kapljici

*Po vrtu špranciram pa
ro, ro, rož'ce nabiram,
pa še jaz naj grem zravn,
ker ro, ro rož'ce poznam.*

*Po vinogradu špranciram pa
gro, gro, grozdje nabiram,
pa še jaz naj grem zravn,
ker gro, gro, grozdje poznam.*

*Po gozdu špranciram pa
go, go, gobe nabiram,
pa še jaz naj grem zravn,
ker go, go gob'ce poznam.*

(Veseli trenutki)

Največkrat so jo peli iz žalosti:

*Leži, leži ravno polje,
po polju mladi fantič gre,
al' on si poje prav lepo,
še lepše piska na pero.*

*Nekdanja ljubljena ga je srečala,
prav lepo ga je vprašala
zakaj si fantič tako vesel,
da si tak' lepo pesem pel.*

*Zakaj pa nebi bil vesel,
ko sem drugo dekle dobil,
ki me zvesto ljubi in že jutri
z mano v sveti zakon stopi.*

(dobro se je končalo)

Kaj zmore kosa?

*Rasti mi rasti detel'ca zelena,
oj detel'ca na zelenem travniku.
Ko kosec zjutraj pride,
jo doli pokosi.*

*Se sonce ves dan v njo
upira, ji stebelca suši.
Ko kosec zvečer gledat pride
že suha tam leži.*

Tak je tudi človek,
tako se z njim zgodi,
zvečer doli leže, že
zjutraj mrtev tam leži.

(Kako hitro premine življenje)

Iz revščine za kruhom

Tam pri gozdu zelenem
rojstna hišica stoji,
tam sem vedno rad prepeval,
ko sem še prav majhen bil.

Zrasel sem in šel v tujino,
srečal sem drugačen stan,
misli moje pa želijo,
da povrnem se nazaj.

Več ne bom ostal v tujini,
vrnil se bom domov,
z mam'co bova se objela
srečen spet bo najin dom.

*(Domotožje ga je vrnilo,
kar je značilno za Haloze)*

Cvetlica se upira fantovim nameram

Roža, roža ti na vrtu,
ti prekrasna rožica'.
Ti ne veš, če te odtrgam,
da umreti bodeš morala.

Če me fantič ti odtrgaš,
reči, kam me bodeš djal,
al' me boš na cesto vrgel,
al' me boš na prsa djal.

Jaz te ne bom na cesto vrgel.
Jaz te bom na prsa djal.
Skrbno bodem te zalival,
da ti cvet bo svež ostal.

(A vendar umreti je morala)

Pesem je celo zborovska in jo skupaj radi zapojemo dobri ljudje obeh vinorodnih okolišev.

Iz zemlje gre trsek,
lavendi undi trsek,
trsi, trsu lavendijo,
oj, trsek, živijo.

Iz trska gre v grozdek,
lavendi undi grozdek,
grozdi, grozdu lavendijo,
oj, grozdek, živijo.

Iz trska gre v škafe,
lavendi undi škafe,
škafi, škaflu lavendijo,
oj, škafi, živijo.

*Iz škafa gre v prešo,
lavendi undi preša,
preši, prešu lavendija,
oj, preša, živijo.*

*Iz preše gre v sodček,
lavendi undi sodček,
sodi, sodu lavendija,
oj, sodček, živijo.*

*Iz sodčka gre v litre,
lavendi undi litre,
litri, litru lavendija,
oj, litri, živijo.*

*Iz litra gre v kozarček,
lavendi undi kozarček,
kozi, koza lavendija,
oj, kozarček, živijo.*

*Iz kozarca gre v grlo,
lavendi undi grlo,
grli, grlu lavendija,
oj, grlo, živijo.*

Oblaček mili moj!

*Oblaček mili moj,
kam potuješ ti nocoj?
Čez hribe in doline,
nad hiš'co mi obstoj.*

*Obstoj nad hiš'co,
nad hiš'co sred vasi,
nemara pa tam nekdo
pri okencu sloni.*

*Tam videl boš obraz
v okviru zlatih las,
obrazek ta premili
ga v srcu nosim jaz.*

*Povej tam deklici,
da nekdo še živi,
ki vedno nanjo misli,
za njo srce gori!*

Ljudska

Dekle je zajemalo

*Dekle je zajemalo z vedrom vodo,
pri bistrem studenčku vodico hladno,
na veji pa droben je ptiček sedel,
takole je deklici pel.*

*Če voda v studenčku skali se kedaj,
gotovo si zbira drugo tedaj,
studenček, studenček, zakaj se kališ,
moj fantič zakaj si grešil.*

*Oj, ptica ti grda, kaj lažeš, lažeš mi ti?
Peruti, če mogla, pristrigla bi til
Jaz dobro vem to, da me ljubi srčno,
da me nikdar zapustil ne bo.*

*Minilo, minilo je leto in dan,
dekle je hodilo po vodo vsak dan,
zakaj se je danes studenček skalil,
gotovo je fantič grešil!*

Ljudska

V podravskem vinorodnem rajonu, v Halozah, so za VEZIVO vinske trte v mirovanju zasadili lipovec. Večina vinogradov v Halozah je imela ob sebi majhno parcelico gosto nasajenega lipovca; tega so gojili na glavič le dva pednja nad zemljo.



Slama na kvaki, digeldajček na vezi mladice priveže.
Foto Stojan Kerbler.

Na glaviču so med letom zrasle za prst debele šibe, ki so jih tik pred vezjo vinske trte porezali, olupili in z lupino povezali ob rezi puščene rozge bike (šparone). Lipovec je bil zelo mehko vezivo, s katerim so vezice lahko odlično izvedle zanke.

*Vinogradnik trto posadi,
slovenska lipa k kolu jo drži.*

Za vez rozg v zeleno so poznali po vsem prostranstvu obeh vinorodnih rajonov enako vezivo – RŽENO SLAMO. Mlačev rži so opravljali s cepmi, tako so ohranili slamo za pokrivanje streh (škop), nekaj pa so jo shranili za vezivo vinske trte.

Pred vezjo so škop dan ali dva namakali v mlakah, potokih ali cisternah. Pred uporabo so jo celo pohodili, tako je slama postala prožno mehka. Za privez mladice h kolu sta zadostovali le dve slami. Posluževali so se tudi sveže ržene slame. Ta je prihajala v porabo šele proti koncu povezovanja mladice vinske trte. Rž požeta tik pred vezjo z odstranjenim nedozorelim klasjem, je odlično služila za vezivo.

Ob zeleni vezi se je pokazala potreba po strokovni nakolitvi vinske trte in zadostnem številu kolov ob trti. Če ta dva pogoja niso izpolnili – kopači ali količi – je vezica združila mladice v šop k enemu kolu, kamor škropivo ni bilo dostopno. Premajhna zračnost je povzročila vrsto bolezni, predvsem perenosporo, plesen itd.

Vež s slamo je bilo nežno opravilo; lahki prsti, čisto delo. Orodje za vež s slamo, izdelek domačih rok, je bilo razširjeno v vinorodnem svetu obeh rajonov.

V Halozah in na Bizeljskem je imelo skupno ime “digeldajček”.

Tudi to delo je zahtevalo umno glavo za izdelavo učinkovite zanke, ki so jo znale zavozlati le spretnke ženske roke.

*Če digeldajček pravilno
mladicam mrežo spleta,
se vinogradnik veseli,
ker trta varno mu odcveta.*



Digelajčki, pripomočki za vezanje mladice vinske trte.

Foto Brane Rokavec.

Nesluteno zlo

Bolezen vinske trte je v začetku devetnajstega stoletja zajela vinogradništvo. Nekateri, celo napredni vinogradniki, niso dojeli, da trti preti nevarna bolezen "pepelasta plesen" (oidij). Zavoľjo težnje po ohranitvi deviške čistosti vinogradov so gojitelji vinske trte zanemarjali opozorila in nasvete strokovnjakov. Pred bolezenskimi znaki so zamižali misleč, da je to le pojav ob izredno hudih sušnih letinah. Vsekakor pa ne kaže trte posipavati z čudnimi prašivi.

Preveč so trto oboževali in spoštovali njeno Zlahtnost, da bi verjeli, da se lahko zgodi tudi ta nadloga. Bolezen se je naglo širila in pomislekov je bilo konec.

Vinogradniki na zahodu (Francozi) so uporabljali žveplo v prahu – kot najbolj učinkovito zdravilo – že proti koncu prve polovice devetnajstega stoletja.

Le nekaj let pozneje se je glivica pepelaste plesni razširila tudi k nam.

V začetku so žvepleni prah trosili pod trto, učinkovitost pa je bila vprašljiva. Redki so potrjevali uspešnost (morda se je zgodil tudi kakšen čudež). Ob močnejšem navalu bolezni so popustili tudi najbolj uporni in sprejeli, kar je bilo na voljo.

Ob pojavu žveplalnikov (puhalniki v obliki kovaškega meha) je vinogradnikom odleglo. Imeli so možnost trto uspešno varovati pred nadležno boleznijo in sebe zaščititi



Žveplnik 1895.

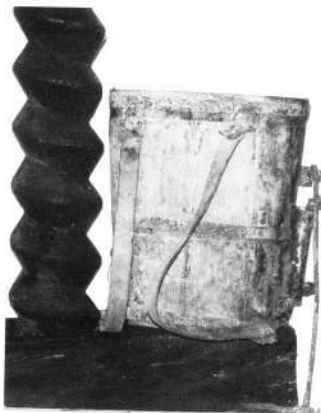
Foto Brane Rokavec.

pred opeklinami, posebno tistih z občutljivo kožo. Še hujše stresse in nevoljo v vinorodnem svetu so ljudje doživljali ob močnem pojavu "peronospore".

Za obe bolezni so strokovnjaki trdili, da smo jih dobili preko luže iz Amerike z uvozom vinske trte. Pri nas so jo začeli resno zatirati ob koncu devetnajstega stoletja.

Na priporočilo strokovnjakov so vinogradniki vzeli njeno nevarnost zelo resno. Očem zelo viden in pozneje zapisan primer se je zgodil v Halozah, ko je peronospora na nekaj večjih parcelah sklestila trto do zadnjega lista. Opustošenje si je ogledal takratni deželni vinorejski komisar, Ivan Balon. Preplah se je hitro širil in zresnil gojitelje vinske trte. Zelo prepričljivo je na podlagi temeljite raziskave in poizkusov vplivalo pisno in ustno priporočilo Ivana Balona, da je (baker) modra galica najučinkovitejše sredstvo proti peronospori. Vinogradniki so z naglico osvajali nasvete in način uporabe. Zapletalo se je pri tehnični izvedbi varstva vinske trte pred peronosporo. Hudo pomanjkanje škroplilnih naprav je vinogradnike prignalo k uporabi lesenih vedr in metlic za močenje listja. Prevelike kapljice škropiva pa so se težko zadržale na listu, pod listom pa je imela glivica prosto pot do okužbe.

Potrudila se je industrija, tovarna Ultra je z naglico izdelovala primerne črpalke, ki so jih vinogradniki kupovali, domači obrtniki pa jih vstavljali na lesene pute. To je bil velik napredek v zatiranju bolezni. Spočetka bolezen peronospora ni pokazala velike napadalnosti, zato je zadostovalo le dvakratno škropljenje v pravem času. V drugi polovici prvega četrtertletja devetnajstega stoletja so škropljenje izvajali že trikrat.



Lesena škroplilnica z ultra črpalko 1885.

Foto in lastnik Travnikar Franc.

Pojavili so se tudi razpršilniki; celo domači obrtniki so se lotevali teh izdelkov. Preteklo je nekaj let, ko so vinogradniki lahko nabavili lahke bakrene škroplilnice izredno dobre kakovosti. Težke lesenjače so razmeroma zelo hitro opustili.



Košarica za namakanje galice.

Foto Brane Rokavec.

Spočetka so vinogradniki uporabljali večnamensko posodo za pripravo škropiva, kar je bilo hudo narobe iz več razlogov. Različne kisline zadržane v posodah, so zmanjševale učinek. Bakreni pripravek je zahteval strogo samo sebi namenjeno posodo za razmakanje – topljenje galice.

Po resnem naročilu vinogradniške zveze so sodarji s polno močjo izdelovali čebre iz smrekovine, celo z lesenimi obroči, valne oblike. Načrtovano posodo so lahko gojitelji trte valjali na vse konce parcel, mnogi vinogradniki so jih prenašali tudi na plečih do tja, od koder so imeli najboljšo možnost za škropljenje.

Galičini kristali so se s težavo topili, zato so jih že zvečer pred škropljenjem nastavili v vodo v posebnih doma spletenih košaricah, namočenih do ene tretjine vsebine, tako se je hitreje topila. Zjutraj so raztopino

zmešali tik pred uporabo z razredčenim apnom. Gašeno apno je imelo dobro lastnost za nevtravno prijemljivost škropiva na list. Tako pripravljeno bordojsko brozgo so morali zavoljo prisotnosti apna, ki je hitro zmanjševalo učinkovitost, takoj porabiti.

Zgodilo se je, da je škropljenje prehitela noč ali slabo vreme, takrat so bordojski brozgi še isti dan prillili mleko. Kdor učinkovitosti ni verjel ali ni imel mleka, je mešanico največkrat izlil in pripravil svežo, za kar je bila največja škoda zopet voda. Močno so upoštevali previdnost, in zmešali z apnom toliko raztopine kolikor so je isti dan uporabili. Za pripravo bordojske brozge je bilo potrebno veliko izkušenj. Ob prilivanju raztopine galice v apno ali obratno je bilo to opravilo odločujoče za kakovost mešanice. Pravilno razmerje med stopljeno galico in apnom je vedno pokazala barva, ki je morala biti svetlo modra. Ob pomočtvi prstov – sredinca in prstanca – v škropivo so se na koncih prijele kapljice in se nekaj trenutkov – pravilno obarvane – niso utrnile, kar je pomenilo ustreznost mešanice. Pozneje je to strokovno dejanje prevzel "lakmus" papir, ki je ob pravilni sestavi bordojske brozge pomodrel, fenolfталin papir pa rahlo pordečel.

Vinogradi so bili večinoma daleč od virov vode, kar je povzročalo lastnikom strašne težave. Potoki, studenci in mlake so bili – razumljivo – na dnu dolin. Slabe dovodne poti (ali pa jih ni bilo) in strmi bregi so nedopovedljivo mučili živino ob dovozu vode. Mnogi vinogradniki so to delo opravljali na hrbtih

svoje družine. Začeli so razmišljati, kako priti do lažjih virov vode. Premožnejši vinogradniki so gradili betonske cisterne ob kleteh, hramih in z streh prestrezali prepotrebno deževnico. Drugi so kopali jame različnih velikosti; nekateri so imeli srečo, da so zadeli na zgoščeno maso laporja, ki je držal vodo brez betonske utrditve. V vdolbine so lovili vodo, z jarčanjem, teptali ploščadi, nabrežine pokrivali z opeko, posluževali so se vseh mogočih načinov, da bi si olajšali naporno nošnjo vode.

Voda, nalovljena po zemlji, je postala umazana. Iznajdljivi vinogradniki so pred zajetjem prečno čez jarke zgradili iz šibja spletene čistilne naprave. Te so odvzele le grobe delce prsti; k tako precejeni vodi so primešali gosti apneni belež, ki je še kar hitro bistril vodo. Kalnost vode je povzročala nove težave. Škropivo je zgubljalo na učinkovitosti in povzročalo jezo škropljačev ob prepogosti mašitvi razpršilnikov. A vendar je vinogradništvo, neoziraje se na raznolike težave, pospešeno oživljalo.

Starček

Malo pred smrtjo je očak z nezanesljivimi koraki obhodil svoj – sedaj že pravnukov, sodobni vinograd – obdan z dostopnimi potmi, obdelan s sodobno mehanizacijo in varovanjem pred boleznimi z vodo iz bližnjih pip. Ob slovesu iz mladih goric je z rosnimi očmi mož obstal ob trti še iz njegovih časov; pri obnovi so jo pustili na njegovo željo. Zrasla je v

košato leptico, ob njej se je večkrat ustavljal in na klopci posedal kot ta dan. Misli so mu vedno poromale v preteklost, ko je trto gojil sam in obujal spomine na težke čase, ki jih je ta trenutek uvrščal med zlate. Vso popolnoč sta nosila z ženo vodo iz grabe za škropljenje. Obлека se jima je od potenja prijemala na kožo, nato pa sta ves dan škropila. Bilo je vroče, da so se kaplje v trenutku posušile na listu, iz čela pa brisala srage s premočeno ruto. Kot mladenič je vstal s klopi pod trto in glasno rekel: "Njivam sem podaril le tretjino življenja, dva dela sta ostala med vami na tem hribčku." Nekaj časa je molčal, strmeč v trte, kakor bi čakal odgovor na dobrohoten očitek. Starih trt že davno ni bilo več, imele pa so vsaka svojo povest, ki jih je le starček dobro poznal. Za ponovitev z mladimi zlahtnimi rastlinami bi bila potrebna zopet nova življenjska pot, ta pa je vsakemu človeku samo ena dodeljena.

Rahlo je zamahnil z roko, nato pa glasno dahnil: "Ni mi žal!" Težke noge so ga vračajoč nesle po tisočkrat prehojeni poti v klet. V predprostoru ob linici je stala njegova mizica s stolom. Tu je sede ob kozarcu vina pozabljal na lepoto in grenkobo življenja.

Posebnost Haloz

Davni predniki so v Halozah na senčnih straneh grebenov zasadili zlahtni kostanj. Plodovi so služili kot vir prehrane. Razmere teh krajev so ljudi prisilile k vsestranski pripravi kostanja za prehrano. Kostanj

se je znašel na mizi ponujen na različne načine, tudi v zimskem obdobju, celo kot glavni obrok.

Posušen, obeljen, kuhan in zabeljen s svinjsko mastjo je družini pomenil odlično kosilo. Kuhan kostanj v kašasti obliki, žganci (pire) z zeljem je bil zelo zaželen obrok. Žlahtni kostanj zori ravno v času obiranja grozdja, zato je kostanjeva pojedina ob trgatvi prava poslastica. Pri kleteh se je ob peki kostanja še kadilo, ko je mošt že bil sredi kipenja. Takrat je že imel okus po bodočem vinu. Pri nobeni hiši v Halozah ni manjkala prostorna, pločevinasta, gosto naluknjana posoda, v kateri so nad ognjem cvrčali kostanji.

V ustnem izročilu Haložanov je razumeti, da je to izvirmi običaj teh krajev. Kdo ne bi verjel njihovi trditvi, saj se je kostanj kar smejal vinogradniku, ko je le ta nekaj metrov stran obiral vinsko trto, med njima pa je stokala stiskalnica. Druženje obeh pridelkov je postalo pravo uživanje slasti, ki jo omogoča narava.

*Mošt in kostanj sta moža,
ki se ob trgatvi šum kipenja
mošta in sladkost kostanja,
v ustih prijetno družita.*



Haloški kostanj, le pobrati ga je treba.

A vendar še živimo

Morda bo prav, da zaznamujemo nekatere stare **vinske sorte**, ki so odšle z bleščečega prizorišča in ostale v izboru le kot dovoljene upokojenke. Vendar jih njihovi ljubitelji, starejši vinogradniki, še gojijo v svoje zadovoljstvo. Spomnimo se štirih sort: v posavskem rajonu dveh temnih in roza sorte, ki smo jo že predstavili, ter v podravskem vinorodnem rajonu (Haloze) osrednje bele sorte. V prispevku se želim v imenu takrat živječih hvaležnih vinogradnikov spoštljivo oddolžiti rodovitnosti trt, ki so jih izvlekle iz težkih časov, morda najtežjih v zgodovini gojenja

vine trte. Naslednicam so se trdoživo upirale, a ob vsej prizadevnosti gojiteljev niso imele nobene možnosti ostati v ospredju.

V časih, po trtni uši, nista bila ne vinogradnik ne trta obremenjena z željo po vedno večjem pridelku. Kakovost grozdja je morala iz trte prinesiti v klet zadostno količino sladkorja in drugih snovi za bodoče dobro vino.

Trta je potrebovala osem tednov časa pred trgatvijo, da se je uredila pred odhodom njenega sadu v klet. Tudi vinogradniki so tako želeli. Ob Jakobovem so trto površičkalo in plitvo okopali (zamašili kapilare). Takrat je vinograd postal raj, lepota in družinski park; vrt, kamor so gospodarji zahajali na oddih. Vinorodne rastline so imele sedaj možnost mirno dokončati svoje veliko poslanstvo: oblikovati jagode, obarvati svoj sad in dozoreti. Poskušnja in uživanje grozdja je bila svobodna, brez posebnega umivanja grolik in sivih pomislekov. Na trgu je zablestelo najslajše, najžlahtnejše in najbolj priljubljeno sadje na svetu.

Bili so časi, ko je posavski vinorodni rajon pretežno gojil sorto "Zametna črnina"; doma smo ji rekli "kavčina".

Strokovnjaki so se različno izražali o njenem izvoru, vendar je v posavskem vinorodnem rajonu najdlje domovala in je še prisotna – čeprav z majhnim deležem – postala je kar naša.

Želela je ostati pri ljudeh teh krajev zaradi mnogih prednosti: čudovite lege, toplotne ure, zemlje; pod-

nebje je kakor nalašč njej prisojeno. Ker jo je človek potreboval, se je navezal nanjo in si brez nje ni mogel zamisliti vinograda.

Spoštljivo so jo znali negovati. S temeljitimi presojami in poizkusi so naši predniki utemeljili njeno podobo. Steblo so nastavili nizko nad zemljo – tam, kjer je največ toplote. Razvežani pokončni kraki, oblikovani postopoma ob rezi, so imeli svojo prednost. Nastalo jih je več s primerno obremenitvijo. Rezniki, pedjevci in čepi so bili njeni pravi oblikovalci, na katerih je za tiste čase trta pravilno rodila in dajala odličen pridelek v grozdju in vinu.



Kavčina.

Foto Filip Gril.

Z ozirom na pridelek je z rezjo ni kazalo posiljevati. Njej vsečno obrezana je dala velike grozde s priveski. V času zrelosti je imela debele, temno modro



Še obstoječi nasad žametne črnine (kavčine) na kolju. Zvestoba čepom in reznikom. Foto in lastnik Andrej Pavlin.

Žametno obarvane jagode, ki so se primerno prilegale druga k drugi. Lepota trsa se ni dala primerjati z nobeno drugo modro sorto.

Starejši vinogradniki posavskega vinorodnega rajona mi bodo zagotovo pritrdili.

V času njene priljubljenosti je kavčina veljala za kraljico vinogradov teh krajev. V jeseni so jo slikali umetniki. Moder, veličasten grozd; rdeče poškrpljeni, štirikrat globoko zarezani listi na rjavkasto hrapavi rozgi – to je lepota, od katere težko umaknemo oko.

Ob nekaterih slovesnostih so podobo te trte predstavljali kot simbol vinogradništva. Slikarji ne živijo več, vendar smo mi ponosni na njihovo delo. Mnogo slik je izginilo v vojnem času ob popolnem izgonu Slovencev iz Posavja. Tihožitja kavčine so se redko kje vrnila na stene.

V starih časih je kavčina redko živela v čistih nasadih, kot bi si želela družbe drugih trt, tudi belih sort; sama pa je vedno prevladovala. V jeseni je kar žarela od zadovoljstva ter vzbujala pozornost s svojo lepoto in se ponašala z bujnostjo grozdja kakor prva dama v družbi.

Po trgatvi drugih sort je ta trta želela, da njen sad ostane še nekaj časa v njenem naročju. Ko so listi prenehali vsrkavati dar narave in je toplota pojenjala, je dovolila grozdju oditi iz vinograda. Zavedela se je, da je edina trta, ki koristi zadnje sončne žarke.

Ob trgatvi je imela posebne želje. Naj zdravo grozdje zapusti vinograd, vendar na vrhuncu zrelosti. Gnile jagode so ob trgatvi morale v drugo posodo, saj bi zagotovo pokvarile barvo in čistost vina, ki je nihče več ne vrne.

Ko so brentarji odnesli iz vinograda zadnjo brento, je očak stopil na vrh vinograda ter, gledajoč v nebo, globoko vdihnil, vrnil pogled trsuju ter se zahvalil bogu in naravi, ne glede na kakovost in količino. Nato je odprl trsne škarje, odrezal tri vršičke rožg in nanje zataknil jagode. Nato je glasno rekel:

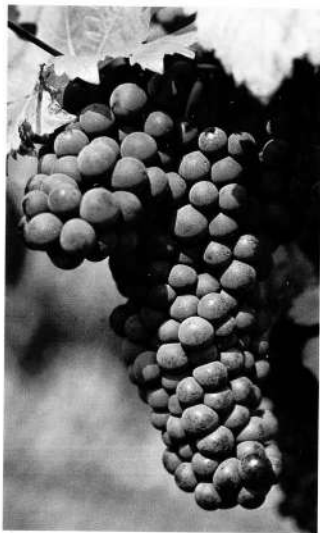
*Hvala za žlahtni dar,
ki ga bo pila družina in gospodar.
Najprej ga zaužij tudi ti,
ki si dala nove nam moči.*

Kavčina si ni dovolila izsutja grozdja iz brent v grozdni mlin. Krepke vinogradnikove roke so jo robkale (rolale) na posebnih lesenih leskovih ali kostanjeh, pozneje pa na kovinskih mrežah (rolarkah). V kadí je ostala nekaj dni, da je kožica spustila barvo. Takrat si je želela velike kletarjeve pozornosti. V čistih kletnih ali prešnih prostorih je kožica zahtevala stalni stik z moštom.

Nikoli se ni smel tvoriti klobuk. Z vztrajnim mešanjem drozge so dosegli hitro luženje barve in branili mošt pred neprijetnimi početji: cik itd.

*Dobri kletarji so noči darovali,
da so kavčinske srajčke
v njenem soku prali.*

Izbrala si je lepo svetlo rdečo barvo, na katero so se vinogradniki in potrošniki navadili. Rožnata barva ji je lepo pristajala, čeprav lažje pridobljena, se ni tako močno razširila.



Žametna črnina – kavčina.

Kot vino je kavčina želela ostati neoporečna, prijetna družabnica pivcem in jim zbujala dobro počutje tudi po neprespani noči.

Bili so časi, ko so na prireditvah prav želeli rdeče vino. Ob porokah je kar sodilo na mizo. Pogrinjek so popestrili široko dulčni litri in kozarci, naliži z rdečim vinom, kar je zagotovo izgledalo kakor rdeče cvetje pozimi na belem prtu.

Očakov vzdih

*Kjer kali je kavčina cvetela,
z veliko vnemo na rezniku čepu je rodila.
Lepše, kakor v rajonu našem,
nikjer na svetu ni dozorela.*

*Kot vino zavito v svetlo
rdečo ali roza obleko,
stoletja bilo priljubljeno
v pivskem je svetu.*

*Ko je kavčina v sodu dozorela,
očak stopil je v hram,
zaškrkala je pipa, poliček napolnila,
gospodar globoko vzdihnil je nad vinom:*

*"To so žulji moji in radost,
ki zdaj mi boža bolečino."
Tri kozarce ga je spraznil,
Na trpljenje vse pozabil.*

Pri vinogradnikih se je pojavljala tiha želja po zgodnejši sorti vinske trte, ki bi skrajšala vrzel med polnimi in praznimi sodi.

Hrepenenje po napitku pred osrednjo trgovijo se je uresničevalo. Trgovci so znali ugoditi gojiteljem vinske trte. Iz njenega rojstnega kraja so prinesli **"portugalko"**.

Pri nas je živela tudi pod imenom "portogizer" ali zelo udomačena beseda "potogizer".

Ta sorta vinske trte je skoraj že pozabljena, redko se še vrne med modre sorte, vendar jo lastniki hitro izločijo. V njenem času je vinogradnikom storila veliko uslugo s svojo rano zrelostjo. Ves mesec pred osrednjo trgovijo je stopila v ospredje, vsa mladostna, dišeča in prijetna. Po njej so pivci posegali z nepotolažljivo željo. Po razmahu drugih, zgodnejših trti je portugalka odšla v zaton.

Najbrž se je vinogradnikom zamerila s svojo občutljivostjo, za kar si ni bila sama kriva. V prvi dobi rasti je jagode zelo nadlegovala pepelasta plesen, tudi ob primerni oskrbi.

Želela si je mnogo sonca z rahlim in pogostim vetrčim: morda bi temu rekli prepih, kjer se je dobro počutila. Ob nadvse skrbni negi je dala kakovosten pridelek. Ko so bile doge na drugih sodih še močno varovane pred pokvaro, je portugalka že šumela skozi pipo. Tega veselja pripovedniki niso mogli opisati: razumeti je bilo, da je v dušah očakov vladal pri-

jeten nemir, posebno tistim, ki so imeli doma Stírko (sod) ali več te žlahtne mlade pijače.

Na mize je prihajala kot vreli ali odvrti mošt temnejše barve in prijetnega okusa. Portugalka Martinovega krsta ni ali pa je le redko kje dočakala.

Ob osrednji trgatvi so že njeni trtni listi močno porjaveli in so hitro odmirali.

*Ko so hribčki rdeči kot kri,
Portugalka na trti dozori.
Ob malem šmarnu moštek kipi,
v najlepši mladosti – že ga več ni.*

Po naravi kmetovanja je v mesecu septembru nastal za kmeta rahel predah. Koruza je bila v dozorevanju, seno pospravljeno, pšenica v kaščah. Tu pa tam je dišala že pokošena otava, le kopanje krompirja je resneje zaposlovalo družino. V teh dneh se je našel čas za kmetov oddih. Premožnejši so si privoščili celo nekaj dni toplíc. Pravo zatočišče duše je bil zagotovo tudi vinograd, ki je čakal ves urejen v dozorevanju, snovanju čudovitih barv in sladkosti, čakajoč veliki oktobrski dan.

September je bil tudi čas romanja in nekateri so si privoščili to razvedrilo celo nekaj dni.

Iz levega dela posavskega vinorodnega rajona (iz obeh strani pogorja Orlice) in dela podravskega vinorodnega rajona (Haloze) so se zgrinjali na Svete gore. Ob poteh so jih pričakale priročne točilnice portugalk. Redki so šli mimo, da si ne bi privoščili to

svežo, mlado pijačo. Gostilne so zacvetele; in sicer le tiste, ki so udarjale na pipo portugalko. Svet je zaživel, kakor bi se ljudje dvignili iz celoletne sklonjenosti. Če pa je kdo imel še kakšno kapljo starega vina doma, jo je skrbno tajil in se na točilnici ni oglasil.

Najbrž res ni bilo med vinogradniki večje skrivnosti kot ta, da je vsak imetnik zlate kaplje v poletju zase skrbno varoval to skrivnost in z družino užival to kapljico kot zdravilo. Tako dragoceno in spoštljivo je bilo vino za vsakega pridelovalca.

*Če je kaplja vina
kanila na mizo,
prst pobral je tekočino in
jezik poliznil žlahtno je dobrino.*

Jeseni je iz cerkvenega dvorišča Sv. Lovrenca čudovit pogled na Bizeljske gore. Malo daljši je sprehod proti jugu, na Nuječev breg nad Vitno vasjo, kjer oko zajame nepopisno lep svet tja pod Sv. Vid in v zaselke Janeževe gore, Nimnik, Gradiše, Bošt, Okrogi, Drenovec, Žalce in občuduje čar tega vinorodnega sveta. Še malo se je treba povzpeli na Frančičkov breg; ob njem se nastavljajo vinogradi Kojane, Pišaka, svetišče Sv. Duha, Andreja, Urha, Globočeca tja v Podgorje, Pišce, Sromlje do Sremiča. V človeškem srcu ni toliko prostora, da bi lahko s pogledom pobožal vse barve, ki izhajajo iz žlahtnega rastlinstva. Takrat sta kavčina in portugalka razgrinjali svoj prt z njuno barvo, prav tako pa tudi našitki drugih cvetk belih sort. Še vedno rad zahajam na tisti hrib-

ček oddiha od Podgorškovega hrama ter se naslajam preobražene vinorodne pokrajine. Bele sorte so osvežile lege in sončne nagibe, a je vendar ostalo še nekaj rdečih lis, najverjetneje za ta čas zbranih sort.

*V posavskih peskih še vedno
živita bela in rdeča žlahtnina,
slajše ne premore od Sotle,
daleč preko Drave vinorodna je daljina.*

Prijetni trenutek s prijateljem

*Sodček, ne glej me tako zboček –
saj si še cel; prišel je čas,
ko bom te načel.*

*Pilko odbija, pipo zabija,
vmes pa veselo kramlja,
čeprav težke udarce mu da.*

*Vrček podstavi, pipjek odvrne.
Od sodčka priteklo je vince iskrece,
ki zdravi rane boleče.*

*Sedaj veva, kje je uteha. V kleti,
pod obročem za dogo se skriva.
Lepo je biti doma, koder prebiva.*

Haloze

Razgibani vinorodni predeli teh krajev so najlepše vidni iz nekaterih kotičkov in senc jugovzhodnih višavij ob hrvaški meji. Od tam so vidne številne par-

cele, ki so različno razmetane po strminah tega razgibanega kosa slovenske zemlje. Tukaj živeli človek je dobro presodil in izbral zemljišča, ki so najbolj ustrezala vinski trti. V teh krajih so po zapleteni preteklosti – ki so zapisane drugje – večje vinogradniške posesti posedovali tuji in so že takrat zasadili parcele s kakovostnejšimi vinskimi sortami.

Na majhnih in srednjih parcelah (slovenski vzorec) so domačini – vinogradniki gojili domačo žlahtno trto. Dobila je ime **“ranfol”**. Doma so ji rekli **“haloška belina”**, najbrž zaradi njene masovne prisotnosti. Ker pa je v našem vinorodnem svetu mnogo belin, je ta lahko “štajerska belina”. Po izročilu so domači vinogradniki želeli sorto, ki čimveč plenja in tako se jim je ravno ta trta prikupila in se udomačila. Ljudje teh krajev so bili ponosni na svojo kraljico. Stoletja jih je krepila, preživljala in reševala pred propadom.

Zato naj bo zaznamovana kot velika prijateljica in podpornica obstanku slovenskega človeka v teh strminah. Njej ostajajo hvaležni samo še stari očaki in tu in tam še kakšen zapis.

Novjši časi so to trto izpodrinili iz domačih tal, zamenjale so jo kakovostnejše sorte vinske trte. Vendar je ne kaže popolnoma iztrebiti.

Videz te vinske rastline je bil zagotovo najmehkejši. V strnjenem nasadu je barva rozg že zdaleč kazala svojo izrazitost. Nežni, globoko k ožilju izrezani listi povedo, h kateri beli sorti sodijo. Njene jesenske krasote ne dohiti nobena druga bela vinska sorta.



Belina.

106



Ranfol (belina) še na trti.

Foto Filip Gril.

107

Ko grozdje dozori, postane vinograd povoščen. To so barve, ki jih prostranstvo drugih vinogradov ne premore. Haloška belina zna biti v zmernih vremenskih razmerah zelo radodarna, Seveda je hvaležna soncu in lepim dnevom ob cvetenju.

Ob zelo deževnem vremenu je postala otožna, ker je bila nemočna za pravilno oploditev. Grozdje se je pozneje dobro razvijalo, vendar so jagode ostale drobne, brez pešk (partenogeneza) ter so hitro dozorevale, kar je pomenilo predčasno trgatvev s polovičnim pridelkom. Te redkosti ji vinogradniki zaradi drugih dobrih lastnosti niso zamerili.

Njeno grozdje so premogle tudi stojnice na trgu. Po prvem izgledu je podobna žlahtnini; obilni grozdi, debele, lepo obarvane, tudi zapečene jagode, rahlo kiselkastega okusa, so pritegnili ljubitelje in uživalce grozdja.



Lepota beline na mizi.

Foto Filip Gril.

Spremenjeni v vino so ji nekateri očitali visoko kislino. V polni zrelosti se je tudi kislina usklajevala z njenim imenom in vsebino. Res je bila revnejša po vsebnosti sladkorja, vendar s prizadevno nego v kleti je nastalo prijetno namizno vino. V sodih in tudi čez.

poletje se je zelo lepo obnašalo, svoje ljubitelje osveževalo, ob prigrizkih pa je postajalo vedno prijetnejše v družbi. Pivec je postal po tej kapljici razpoložen in če je spil kakšen kozarček več, mu ni škodovalo.

Poslušajmo njeno tožbo!

Trudila sem se, da v srcih vinogradnikov kot nekdanj pristna bi ostala. Strokovnjakov preizkusa bila je ocena, da bi kedaj še zablestela.

Le zvesti prijatelji so še z menoj; na malo vrstah še ohranjajo moj obstoj. Če kozarček popil boš me več, drugi dan ne bo boleč.

Belina

Pisana družba cvetja

Največ vinogradov je bilo zasajenih z različnimi sortami, nabranimi širom po zdravih vinogradih; tam, kjer trtna uš ni kosila.

Po obnovi vinogradov je bila vinogradnikova skrb, da z vso zvestobo lebdi nad trto, za njenim čim lepšim počutjem. Le prvo leto so po listju ugibali, kakšne sorte so cepljarji nacepilili v vinogradih.

Najbolj pogosto se je sestava sort pokazala, ko so trte zarodile. Šele takrat je vinogradnik preštel, koliko belih in modrih sort domuje na njegovi vinorodni površini.

Nihče ni bil nesrečen, ko je zagledal v izboru pisano družčino sort. Njihova veselost in rastna brhkost je gojitelju pomenila več kot sortna čistost, ker je takrat zanj le malokdo vedel.

Glede zorenja grozdja si ni nihče delal preglavic. Trte so se med sabo ujele, rasle in rodile vsaka s svojo lastnostjo in dajale svoj prispevek za dobro vino. Ljudje so polagali veliko pozornost času trgatve, brez nadrejenega odloka so izkoristili vsak njen pozen jesenski dan ter puščali grozdje na trti, da je imela še tako pozna sorta možnost dozoreti. Uravnovešeno rast je priganjal le hlevski gnoj in primerna obremenitev z rezjo, kar je preprečevalo gnilobo med pridelkom.

Na obsežnih površinah je obstajala ob trgatvi možnost izbire po sortah.

Mnogo pred osrednjo trgatvijo je iz vinograda odšla portugalka. Nato je bilo pobrano belo grozdje. Tega je malokdo pobiral po sortah – morda le tisti, ki so imeli pretežno enake sorte – pa tudi potrebe ni bilo, trg je bil tako urejen, da so pivci segali po vinu mešanih sort.

V Halozah so obstajali tudi lastniki vinogradov, ki so gojili visoko kakovostne sorte, od teh so pili vino le hotelski gostje visoke družbe in bogati tisti posamezniki, ki so si zaradi visoke cene lahko to privoščili.

Modre sorte so ostale še nekaj časa na trti in čakale na poseben postopek predelave.

Kletarstvo – kar je razumljivo – ni bilo povsod na visoki stopnji, vendar so prisegali na čistost v predelavi in posodi. Trajna je bila določitev sodov za belo in modro vino. Kletna nega je veliko pomenila za zdravje vina.

Belo posodo so z zunanje strani ločili z zelenimi obroči in nasedlani so bili po možnosti na levi strani kleti. Rdeča posoda je imela mesto na desni strani v prostoru z enako pobarvanimi obroči.

Belo in rdeče vino mnogih sort je bilo kakovostno in polno prijetnih okusov – če jih je le kdo razlikoval – ki so se med sabo dopolnjevali in ujemali.

Čprav so bile sorte izbrane po naključju, brez človekove volje, je bilo vino ob pivskem omizju prijetno.

Številne sorte grozdja so na hriščku zbrane. Sod je združeval njihovo vsebino, cvetice, arome usklajal, nadvse prijetno vino on je dajal.

V svetu vinogradništva so bili zagotovo najbolj razgibani dnevi ob koncu septembra in oktobra, pred in po **trgatvi**; tako bo tudi ostalo, dokler bo rasla vinska trta v naših krajih. Ljubezem do nje in cartanje z njo bi lahko primerjali z medsebojnimi pogledi mladih zakoncev. K prijetnemu ljudskemu vzdušju so pripomogli **klopotci**. Ob Lovrenčevem so, ko je prva trta dozorela svoj sad, nastavili štiri ali šest peresno vetrnico. Ob izumu klopotca je morda res služil za odganjanje ptičev, posebno v goricaх temnih sort. Pozneje pa je naprava dobila novo vlogo; postala je

znanilec bližajoče se trgatve. Nihče ni pozabil v jesenskem obdobju vgraditi klopotea med gorice, kamor je sodil in dobil stalno mesto na močnem prepihu. Spodbujali so ga prvi vetrovi, ki so prinašali vest o slabem vremenu; takrat je po ves dan tarnal in opozarjal na spremembo. Pri nekaterih domačijah je dobil vzdevek "vremenjak".

Izdelovalci klopotecev so natanko poznali, kakšen zvok ustreza tistemu času; zato so iskali primeren les za desko, po kateri udarjajo kladivca. Zelo pomembna je bila debelina jesenove deske. Vsa naprava je imela določene mere, ki so jih poznali le izkušeni izdelovalci klopotecev. Samouki so napravo izdelovali po lastnem okusu, vendar je enako dobro služila svojemu namenu.

*Klopotec – ta brezmejni ropotec
se na drogu v vetru vrtinči,
razburja se na vse nebesne strani
takrat mu pristaja, ko grozdje zori.*

*Človeški um si je napravo izmislil,
oblikovanje v spretno roke potisnil.
Že stoletja jesen oznanja
in ptice iz vinogradov izganja.*

*Ko trta obrana sama ostane,
ne rabi več varstva klopotca
ne pesmi veselega črička.
Človek dar je preselil iz sončnega grička.*

Ko so po hribih peli klopotci, med vinogradniki ni bilo drugačnih pogovorov kot o trgatvi. Zorenje

grozdja, vreme, vinska posoda in druge podrobnosti so bile pogoste teme od jutra do večera. V črtici bomo doživeli čas trgatve.

Dnevi so rahlo rumeneli, sonce je že opozarjalo na osrednjo jesen. Toplota je tiste dni še prinašala sladkor najzlahnejšemu pridelku kar v velikih količinah.

Tomaž in Lizika sta se takoj po nedeljskem kosilu odpravila v vinograd. Tako sta storila mnogokrat, tokrat pa najbrž zadnjič pred trgatvijo. Sama sta želela občutiti slovo od lepot, ki bo nekega bližnjega dne odtrgano. Vinograd ju je pričakal ves dozorel, dišeč, z rumenkastim listjem in z nedopovedljivo lepo barvo grozdja. Že vrsto let sta obdelovala pričujoči vinograd, zato jima je kar prirasel k srcu. Tokrat nista sedla na klopco sredi nasada, kot sta imela navado oddahniti se ob trdem delu. Obiskala sta vse vrste in se oglasila celo pri nekaterih posameznih trtah. Tu in tam sta izpulila kakšno jagodo in jim odrejala sladkobo, zlahnost in sebe vgrajala v uspeh leta.

"Ja, ta teden pa te moramo obrati", je Tomaž obljubil trtam. Drugo nedeljo bo ta čudoviti pridelek že obran.

Lizika ni odgovarjala, niti pregovarjala, le poslušala je možovo navdušenje nad dnem, ki ga je določal.

Ko sta prehodila vse vinograd, se je Tomaž zasukal k ženi. Z vsjo mehko bo hotel izvedeti, če je istega mnenja kot on.

Žena mu je z enako nežnostjo predlagala: "Res lepo kaže, menim, da sva ga dobro obvarovala. Če

štejeva zimsko kop, sva trikrat obračala zemljo. Morda tisto rahljanje ob Jakobovem res pomaga. Kot pravi pregovor:

*Če vinograd z motiko rahljaš
mu življenje daljšaš,
v jagodi s sladkorjem
kašče polniš.*

Kaj če trgatve preložimo za nekaj dni? Vreme je kar stanovitno, zelo bogato nabira in gnilobe v najmanjši obliki ni opaziti. Povrh pa bodo trgali pri sosedovih, k njim moramo, ker bodo tudi oni nam pomagali. Tudi z našimi se moramo dogovoriti". V mislih je imela bratovo družino in seveda otroke. Starejši sin ves teden Brentari na posojilničnem.

"Ja, tega ne bomo čakali, da bodo tam končali," ji vskoči mož v besedo.

"Tudi osnovna šola bo prekinila za nekaj dni pouk vsaj za zadnje razrede in sprostila se nam bosta dva trgača. Miha in Nejc sta že kar dobra za pomoč," vztrajno pojasnjuje žena.

"Tudi mlinar še ni zamel pšenice za kolač. Najbrž tudi ti nisi v kleti še vsega postoril," prepričljivo pogleduje moža s prijaznim pogledom.

Tomaž je nekaj časa razmišljal, gledajoč po vinogradu in se obrnil proti ženi.

"Mislim, da imaš prav," je rahlo priznal in jo potrepiljal po rami.

Domov grede jima je dan trgatve kar padel v roke. Pri vaškem orihu sta srečala ženinega brata Naceta. "Dober

dan" je v času trgatve drugače zvenel, bolj veselo kot v poletnih, izmučenih dneh; tudi smeh je bil pristen.

Na vrsti je bil kar Tomaž. "Veš, Naca, ves čas iz gorice se dogovarjavo o dnevu trgatve. Za konec drugega tedna sva določila zaradi moči, ki smo jih pri tem delu združevali. Vsako leto se moramo o tem dogovoriti."

"Ja, prav," je Naca prevzel besedo, "morda bi pri nas dva dni pred vami." Tako je bila trgatve dogovorjena.

"Stopimo v klet," predlaga Lizikin brat, saj je stala le dva streljaja od mesta, kjer so se srečali.

"Letos bo dober," je lastnik kleti načel pogovor o kakovosti. "To sodim po portugalki;" Naca jo je natočil iz sodčka za vrati v kleti.

Posedli so se v toplem, sončnem nedeljskem popoldnevu pred kletjo, nad katero je košat oreh razpredal mogočne veje. Pridružila se je Anika, Nacetova žena, s pladnjem jabolčnega zavitka.

Poklicali so še sosedo Jakoba in Angelo in tudi z njima so uskladili zaporedje bratve.

Možje so se spravili v podzemlje in tam modrovali o izkušnjah vkletenja mošta. Naca je imel sode odprte in umite z vodo, ki jo je vozil v polovnjaku iz studenca v strmino do kleti. Od danes naprej bo vsaki dan do trgatve osveževal doge znotraj soda. Tomaž je v svoji cimprači vsa leto vlačil posodo proti razsušitvi. Le enkrat, odkar je sam gospodar, je rahlo zamenjal posodo, v katero so vdrla plesnive pege in z njimi čudne vonjave. Ves teden so sodarji reskali in

obnavljali doge ter znova sestavljali posodo. To si je dobro zapomnil za vse čase. Sode je ponovno ovinjal, kar je zajeten postopek z dokončno zaparitvijo z brezkovim listjem, kar daje lep vonj po brezmadežnem lesu. Tomaž si je želel nove ozemljene kleti, kot sta jo imela njegova sogovornika.

Ženske je zaskrbelo, da so se močje preveč nabrali portugalke in so jih zvalile v skupno družbo.

Zlati dnevi

*Iz Kimavca v vinotok
si sonce še vedno prizadeva
hribček in trto vinsko ogreti.*

*Ko zvečer toplota pojenja,
se čriček zbudi, ki s petjem
pomaga grozdlju zoreti.*

*Vinogradnik uživa, poslušaj
vznemirljivo naravo jesensko,
ker jutri plačan letni bo trud.*

Posoda ob trgatvi

V predkleti je Naca zamakal orjaško leseno stikalnico. Vsako leto, štirinajst dni pred trgatvijo, je vsaki dan znova menjal vodo na podu preše. To je velika skrb gospodarja, da podnice ob trgatvi zaradi medsebojne napetosti ne spustijo niti kaplje dragocene soka.

Ob stenah prešnice so kadi, obrnjene na odprtino, s pritrjenimi obroči vsrkavale vodo iz pada; podobno so pripravljali brente, skafe in vse druge pripomočke, izdelane iz dog.

V posavskem vinorodnem rajonu so predniki za trgatve grozolja in prelivanja vina izdelovali namensko posodo iz tankih smrekovih dog. Ob strani so vgradili dve podaljšani dogi za držaj z luknjama, ki sta služili za zatik palca. Zelo lahka posoda, ki je bila v dnu razširjena, da se na hribu ni imela možnosti prevrniti, rekli so ji "vedrica".



"Vedrica" v posavskem vinorodnem rajonu.

Foto Brane Rokavec.

V vinorodnem okolišu Haloze so uporabljali škafe ravno nasprotnne oblike – v dnu ožje kot pri odprtini in izdelane iz hrastovine. Dve daljši dogi sta rezkani služili za prijeten držaj ob uporabi. Zaradi teže je bila posoda manj primerna za trgatave kakor tudi za pretok vina, vendar je iz te posode vino lepše izteklo kot v zgornjem primeru.

Posodi sta se zelo uveljavili vsaka v svojem vinorodnem okolišu in jih še danes ohranjajo ter celo uporabljajo.



Škafo, Podravske vinorodne rajone.

Foto Ivan Škočir.

Tožba vinske posode

*Kje so časi, ko z gospodarjem
vina sva točila, drobovje si močila.
Usoda je hotela, da sedaj tam čepiva in
strašno žejna se sušiva.*

*"Kaj pa jaz 'lakomnica'?"
so me zmerjali; ko pa sem
vse storila, da se
kaplja vina ni prelila.*

*Čas in usoda ista
mi doge razsušila,
čeprav vedno sem trdila,
da se nisem nikdar napila.*



Lakomnica.

Lastnik in foto Jože Vrbrjak.

Ob trgatvi ni bilo možno točiti mošta ali pozneje vina v sod brez "lakomnice". Zanj so uporabili enaki les kot za skafe, vendar so jo sodarji priredili v obeh vinorodnih rajonih po enaki podobi, tako, da se je povsem prilagodila spodaj sodu in zgoraj škafu.

Nastopili so dnevi veselja

*Skupina obiralcev si je zapela,
da trgatve se je začela.
Brente, škafi zvok dajajo, da je
grozdje sladko, dovolj zrelo za obrati.*

*Tudi preša tam že stoka,
iz nje cedi se nektar leta,
gospodar kamen v noč obrača,
dokler kaplja ne kane več iz kolača.*

*V sode toči sladko tekočino,
glivice tako razburijo vsebino.
Moštek dan in noč kipi,
gospodar se vina veseli.*

Lesene brente se še redko pojavljajo na trgatvi. Po izročilu in v zapisih je posoda zelo stara, kar ponazarja slika iz prve strani. Pomembno je, da je lesena brenta z enakimi obroči dolgo vztrajala na hrbtnih človeštva.

Ker so jo najprej uporabljali zgoraj zavečeno za prinašanje vode iz odročnih studencev, je dobila ime "puta".

*Toliko lahko spiješ,
koliko neseš v puti.*

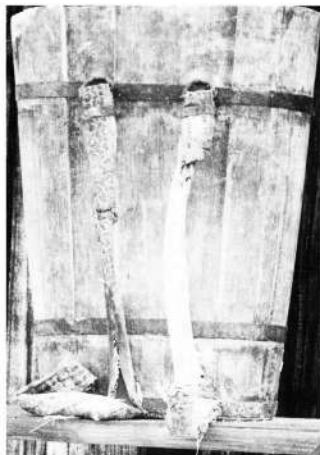
V davnini je cerkev uvedla zbirko vinskega mošta. Tako so nosači ta dar zbirali po hribih v kletih in hranih v pute kot najprimernejšo posodo, ki se je najudobneje prilagala hrbtu. Zaradi strmin v vinogradniškem svetu je bila omenjena posoda nepogrešljiva.

V posavskem vinorodnem rajonu je odprt izdelek dobil ime brenta. Trgači (berači) so ob polnih vedrih klicali: – "Brentaaa!" Številni obiralci so iz polnih trt hitro nabrali toliko grozdja, da je brentarjev vedno manjkalo.

V Halozah se je ime puta udomačilo za obe posodi. Zavečene pute so obstajale pri gosto naseljenih domačinah, kjer so se izviri pitne vode nahajali globoko v podbrčju. Ime puta je ostalo tudi na nezavečeni posodi. V trgatvi – zaradi težkih pogojev – so putarji pri gospodarju uživali in si telo krepili s starim vinom.

Ostanimo še malo ob **stiskalnici grozdja** ali **preši**. Ime preša je v naših krajih ostalo iz časov, ko so nam severni sosedje trdo ponujali in vsiljevali svojo omiko. Beseda preša se je med vinogradniki tako udomačila, da ni skoraj nobeden greh uporabljati ta izrek, ki smo si ga Slovenci prikrojili po svoje in ga najbrž tudi tisti, ki so ga nam prodali, ne razumejo več.

Kakorkoli že, naša beseda "stiskalnica grozdja" je tako lepa in uporabna v vseh vinorodnih rajonih Slovenije, da si zasluži vso pozornost v vinskih domovih.



*Brenta-aa so me klicali, polno grozdja na pleča pomagali.
Sedaj pa posoda, ki je datrpela le še malo kda pogleda. Brenta
1895. Foto Brane Rokavec.*

Ravno stiskalnice so očem vedno merile obsežnost vinograda, zato lahko v obeh rajonih zaznamujemo

razne oblike in velikosti stiskalnic, ki so še uporabne in jih njim zvesti vinogradniki nočejo zamenjati.

Tako kot vinograd se je vinogradniku vsadila v srce tudi stiskalnica. Celo majhen vinogradnik si stiskalnice ni hotel z nikomer deliti.

Stoletja so se stiskalnice vrtele in takšne so dočkale sedanji rod. Mnoge stiskalnice so v novejšem času končale v ognju, nekaj pa se jih je ohranilo in so sedaj varovane kot zgodovinski primeri naše kulturne dediščine.

Nedvomno je, da so prvi vinogradniki za stiskanje grozdja uporabljali razno neprimerno vzvodovje, pozneje so si omislili vijake, s katerimi so na več primerih privijanja cedili sok iz jagod.

Prav gotovo so obrtniki pospešeno iskali rešitev, kako čim hitreje in kakovostno ter učinkovito stisniti dragoceno tekočino iz grozdnih jagod. Izdelovalci stiskalnic so zbirali najkakovostnejši les treh vrst.

Za vrtljive dele stiskalnice so prihajala v poštev le zdrava drenova, hruškova in slivova debla, ki so ob vrtenju in trenju zaradi lastne trdote in lojnega maziva postala gladka.

Urh, ki že trideset let počiva v zemlji, se je izdelovanja stiskalnic naučil od očeta, saj je že od mladosti hodil z njim k vinogradnikom postavljati nove stiskalnice in popravljati stare. Sporočilo štirih rodov pomeni, da je vsa veja te hiše z istim priimkom opravljala tovrstne usluge.

Drevesa za stiskalnice je izbiral in podiral v gozdu sam med orjaškimi hrasti. Posedel je prenosno ročno žago in hrastovino za stiskalnice pripravil na domu gospodarja. Oblikovan les je v sušenje prevzela narava; najmanj tri leta za male, za velike stiskalnice pa pet let vetrenja pod streho v senci.

Urh je stal ob srednje veliki stiskalnici pradedkove izdelave in jo predstavljal gledalcem ter kazal na posamezne dele v napravi:

Lesene stiskalnice so izdelane po enakem načinu vzvodovja, vendar različne po velikosti in nastavitvi kletk. Če je pritisk na kletkinem prostoru usklajen, mora po drugem prekopu in tretjem obešanju stiskalnica čez noč vsebino posušiti. Do petsto litrov veliko kletko je možno vgraditi v en sam celovit kos hrastovega lesa, poimenovan klop stiskalnice.

Pri velikih stiskalnicah je namesto klopi iz enega debbla popodeno hrastovo tramovje z brunami (fosni) iz macesna ali hrasta. Za okvir in površino poda so izbirali različne velikosti, celo več kot tri krat tri metre, kar so poimenovali "krnica".

Lepo izdelana in zatesnjena krnica je varno prenesla celo tisoč litrsko kletko (koš), nameščeno na krnici natanko pod slemenom. Osnovo stiskalnice vseh velikosti dajejo štirje mogočni stebri izhajajoči iz klopi pri malih prešah, pri velikih pa iz tramovja pod krnico.

Med vinogradniki se ne najde drugačnega imena za pokončnike kot "prestice." Med štirimi orjaki se

varno premika navzgor in navzdol "sleme." Ta del je izdelan iz mogočnega hrastovega, borovega ali macesnovega debbla, prilagojenega po dolžini in debelini velikosti stiskalnice. Lepo je, če je sleme izteseno na štiri ostre ogle po vsej dolžini, le spredaj odebeljeno, kjer je vanj svobodno nameščen "žmek," skozi katerega se vije "vreteno" s klesanim utežnim kamnom.

Naše vprašanje: "Odkod ime "žmek?"

Mož je nekaj časa molčal, nato pa dejal: "Pri nas so tudi vinorodni kraji, kjer ljudje radi uporabljajo za neko težo besedico "žmetno". Verjeti je, da je to ime prišlo iz njihovih ust. Žmek je najbolj izpostavljen teži in se svobodno prilagaja utežnemu kamnu.

Predmet ima v svoji notranjosti le tri navoje, skozi katere se vije vreteno (vit) in tako kamen ustvarja preko slemena močan pritisk na drozgo v kletki. Stiskalnici pripada še nekaj samostojnih delov za uspešno delovanje. "Pilka" ali "glešič" zapira zgornjo plast v košu nad namleto drozgo (grozljem). Predmet je izdelan iz neomadeževanega lesa bukke, ki ne oddaja barvil.

"Kuk" je pokončno nameščen med slemenom in pilko in je izpostavljen hudemu pritisku ob delovanju preše, zato je izdelan iz korenničnega gabrovega lesa. Ta predmet je neke vrste kolk, ki se preko njega prepogiba sleme, zato so mu nadjali kar domače ime "kuk". Beseda je še vedno v uporabi pri ljudeh. Podoben les ustreza tudi za "veslice," na katere v zadnjih stebrih pritiska sleme ob delovanju naprave.

Urh je utihnil.

“Čudna imena,” so rekli gledalci.

(Tudi Urh ne bi odgovoril za nekatere predmete. Zakaj?)

Tako je pripovednik končal misli o stiskalnici in stopil k prednjemu delu veličastne naprave, brez katere si trgatve ne bi bilo moč zamisliti.

Obesil je kamen, kar je imel namen storiti že pred našim prihodom. Čez drenaže v kotcu, spletene iz leskovine, in reže koša so privrele še zadnje sladkosti po podu in se cedile v kad ob vznožju velikanke.

Iz tankega curka mošta smo polnili kozarce in nazdravljali z nektarjem, ki bo nekoč postalo vino.

Urh je še zataknil bekovo zanko na vrtilni klin in zavrl kamen. Čez nekaj časa je stiskalnica začela boleče stokati. “Tako se bo oglašala do jutra, ko bo kamen zopet sedel na svoje ležišče”, je Urh pojasnil in nas povabil v klet.

Med potjo smo trčili ob grozdni mlin. Po izročilih in redkih pisanih virih bi človek sodil, da je naprava za mečkanje jagod pred stiskanjem nastala pozneje kot stiskalnica. To je potrdil tudi Urh in iz njegovega pripovedovanja smo izvedeli, da sta njegov oče in dedek vzporedno izdelovala tudi mlino za grozdje, vendar so vinogradniki prej želeli priti do stiskalnice. Temu bi lahko verjeli, saj je bilo grozdje lažje mučkati z enostavnimi pripomočki, kot pa stisniti iz drozge mošt.

Pokazal je na pripomoček za stiskanje jagod v kadi. Preden so jih stiskali s stiskalnico, so na bukovki,

Stiskalnice po meri vinogradnikov



Orjaška sem naprava, potoke mošta nastiskala! Sem žalostna, ker že tridesetletja prijaznega pogleda nisem vredna.

Foto Brane Travnikar.



Noč in dan v vinograde strmim, nič "haska" ne storim, le za ogledovanje pri Tinčku stirim.

Foto Andrej Pavlin.



*Jaz pa še vedno se vrtim in nektar gospodarju v sod cedim,
Poleti in pozimi v družbi brente, lakomnice in vedrice
preživim.*
Foto in lastnik Jože Podgoršek.

gabrovi ali jesenovi veji poiskali skupek vejic, ki so jih skrajšali na pol pednja in s to napravo uspešno zdrozgali grozdje. Ko so brentarji – putarji prinašali grozdje, je močan mož s stiskačem zmečkal kožice jagode.

V nekaterih vinorodnih okoliših (Bizeljsko) temu kosu lesa pravijo celo drešovjek, kar pomeni stepalo.

Ti pripomočki so že pozabljeni, ker zdaj ni več vinogradnika brez mlina za grozdje.

Pokazal je na staro napravo na en valj, po katerem so nabite tri kotne jeklene ploščice, ki so ob delova-



*Domnevni najstarejši enovaljni grozdni mlin v Posavskem
vinorodnem rajonu pri Mariji Sušnik. Foto Martjetka Slatnar.*

nju potiskale grozdje k okviru mlina. Letnice temu staremu orodju ni bilo moč prisoditi, na njegovi zunanosti je videti, da se je jeseni vrtel več stoletij.

Urh je nežno pobožal stari izdelek in rekel: "Podobnih je moj dedek mnogo pogнал v svojem življenju," in se spustil po stopnicah v podzemlje.

Na polici nad mlinom smo opazili še močno dotrajan predmet, zakar smo vrnili Urha iz pol poti v klet. Ja to je koš za ocejevanje drozge v kadi. Kdo bi vedel za njegov nastanek, najbrž je star toliko kot mlin. Vemo le, da je iz leskovih viter, dober pripomoček moštu naravnost v sod.



Koš za ocejevanje drozge v kadi.

Foto: Franc Travnikar

Vabilo

*Le pridi k meni v soboto –
pojdeva v klet gledat,
kako se vinček drži.
Pri mizi ob litru bova sedela
in kramljala do belega dne.*

*Prijateljček dragi, dnevi so štetil
Zaužiti se reče – živeti je treba, hitetil
Starost že trka, k peči se spravi,
a vince to sladko bodo drugi pili.*

*Ne.
Dokler bom zmogel, v gorco bom hodil,
prijatelje vabil, litre natakal,
kozarce bom praznil,
s kapljico zlato starost odganjal.*

Trta rodi in vino blešči

Stremenje za hitro obnovo vinogradov je kazalo na ugodne razmere v **vinški trgovini**, ki pa je proti koncu prve polovice dvajsetega stoletja pojenjala.

Pojavljale so se slovenske vinarke hiše, vendar njihova prešibka zmogljivost ni v celoti reševala vsega vinskega pridelka. Kmetje so si pomagali sami. V posavskem vinorodnem rajonu so navezovali stike z gostilničarji in hotelirji iz potrošniških sredin. Tudi sami gostinci so se navduševali za nakup vina na domu, pri vinogradnikih, najpogosteje so prihajali iz rudarskih in tovarniških območij – Trbovlje, Hrastnik, Zagorje, Kranj.

Vinogradniki haloškega okoliša so se zatekali k velikim vinskim trgovcem Orniku, Furštu in Čučku v Ptuj. Mariborski gostinci so kupovali vino po vsem grebenu Haloz, vendar so se nekateri vinogradniki zatekali tudi na prosto prodajo, predvsem v pohorske vasi, kjer ni bilo vina. Haložani so naredili z nekaterimi kmeti s Ptujskega polja menjavo vina za krompir.

Po Martinovem in izbistritvi vina se je začela vinska trgovina. Kupci so prihajali na dom uglednih vinogradnikov, ti so na njihovo željo povabili določene dne ponudnike vina in pripravili poizkušnje. Vino so izbirali po okusu, barvi, bistrosti, alkohol so redko merili, ker so tudi brez tega stopnjo alkohola v vinu zelo dobro določili.

Večletno poznanstvo in trgovanje je rodilo globoko medsebojno zaupanje.

Kupec je pri gostitelju ostal več dni, izbire je bilo več kot dovolj. Pomembno je, da je prodajalec natočil vino na pipico sredi veka na sodu tik pred odhodom na pokušino.

Gospod si je vzel veliko časa za usklajevanje kakovosti; če je vino imelo vse štiri pogoje, je prodajalec smel počakati, kar je pomenilo, da je vino izbrano, vendar še ne kupljeno. Dogovarjanje o ceni se je šele začelo, tudi izbranemu vinu niso bile vedno namenjene laskave besede. Kupec je že našel vzrok za znižanje cene.

Vinske hiše in tudi nekateri zasebni gostinci so poskušali in kupovali vino le na svojih sedežih, kjer so bili izbira in pogoji glede kakovosti enaki.

Cene vina se zaradi časovne odmaknjenosti ne morejo zapisati, razen s primerjavo z drugo stvarjo. Največkrat so ljudje primerjali vrednost vina s kruhom.

Na območju omenjenih vinskih okoliših obeh rajonov je vinogradnik stržil za liter vina vrednost za en in pol kilograma kruha, ugledni vinogradniki pa celo za dva kilograma kruha. Tisti vinogradniki, ki so si zaradi gospodarske stiske denar sposojali pri kupcih med letom, so odšteli vrednost četrh hlebeca za obresti.

Vinogradniki pri prodaji niso imeli dosti izbire, po krajšem razgovoru s kupcem so pristali na ponujeno ceno. Redki so našli boljši izhod. Žugale so jim okoliščine, ki so trkale na vrata: davek, ki mu je lahko

sledil zaradi neizpolnjenih obveznosti, rubež, dolg do cesarja. Otroci so se veselili toplih oblačil za šolo. Tudi gospodar bi želel priti do novih hlač in gospodinja do rute.

Pomlad in otoplitev nista smeli srečati vina v hramih in slabih kletah. Vinogradniki z globokimi kletmi in tisti, ki so hranili v hišni hranilnici še lansko vsoto denarja od prodanega vina, so imeli možnost s prodajo vina počakati.

Ko je vino dočakalo prodajo, je prodajalec želel čim prej **potočiti** to žlahtno kapljo. Šibkejši vinogradniki so včasih prodali celo preveč, za dopolnitev zadnjega sode na vozu je pritek dal sosed.

S pospešenim točenjem so soglašali tudi kupci, ker so imeli doma dobro urejeno kletarstvo in niso želeli izgubiti na kakovosti. Hoteli, gostilne so nakupile vina za vse leto. Globoke podzemne kleti z čez vse leto enako toploto – ta je vinu pogodu – so varno hranile kakovost, k temu je pripomogla tudi primerna posoda. Posedovali so tristo litrske sode (polovnjake), gostilne z manjšo prodajno zmogljivostjo so odkupovale vino v dvesto litrske sode. Modra odločitev za majhno posodo je koristila več namenom.

Nakladanje, razkladanje in spuščanje polnih sodov po tirih v globino kleti, je bilo mogoče le v temu prirejenih sodih močnih dog. Zelo pomembno je omeniti, da so že takrat kletarji dobro poznali obnašanje vina v ne polnih sodih, zato so skrbeli za hitro izpraznitev načete vinske posode.

Dogovorjenega dne je že zgodaj zjutraj s polnim tovornjakom vinske posode kupec obstal na določeni nakladalni postaji, le na trdi kamniti cesti. Tam so že čakali prodajalci vina s težkimi vozovi, opremljenimi z močno okovanimi nosilnimi okvirji, preko katerih so namestili podstavke iz koruznice (pavže), nanje so nasledlali sode. Od ročice do ročice po dolžini voza so posodo varovali drogovi iz jesenovine. Tovor so vlekli konji ali volji po večkrat težko prehodni poti do doma "žlahtne kapljice," ki je bil redko zgrajen ob lepi stezici.

Ob navzočnosti gospoda kupca je gospodar zabil pipo in odbil pilko, ki sta smeli biti izdelani iz slivovine. Po pokušini se je vino iskrito in teklo iz skafa v lakomnico. Ob veliki hitri pipi si je gospodar mel roki, odvijal in zavijal je pipjek, vmes pa velikokrat vzdihnil:

*"Teči, teči kaplja zlata,
natoči vsaj posodo zbrano.
Obveze, davek bo poplačan,
celo v trgovini se bom oglasil."*

Polovnjake so povezali s težkimi, gosto členastimi verigami in jih zategnili z lesenim vzvodom (rajkel).

Pot nazaj, do nakladalne postaje, je bila v veliko primerih križeva. Dva polovnjaka vina je teža, ki jo je – na mehkih kolovozih po zimski odmrzitvi – par vprežne živine težko zmogel; v klancih so vpregli še dodatni par in tako pririnjili včasih z veliko zamudo do cilja.

Ob prekladanju polne posode iz blatnih vozov na tovarnjak, so se prikazale tudi gospodinje s težkimi živimi purani, ki so jih pitale (šopale) nalašč za kupca vina. Darilo in vabilo za naslednji pridelek.

Tudi doma so vozniki in sosedje nazdravili ob pečenem kljunaču. Pozabili so na težko prestani dan, na blato na čevljih, srčno so si želeli še veliko podobnih dni.

Zadnjo točjo vina so kupci opravili v mesecu marcu, pozneje so se podobni obredi redko dogajali; takrat se je tudi dokončno znižala gladina vina v sodih, ponekod celo pod varovalno prečko vratih na sodu. V nekaterih primerih je ostala le še kalnina, ki je sodila v kotel za žganje. Polički, litri in kozarci so zopet dobili mesto v shrambi in čakali na novi pridelek.

Oče je rekel tako

*Hramček, ljubim te,
čeprav je notri vina
samo kanček.*

*Sto let ob vinogradu
kljubuješ in vince
sladko varješ.*

*Že pomladi me močno žalosti,
ker zadnja kaplja moj'ga
vina po grlu se spusti.*

*Vse tiho in mirno je čez
poletje, v hramčku posoda
prazna je imetje.*

*V jeseni se začne zopet petje,
ko preša stoka
in sodi so na vretje.*

*Pozimi pa čisto si
kot kristal, zato me vabiš
vedno v hram.*

*Ljubim te, hramček,
čeprav je notri vina
samo kanček.*

Tam je ob čričku pel tudi skržat

Iz ravnin Dravskega polja lahko bistro oko na skrajnem zahodnem predelu vinorodnih hribov Haloz poišče Janški vrh.

Iz vinskih vrhov Gorce in Rodnega vrha ni težko ugotoviti, kje je nekdaj obstajal vrt vinogradov – Janški vrh. Tu še danes rastejo lepi nasadi vinske trte.

Zaznamovan je po svetišču Sv. Janža, ki je ohranjal neprecenljivo lep videz hriba nad nasadi vinske trte.

Iz ljudskih govoric je povzeta misel:

*Kjer se Janža je naselil,
z dobrim vinom
vinogradnike potešil.*



Janški vrh, čar sveta, olje Kasimir iz 18. stoletja.

Poznamo nekaj takih vrhov, vsi so obdani z goricami.

Janški vrh pri Radgoni,

Sv. Janž v Gorenjskem vrhu pri Zavrču,

Sv. Janž v Dravinjskem vrhu pri Vidmu,

Janževa gorca na Bizeljskem,

morda še kje. Ljudstvo se nikoli ne zmoti.

Dom našega Janža je na senčni strani obraščala žlahtna kostanjevina in drugi gozdni listavci, skozi te je pripeljala pot iz vasice Dolene na ta čaroben otoček – v žlahtnost vinske trte.

Ko je noga premagala vzpetino, se je duša odpočila na čudovitih valovih razgibane haloške pokrajine; pred očmi se je v trenutku razprl pogled nad žlahtnim zelenjem do Podlehnik in tja do Zavrča.

Proti Ptujski gori, biseru ptujskih svetišč, se svet strogo zniža tja do lepe, široke, rodovitne ravnine pšeničnih polj in nadaljuje do reke Drave. Na vzvodu, tik ob vzhodju ozke dolinice z žuborečim potokom, je "Pekleča" ločevala skupino vinogradov od ostalega Haloškega vinorodnega grebena.

Po bajeslovju bi verjeli, da je stvarnik teh strmin s posebnim navdihom obdaril to visočje. Med temi hribi sem tudi sam čutil, da se sonce s poudarjenim žarom upira v ta svet.

Iz zapuščine nekaterih prebivalcev smo se naučili opazovati lepoto tega koščka sveta.

Občutiš mehko podnebje, kakor bi se vrtnčila ravno v tem krogu, kar izredno godi rasti in izboljšuje lastnosti grozdja, ki so potrebne za odlično vino.

Pogosta gadja gnezda so trden dokaz za gadjo vročino, ki je enako ugajala tudi grozdju.

Življenje in petje skržatov je za naše kraje redkost, a vendar smo jih poslušali v skupini borov pod vinogradi. Kdo bi vedel, če se jih sliši še danes!

Vonjave cvetja vinske trte se tukaj širijo v tišino zraka, da jih rabel vetrič prinaša mimoidočim za vdih; mnogi pa ne vedo odkod ta čudoviti vonj.

Obstajajo dokazi za kakovost vina iz Janškega vrha; to so razna odličja iz domačih in svetovnih razstav.

Tudi vinska karta se ni izognila priznanju vrhunskim legam za pridelovanje kakovostnega grozdja.

Najbrž temu vrhu nismo znali ohraniti slovesa, ki mu zagotovo pripada. Zato ne sme uiti peresu, naj ga



Janški vrh z vinogradi 1910.

uvrsti k zgodovinskim iskricam, tiste dobe, v kateri je bil storjen tudi prvi korak v naprednejše vinogradarjenje v Halozah.

Zemljišče, o katerem teče beseda, je bila pristava, ki je spadala h gospodarskemu središču vinogradniškega posestva v Podlehniku. Do konca druge svetovne vojne je bila last gracerske hranilnice in jo je opravljal strokovnjak, zaveden Slovenec **Franc Koncilja**.

V vseh sredinah je bil zelo spoštovan mož, ravno on je zapustil bogato vinorodno podobo obnovljenih nasadov na Janžu. Njegovi redki zapisi mnogo povedo.

Ni naključje, da so te lege izbrali za vzorčne nasade. Ugodni podnebni pogoji so na koncu devetnajstega ali v začetku dvajsetega stoletja strokovnjaka navdušili za ureditev zemljišča z globokim prekopom (ri-

golom). Strmine je voda močno razjedala in odnašala površinsko zemljo in iz tega razloga sta se upravitelj in lastnik odločila za domiselno in drago zavarovanje prsti. Parcele so tako rekoč obzidali s kvadri in kamenjem, pridobljenim ob rigalu. V ta namen so v neposredni bližini odprli tudi kamnolom in klesali kamen za obzidje. Ustvarili so izbrani videz vinogradniške oaze. Tako urejeno zemljišče so oplemenitili še z izbranimi vinskimi in jedlinimi sortami grozdja.

Ob izvršni kakovosti grozdja so trte dajale cepiče za razmnoževanje vinske trte po vsej Štajerski in izven nje.

Ob takrat izhaja ime "vrt vinogradov," ki mu je zaradi preureditve parcel tudi pristajalo.

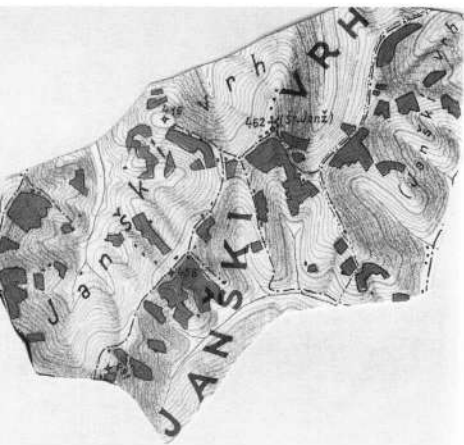
Padavine so zajeli z vsestranskim jarčenjem, pod vzdevkom – vsaka kaplja vode je dragocena.

Zel ni sodila v vinograd, pravočasno so jo podkopali ali celo izpulili.

Mladice in pozneje rozge so skrbno privezovali, vsako k svojemu kolu.

Varstvo pred boleznimi in škodljivci je spremljalo budno oko strokovnjaka. Posebne zaščite proti peronospori ni bilo potrebno izvajati, vendar so preventivno škropili dvakrat, v nekaterih primerih celo trikrat na leto. Po nastanku moke na jagodah so s škropljenjem prenehali.

Več zavezanosti je zahtevala pepelasta plesen. Stalno prisotni vinogradniki so to nadlogo uspešno zatirali v kali, s prašivom.



Vodo, potrebno za škropljenje, so zajemali v obsežne cisterne, zgrajene ob stavbah in jo po cevah napeljali do betonskih čebrov, razporejenih po vinogradih. Obstajalo je celo nekaj trajnih izvirov pitne vode, ki so jih varovali z obzidanimi in pokritimi hrani.

Gnojenje vinogradov s hlevskim gnojem ni smelo zamuditi določenega roka kot je predvideval načrt; gnojili so na tri leta.

Z vsemi častmi opravljena trgatve v skrbno izbranim, poznem jesenskem času, s predhodnimi meritvami sladkorja v grozdju, je pomenila praznik vinogradnikov. Na zadnjem vozu grozdja so se peljali najlepši šparoni iz gorice, s katerimi so obdarili upravitelja; on pa se je ponašal z njimi pred svojimi gosti.

Vse kvadre, potrebne za obzidje parcel in stopnic križem po nasadih, sta sklesala domačina, brata Selinšek, iz domačega kremenca. Lotila sta se tudi umetniške izdelave miz in klopi različnih oblik, v vklesanimi podobami iz vinskega sveta.

Vrt vinogradnikov sta obogatila s senčnicami z domiselno kamnito opremo.



Miza kamnata po trdem delu je znoj sušila. Foto Stojan Kerbler.



Konciljev laški rizling.

Hrib boleznj peronospore ni poznal.

*Od pomladne slane trta ni trpela,
le preveč narava jezna
je liste rahlo posivela.*

Tik pod svetiščem Sv. Janža je rasel Konciljev ljubljenec – **laški rizling** L. R. Ploščad 2 št. p. 89; 108.

Pri drugi zasaditvi je bila parcela že pozidana in s cesto razdeljena na dve površini. Vse poletje je laški rizling užival razkošje podnebja, vedno obrezan na porenski način. Spomladi je hotel brsteti z drugimi ranejšimi sortami vred. Tudi v cvetenju je pohitel. Veliki razvejani grozdi so se cvrli nad suhimi tlemi, vendar jim suša ni nikoli škodovala, kar so pripisovali globokemu rigolu in dolgi cepljenki.

Lepotična pika sredi jagode se je izgubljala v barvilo sončnih peg.

Listi so dobivali pravilno jesensko barvo, porumenelost ali bledičnost je nakazovala čas, da je grozdlje pripravljeno zapustiti trto.

*Lepotične pike so laške grolike krasile,
toplota sonca v zatonu jih zorela,
da pozno v jeseni
za dogo sladke so prevrele.*

Po izročilu in zapisih je laški rizling iz Janža dosegal neobičajno visoko stopnjo sladkorja v grozdlju, od 24%–30%. Leta 1950 so meritve pokazale 31% sladkorja – poroštvo vinarskega zavoda v Mariboru.

Vino je prejelo na svetovni razstavi leta 1951 v Montpellieru, v Franciji, zlato odličje (brez konkurence).

Laški rizling je imel v kleti svoje sode, nad njimi pa napis: "Laški rizling – nepogrešljiva sorta za naš obstoj."

*Cenitelji so d'jali: "To so sanje!"
Laški rizling doma in
na tujem večkrat prejel
zlato je priznanje.*

Na drugi, levi polovici parcele v Janžkem vrhu je bil zasajen **renski rizling**, kralj vinogradov. Ime je zadržal tudi v kleti, na vekah dveh sodov.

Kralj kleti R.R. J.V. ploščad 1 p.o. 376,379.

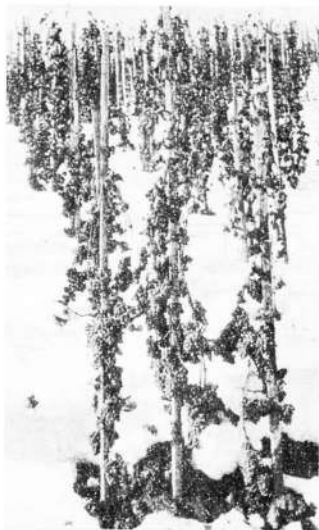
Užival je enake podnebne dobrine kot njegov sosed L.R., le nekaj minut prej ga je zakrila večerna senca.

Čez dan razbeljena, skrbno obdelana lapornata tla so držala toploto in jo oddajala pozno v noč.

V tej toplini se je renski rizling zelo dobro počutil. Proti jeseni, lahko bi rekli pred trgatvijo, se je rdečkasto rumeno obarval.

Vsaki dan je ob poskusu jagode znova presenečal z nedopovedljivo lepo cvetico, kakor bi mu jo noč vedno znova vgrajala pod kožico.

Renski rizling je navadno zadnji v jeseni zapuščal trto, včasih celo že v snegu, ko so listi že omagali ter so hitro za njim odpadli.



Renski rizling na Janškem vrhu v snegu 1905.



Renski rizling.

*Vse čase so cvet njegov častili,
sladkor v jagodi v obraz hvalili.
Prej ko je iz goric odšel,
je v lice rahlo pordel.*

Na prešo so ga pripeljali – tako rekoč – pečenega, a vendar že malce ohlajenega z veliko sladkorja. Druge ranjše sorte so že pokipevale, ko je renski šele prestajal nasilje mlinskih valjev. Vrelnе glivice so se burno razživele, kletarji so bili posebej pripravljeni na njegovo razboritost. Če mu ne bi posvečali posebne pozornosti, bi tudi poslednji gram sladkorja spremenil v alkohol. Z ohranjeno lepoto je širil sloves daleč po svetu.

Ljubitelji renskega rizlinga so dobro poznali hribček Janški vrh, od koder je izhajal in pogosto so prihajali v klet, kjer je dozoreval.

*Mladosten, iskriv iz natege
je šumel. V kozarcih se raznežil,
s cvetico rensko
cenitelje navdahnil.*

Iz potrebe in želje strokovnjakov so posadili tudi modro sorto grozdja na Janškem vrhu.

Izbrali so lego nekoliko pod vrhom, položeno zatišju in na voljo celodnevni sončni pripeki; ležala je nad mejno črto med sadjarstvom in vinogradništvom.

Izbira zemljišča (ilovnata – laporna) je sorti izredno ugajala.

To je bil modri burgundec

J.V. MB ploščad 3 p.š. 127/2

Tisti čas je bil prav modri burgundec še malo znan v teh krajih. Sončni žarki so ga spodbujali pod najbolj ugodnim kotom, tako so se skoraj ves dan zadrževali v vrsti, 130 cm širine in 100 cm razdalje med trtami, dovolj priložnosti za osonečenje in obkroženje zračnih tokov okoli trt. Obdelana zemlja brez travnice je omogočala pravočasni pričetek zorenja in obarvanja jagod.

Ta žlahtni čudež je dosegel izredno stopnjo, ki je zaznamovana med 22% in 26% sladkorja.

V času zorenja so robovi listov rahlo rdečeli in skladno z letino sproščali barvo v notranjost lista.

Ob trgatvi je bil vedno čist, redko kdaj je nagajal z nagnitostjo. Če ga je načela nadležna glivica, se je zgodilo tik pred trgatvijo ali ko je že zapuščal trto. V škaflu je bil njegov videz temno moder, rekli so mu celo "črnuh."

*Ko je jeseni
na Janžu burgundec
modril, kot orjaški
šopek je hribček krasil.*

Izluževanju barve iz kožice so posvečali posebno pozornost. Pri premajhni pozornosti bi se barva kaj hitro skalila v rjavkast odtenek, kar bi bilo zanj zelo usodno.



Modri burgundec.

*Zvesti kletar tudi
v nočnih urah ni imel
miru, ker je potiskal
v kadi burgundčevo kožico na dno.*

Modri burgundec je imel v kleti čisto svoje sode, v njegovo domovanje ni smelo zaiti nobeno drugo modro vino.

Žlahtnost iz Janža si je zaradi odlične cvetice in drugih kakovosti pridobila sloves daleč v svet. Uživali so ga visoki gospodje v prestolnicah Avstrije in Slovenije. Doma je prišel redko na mizo ali pa samo za poslasticco.

*V sodu zorel, v kozarcu red,
ceniteljem v ustih kakovost razodel.
Še k dnevu so ga dvignili,
ko odliče so mu pisali.*

Nedaleč od Janževega svetišča, na brežišču Lipno, so posadili še nekaj izbranih sort vinske trte.

Hribčku so v davnini dali ime po lipi, ki je tam cvetela gosto razraščena in se je ob času cvetenja slovesno razdajala; eno od orjaških dreves je raslo tudi nad vinogradi. Pomniki so povedali, da so proti koncu osemnajstega stoletja strele razdejale drevo, da si ni več opomoglo. Morda še danes tam raste katera od dreves in odišavlja te čarobne bregce.

Sorte vinske trte so umno razporedili nad obzidje dragocene zemlje, na rastiščih so se zelo dobro počutile.

Globoko pod vrhom prečnega hrbta, ki je zaushtavljal severni piš, je vse leto enakomerno lebdela toplotna odeja narave. Ravno tukaj je živel **beli burgundec** JV. BB. Ploščad 4 p.š.762/

V izrednem zatišju mu je ugajalo in to ugodnost je vračal z neprecenljivo kakovostjo grozdja: izpod 22% sladkorja ni zapuščal trte.

Za razmnoževanje vinske trte iz Vrta vinogradnikov so povpraševali že med letom; rozge so zahajale v domača in tuja cepišča.

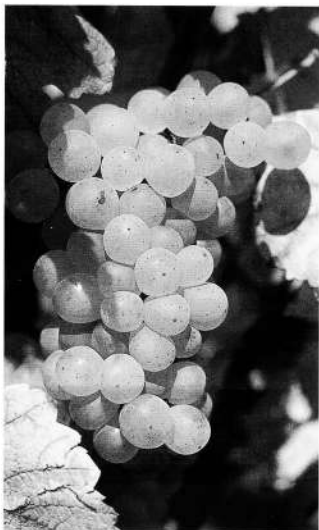
Naročila rozg belega burgundca so imele izrazito prednost, ker je vseboval izredne lastnosti. Veliki, razvejani ter zelo nabiti grozdi so skrivali vse osnove za bodoče izvrstno vino.

Trgali so ga zmeraj pozneje, kot je bil njegov mejnik trgatve.

*Za hribček se je skrtil,
da v toplini in miru bi rodil.
Nevihte mu ni bilo mar
človeku je ohranil najslajši dar.*

Zaradi njegove zdrizaste sladke vsebine se je zelo upiral leseni stiskalnici.

Na preši so se ga kar bali – z vzdevkom: "spet so pripeljali tistega trmastega burgundca, ki mu težko pridemo do živega". Tudi za njega so našli pravi prijem. Pri prvem rahlem stisku so ga prekopali, potem ponovno stlačili v kletko. Šele pri tretjem prekopu, ob popolni zdrobitvi grudičastih skupkov tropin, se je vdal.



Beli burgundec.

V sod je stekel nežen, z veliko vsebnostjo sladkorja, ki ga je ob koncu kipenja še vedno ostalo dovolj za njegovo lepoto.

*Nežen kot roka mamina,
sladek kakor njen poljub,
prijeten kakor mamina beseda,
po čutilih je pobožal kot ljubezen njena.*

Takšna bila strokovna je ocena.

Na vrt vinogradov je sodila še ena, izrazito dišeča sorta, pred dišečim tramincem je zmagal **rumeni muškata** Ploščad 5 p.š. 762/1

Zanj je bila izbrana desna polovica zemljišča, položena soncu vsega dne, vendar z večkratnim toplim vetričem, kar je muškatu izredno ugajalo. Zjutraj so rose hitro minevale ali pa jih ni bilo. Bolezni niso imele možnosti posebnega razmaha.

Vinogradniki se niso pogosto odločali za saditev rumenega muškata. Sorti so pripisovali izrazite dojemljivosti za pepelasto plesen. Malo večja podkrepitev s hlevskim gnojem je povzročila, da je postal hitro prebujni in takrat tudi dovzeten za bolezn. V Lipnem je imel take pogoje, da se je vsemu temu izognil.

Veliko pozornost so mu posvečali ob rezji: povšeči mu je bila kratka rez in razredčena oblika trsa; takrat je snoval velike, razvejane grozde, ki so pred trgatvijo dobili zlato rumeno barvo, torej pravo podobo njegovega imena.

Z rezjo so tudi uravnovesili pridelke za visoko stopnjo kakovosti. Zaradi lapornatih tal je dočakal, pozno v jesen, zdrav z zapečenimi jagodami.

Uveljavil se je kot jedilna sorta. Človek se je rad vračal v njegovo bližino.



Rumeni muškát.

*Pravo doživetje vsteti se k trti.
Najprej občudovati lepote njene,
potem še zaužiti blažene sladkosti
jagode iz njenega naračja.*

*Ko trgategv bila je končana,
trte same so ostale,
njihova dobrina b'la pobrana,
na prešo dišeča odpeljana.*

V mlinskih prostorih je zadišal kakor bazilika v cerkvi. V kleti se je spojil z muškatinim vonjem posede, ki je čakala le na svojo sorto.

Osrrednjo pokušino vina vseh sort so pripravili nekaj dni pred novim letom. Cenitelji so nestrpnno pričakovali njegov nastop.

*Iz kozarcev izhajala je cvetica,
v srca zahajala je resnica:
ni prijetnejše omame
od muškatove arome.*

Lepo oblikovana in obzidana sosednja parcela je imela po sredini rahlo dolinico s stopničasto odpeljavo odvečne vode. Tu je zemljišče že zjutraj, zelo rano, obsijano s sončnimi žarki in je odlično ugajalo pozni sorti vinske trte.

Zasadili so šipon Ploščad 6 P.S. 742/743

*Mnogo imen so mi nadjali:
poščip, moslavac, mozler
so me klicali. Za Slovence
bom vedno le šipon ostal.*

Človek bi pomislil, da to ni lega za pričujočo sorto, a vendar se je lepo razdajala, k temu ji je pripomogla tudi globoka zemlja. Edina sorta na vrtu, ki so jo obrezovali na dva načina. Polovico parcele porenjska in drugi del rez na reznike. Po zapisih in ustnih izročilih se je kratka rez bolj izkazala. Rezniki so dajali enakomerno velikost grozdja. Vsebinsa jagod je bila občutno slajša in debelejša.



Šipon.

Med rastjo so grozdi držali zeleno barvo, nekaj tednov pred trgatvijo so naenkrat postali rumenkasti, kazalo je na rahlo nagnitost, kar si v Janžu ni nikoli dovolil. Ob dokončni zrelosti je namreč kožica na jagodi rahlo porjavela. Takrat je šepnil: "Poberite me." Lastniki so ga vselej razumeli in prav so imeli.

V kleti je postal izvrstno vino, iskriv, z njegovo nekoliko višjo, a vendar priljubljeno kislino. Šele v poletnih mesecih je prihajal dokončno zrel na mizo.

*Kot vodni slap ob potoku se je penil,
po pipici iz soda prišumel,
v kozarcu se ustavil,
kakor od strahu zelen sodnikom se predstavil.*

Nekoč so na Hrvaškem strokovnjaki o tej sorti menili, da je njihova udomačena trta. Ob obisku na obrobju Moslovačke gore je bilo zaznati, da si jo goreče lastijo.

Šipon se je ponudil pri nas tudi v rdečkasti barvi. Trajno dedna sprememba (mutacija) je nastala v gorci, v Halozah. Po večletnem opazovanju je – sedaj že pokojni – priznani trsničar in zlahtnilec vinske trte, Anton Horvat, ing. z vso vnemo razmnoževal v trsnici rozgo mutanta. Po preiskavi sestavine jagodnega soka je bila utemeljena višja stopnja sladkorja kakor v belem Šiponu.



Rdeči šipon Haloških vinogradov sin.

Foto Filip Gril.

*Kar je narava dala,
stroka naša ni udomačiti znala.
Več kot lastna slava,
nam tuja bolj ugaja.*

Na lipniških vinorodnih vrhovih je rasel tudi **zeleni silvanec** Ploščad 7 št.p. 752/

Vinska trta se je ponašala z značilno drugačnostjo od svojih družabnic. Nekateri srčasti listi so spominjali celo na lipove liste. Hotela je postati grmičasta, kar ji je ob takratni vzgoji celo uspelo. Zelo hvaležna je bila red-

nemu gnojenju. Valjasti, prikupni, nabiti grozdi, z izredno sočnimi jagodami, so z imenu primerno barvo oboževalce kar vabili v družbo. Vrtnec priljubljenosti je zeleni silvanec užival zaradi lepotičnih pik na jagodah, ko so ga ločevale od vseh drugih sort.

*Tudi ta trta se veseli,
če kmetič dobro zanjo skrbi.
V jeseni polno sladkosti da,
Nekateri vinogradniki jo častijo
bolj za zobanje kot za vino.*

Zeleni silvanec se je malo pojavljal. V Halozah, na vinskem vrtu, smo ga zaznali kot redkost. Po ustnem izročilu so trto zasadili po posebnem naročilu ljubiteljev sort za zobanje.

Na rastišču v Janžu ni imel težav z gnilobo, kar je pomembno za njegovo kasnejše potovanje.

Nabirali so ga v šibnate košarice, nalašč prirejene za varno odpravo. Lepo zložene pošiljke so z vlakom vozili v večja mesta: Maribor, Graz, celo na Dunaj.

V Janškem vrhu so stiskali za vino le grozdje, ki ni ustrezalo merilom namiznega grozdja; tega je bilo zelo malo, a vendar dovolj za ponos kleti.

V nekaterih vinorodnih okoliših posavskega rajona, na primer Bizeľčani, so zeleni silvanec z velikim spoštovanjem gojili za vino. Ko so mu strokovnjaki odrekli mesto v izboru, so kar žalovali; usahnila je tudi volja za nove nasade. Redki sorto še gojijo iz lastnih nagibov. Vino je prijetno, blagodejno, prikupno z ljubkovalnim imenom *silvanček*.



Zeleni silvanec.

Tako so ga strokovnjaki ocenjevali

*V sodu silvanček,
v kozarcu zelenček,
v ustih lepoteč
s srebrom nagrajen.*

Sam pa je takole tožil:

*Skromen, ljubkovalen,
prijetno sladek,
premalo težek,
v vinogradih pozabljen,
iz kleti izrinjen.
Na diplomah sedaj že starček.
Pri prijateljih zvestih
še živim močno užaljen.*

Ves dan s soncem obsijan

*Janžki vrh je za vsakogar lepote hranil,
le zbrati jih je moral znati.
Stežice ozke, zelene jase so odpirale
pogled v gorice in daleč dol v ravnice.*

*Na videz strm in spokojen
vsakemu mehko se razdajal.
Iz duše žalost, skrbi izganjal
in pot za jutri gladil.*

*Zelo rad sem gor zahajal.
Mir, aromo cvetja vinske trte
in vonj slovenske lipe globoko dihal.
Žal lepote mile prehitro so minile!*

Zazrt v lepote

Že v mladosti sem vzeljublil vinsko trto, zato je zasajena v mojem srcu kot rastlina življenja, drevo, ki rodi in cveteca, ki zdravi.

Iz globine tega izhajajo preprosti – kot človek, ki jo obdeluje – pristni pregovori, reki, pesmi. Takšni naj poromajo k ljudem dobre volje.

Želel bi, da bi jih prebrali, čeprav le za kratek čas.

Pred vhomom v vinorodni raj

*Na Bizeljskih gričih so gorce naše,
tam svet je zal,
gori žlahtna vinska trta rano vstaja,
ker budi jo sonca žar.
Korenine, rozge, listi, grozdje –
src so naših gospodar.*

Uživajte lepote naše

Pred vrati vinorodnega grebena Haloz

*Čeprav nisi teh krajev sin,
se oko nikoli ne utruji
zreti v lepote vinske trte
na hrbtih haloških strmin.*

Prisrčno pozdravljeni

Čistost se z vinom odkriva

*Ko čaše zacingljajo,
pogledi iskreni zaželijo.
Ob požirku vina v srcu
stopi se bolečina.*

Ob zdravici

Prijetne sosečka

*Pridite v gorco, da se bo pipjek
v pipici urneje vrtel,
vinček v kozarce šumel,
veselje v srcih sosedov bo vnel.*

Nedeljsko popoldne

Najslajši požirek vina je ob sodu

*Varuj tihoto v mojem domu –
a vendar lepo petje me naj le zbudi.
Če prisotnost moja
srca vaša oživi.*

Vino za dogo

Prijazen dom ob poti

*Prijatelj, ne odidi mimo mene,
ker kozarček imam nalit za tebe.
Naj ti ne bo škoda časa,
ker kratka je doba naša.*

Vinogradnikova duša

Dan v goricah

Lepo je živeti, kjer
bude te ravnice,
še lepše je tukaj,
kjer biva čriček
in vinske gorice.

In večer pred zidanico

V senčnici na gorci

Če uživaš vino iz zlahtnih goric,
se počutiš, kot napil bi se
najlepših ženskih lic.

Izkušnje

Ne pozabi

Prijateljskih vezi
ne kaže niti za en
dan izgubiti, čudovito
se jih z vinom da krepi.

Človeško življenje
pomeni proti večnosti
toliko kot en sam
blisk v vesolju.

Če v tej svetlobi
prijatelj ne nimaš,
je v očeh tema
in v srcu zima.

Življenje je znanost

Vinogradnikov vzdih

Kdor trto vinsko goji,
ga kozarček rad spije,
vesele pesmi poje,
iz srca se smeji;
v njem hudobije ni.

Resnica, ki nikoli ne ugasne

Ne zamudite lepih uric

Samo zemlja si večni krog izbira;
na njej pa človek si le enkrat
življenjsko pot utira.
Vmes nekaj srečnih
in prazničnih je dni, ki s
prijatelji in vinom jih slavi.

Priložnost

Pomlad prihaja, zbuditi se je treba

Če prepoznai so rezači,
rozge oslepijo.
Se sodi v hramu razsušijo,
vinogradniku v srcu žalost strijo.

Trta je zahtevna rastlina

Najboljšega prijatelja vse življenje trpinči

V vinskem kraljestvu je resnica –
celo vinogradnik ne more ji verjeti,
da človek za vinsko trto
življenje pusti zgoreti.

V pogostih primerih

Ob poznem srečanju s sošolcem

Vino in hlad – prijeten
vsklad objema dušo in telo;
poskusi to doživeti; ker do sedaj še
nisi bil pri meni v kleti.

Dolgo sta obujala spomine

Lepega junijskega dne na sprehodu po vinogradu

V drobnem, nežnem, dišečem
grozdnem cvetu je krepost,
da postane vino v kleti kakovost.

Kdor zamudi, vinogradnik ni

Žal, tudi krivično me sodijo

Kdor o meni slabo govori –
v mojem domu
zanj prostora ni!
Ta le pri studencu se naj krepí.

Vino

Moževa nežnost

Žena in otroci ste
zlati moj cvet.
Tudi vino je
lepo za ljubo imet.

"Le če ni negost prijatelj", reče žena.

Milo podnebje

Tam kjer sonce vztrajno zemljo ogreva,
trta vinska uspeva.
Z žulji, znojem kaplja spojena
po podu preše v sodček se sceja.

Veselje v trgatvi

Pred kletjo

Oh, vino, saj vem kje prebivaš!
V kleti za dogo se skrivaš.
Žal ni gospodarja, da odklenil bi vrata.

Žejni popotnik

Koristen nasvet

Stari ata so nam d'jali:
"Vino za otroke ni;
še starejšim um zmedli,
če mera se zgreši."

Tudi mama tako veli

Med prijatelji

Ob vinski trti sem si neizmerno želel družbe s prijatelji, ki so zahajali v gorce – gorice, jih obdelovali, spoštovali, o njih govorili, v kletih zmerno uživali njihov sad. Zvesto sem jih poslušal, pritegnil v pesmi in nabiral njihovo dragoceno duhovno blago.

Žal mnogih ni več, zato naj njih imena pričajo o zlahtnosti in zvestobi vinski trti.

Živim naj trtni cvet rodi in še dolgo smrt potrpi!

V Nimniku

*V gorci sem bil,
nisem nič pil, ne pel,
ker ključ je doma
na tramu visel.*

Pozabljenost, Veršec Andrej, Vitna vas

V Janeževi gorci

*Poslušam, ko v sosedu – sodu
moštek kipi,
al' mene praznega močno
srce boli.*

Ob slabi letini, Pavlin Andrej, Brežice

V tihi kamri

*Vino je kakor dekle!
Bolj ga božaš –
rajši ga imaš!*

Mladost, Pečnik Gusti, Bizeljsko

Zopet je pomlad

*Ko motika zazvoni,
prijateljev več ni.
Ko v jeseni se zopet v
kozarcu vince zaiskri,
vrnejo se vsi.*

Delo ne diši, Henrik Brglez, Orešje

Iz Bošta

*S prijatelji v kleti sem bil.
Čepek na sodu večkrat odbil;
zraven lepa pesem doni,
saj se samo enkrat živi.*

*Pojoč proti domu,
Lukšov Tonča, Vitna vas*

Kapljica hrani tudi skrivnosti

*Vino je kot pesem,
ki poje; vendar
to petje vsakomur
ni dano slišati.*

Pri Sv. Andreju, Jože Veršec, Stara vas

Vztrajnost in volja gor držijo resnice tri

*Kruh je za življenje,
vino za veselje,
vinograd za trpljenje.*

*Tako bo tudi v bodoče,
Pavlin Andrej, Brežice*

Ob petrolejkah

*V noč ob božiču
v hišah luči niso ugasnile,
da vinu verne človeške
duše lažje so ga pile.*

*V Kojancah, Terezija Podgoršek,
Vitna vas*

Moje veselje

*Tukaj rad prebivam,
pred hramčkom posedim,
ob kozarcu si zapojem
in se s trto vinsko veselim.*

Večerni užitek, Jože Podgoršek, Brezina

Hiša pod vinogradom

*Trta zlata hrib obrašča;
na vrhu kola se
slavček zjutraj rad oglašā.*

Zgodaj vstaja, Anton Travnikar, Vitna vas

V Drenovcu

*Že dedek in oče je med
vinskimi trtami rad prebival.
Tudi zame najlepši kot
je tukaj naokrog.*

Premelč Franc, Bizeljsko

Žalosten

*Nekoč v gorci
sem prepeval,
z radostjo jo obdelal.
Le čas je tako hotel, da
brez nje doma samevam.*

Vršec Anton, Nova vas

Lepa misel

*Če reče kdo ti žal besedo,
ne vtisni si je v srce;
saj srce dostikrat ne ve,
kaj usta v hipu izgovore.*

Milka Kovačič, Vitna vas

Zaprašeni časi

*Iz starih bukev je razbrat',
da tudi bog pije vince rad.
Nobene svete maše ni, da gospod
ga ne bi v kri spreminjali.*

Pavlin Andrej, Brežice

Prijatelj venček

Pričakovanje

So trte cveteče kot rož'ce dišeče,
v njihov objem me spet vleče.
Tam gori si dušo spočijem
in ljubezen trt naužijem.

Tu v gorci ptički žgole,
tu mir je, ki umirja srce,
tukaj duša spokojno se smeje
in sonce lice starostno ogreje.

Ljubitelji trtice žlahtne
pridite k meni! Ne bodite leni!
Že spet se rojeva novi nam dar.
Vse žive dni k tebi se starat bom hodil.

Pivske sanje

Vince z gričkov žlahtno je piti.
To moraš odkriti in boga
hvaliti za moč, ki ti jo da.

K sodu se obrni, pipico odškri:
slišal boš v kozarček nežno šušljati –
že glas prijeten ta pivca privabi.

Vino je nektar, ki se ne da mu upreti.
Sedaj pa na zdravje z vincem Vam voščim –
popijte – kulturno ga zaužijte do dna.

Travnikar Franc

Še nekaj izrekov sem ter tja iz
ljudskih govoric, v katerih mnogo je
resnic

Kjer pijačica je večna,
je hišica nesrečna –
če je pijanček gospodar.

Tragedija

Če ne poznaš človeka,
naj ti sodnik ne bo obleka,
ker pod lepo suknjo mnogokrat
skriva se strupeni gad.

Previdnost je zlato

Kdor osamljen svoje delo predstavlja
nikoli uspeha ne proslavlja.

Pretkanost

Varuj dragoceno sosesko –
dokler sorodstvo priteče,
že kri odeče.

Omika

Žena pri hiši tri vogle
gor drži;
če mož svojega spusti,
se podrejo vsi.

Izkušnje

Priložnost je vsega zmožna –
tudi zmikavta naredi.

Nagnjenost

Kar je z garanjem
priskrbljeno, je dobro naloženo;
podarjeno – hitro utopljeno.

Spøstovanje

Dam ti vedro vina,
če ob poroki bom ti starešina.

Bratova želja

Ko ti bo hudo,
na mojo ramo
nasloni si glavo.

Dobra žena

Srečna bi bila ta dežela,
če ne bi bila s človeškimi
zvermi poseljena.

Doživeta krivica

Krava se nikoli
ne bode sama.

Nestrpnost

Bolje frakeljč žganja
kot kad žegnane vode.

Vera

Varuj se vsakogar,
tudi tistega, ki si mu
včasih dobro storil.

Hvaležnost

Bolj so stare,
rajši jih gledaš.

Slike iz mladosti

Starost obraz človeku zguba
kot vročina hruške v peči.

Mladost je kratka

Če hočeš nekaj doumeti,
maraš doživeti.

Na žalost Slovenci

Ko so svinje site,
prevračajo korite.

Prevzetnost

Redko ima vrag mlade;
kadar jih naredi,
jih dosti povali.

Nezgode

Še enkrat dojenček
bi postal, če se
ne bi otroške žeje zbal.

Poduk

Čeprav premoženja nagrabil
si je dosti, hlasta še po kosti.

Iznajdljivost

Ko začne hlev goreti,
se sosedu mudi obriti.

Privoščljivost

Kar mi je življenje odreklo,
se je k vinu steklo.

Samski

Še nekaj za dušo

Prazna blagajna

Suša zelo rada prizadeva kmeta. V starih časih so v kmetijstvu celo pričakovali po običajnih ali mokrih letinah tudi naval ene zelo sušne letine.

V prizadetosti ni nihče obupal, naravo so sprejemali tako kot se je pontajala z upanjem, da se bo naslednje leto drugače odločila. Tako se je tudi dogajalo in poplačala je celo izgubljeni pridelek prejšnjega leta.

Za hudo mokre letine je verjeti ljudskemu pregovoru:

*Ne prosí za dež, Kmetič tako trdno
ker eno sušno leto stoji, da ga nobeno
tri mokre preživi. vreme ne ugonobi.*

Morda za novejši čas stare resnice več ne veljajo, pa vendar.

Pri kozarcu starega vina sta modrovala vinogradnik in sadjar.

“Urban, si ti prijavil na občino letošnje upoštevanje po suši?” spodbuja vinogradnik gospodarja večjega orehovega nasada.

“Misliš, Martin, da bodo upoštevali tudi sadjarstvo ob delitvi denarja za škodo po suši?”

“Ja, jaz imam vse pridelke prijavljene, celo solato,” se močno zavzema Martin in vliwa voljo Urbanu, “saj si odbornik kot jaz, bova vendar ja zagovarjala škodo.”

Tako se je tudi Urban odločil za prijavo škode po suši v svojem orešnjaku.

Na pozni jesenski seji občinskega sveta spomni Martin župana, kdaj bodo začeli izplačevati škodo prizadetim po suši.

Župan je sprva hotel Martinovo vprašanje kar pre-zreti in se posvečal drugim težkim dogodkom v občini, saj so občani brez imetja.

“Brezposelnost pesti mnoge naše ljudi. Opuščanje delavcev iz tovarn se močno veča, preživetje postaja vprašljivo. Socialno ogroženi bodo naša skrb.

Poglejte, dragi odborniki, mislim, da se bo vinogradništvo le izklopalo iz težav. Imam podatek, da je bila trgatav kar primerna, kar dokazuje tudi bogata vinska trgovina.

Menim, da bi zaradi težkih razmer in prazne blagajne to vprašanje kar odložili.”

“Ta pa res na prihodnjih volitvah ne bo več izvoljen za župana,” jezno brunda Martin somišljenikom.

Urban se rahlo preseda na stolu, ni bil kdove kako dober govornik, zato se je redko oglašal v razpravah. Vendar ga je tokrat zamikalo k ugovoru, čeprav ni čutil škode in je dal prav županovi resnici.

Neenadoma se je ohrabril, dvignil roko in dobil besedo.

“Gospod župan! Lahko je vinogradnikom, ki znajo narediti vino, le kdo bo meni naredil orehe!”

Iz Milanove torbe, Metlika

Viničarstvo

Na grebenu v Trdobojcih, sredi vinogradov v Halozah, je stala Ravnikova viničarija. Viničar Kmetec je dobro skrbel za lastnikov vinograd, vendar je vedno zaskrbljen zrl v svojega sina, ker ni hotel slišati, da bi tudi on postal bodoči viničar. Mohor se je zatrdno odločil postati zidar in to mu je tudi uspelo. Očetu je v vinogradu pomagal le takrat, ko ni imel zidarskega opravila in še takrat brez volje. Pozimi se je oženil z Rozingerjevo Rozo. Žena ga je čez leta začela privijati, naj za božjo voljo od očeta prevzame Ravnikovo posestvo.

“Saj vidiš, da nas bo gospod vrgel iz hiše, če ne prevzameva v opravilo njegove kmetije. Kam se bova zatekla z dvema otrokoma? Jaz tudi ne zmorem vsega sama!” S tem ga je Roza najedala vsak večer ob vrnitvi iz zidarije.

Na križišču, preden pot zavije proti Kmetecčevemu domu, je postavil Ornik križ z razpelom. Ob lepo urejenem obeležju so se ljudje ustavljali in opravljali verski priklon. Mohor se ni zmenil za ljudske navade, čeprav je vsak večer šel tod mimo ob vračanju iz zidarije. Ženini pritiski so se vedno bolj vrtinčili po njegovi glavi in da bi se temu izognil, je včasih zlezel v zadnjo kamro in tam prespal noč. Svojo družino je zelo cenil, vendar ga je mučila razdvojenost, želel je ostati zidar in imel željo po mojstrskem izpitu. Včasih je zaradi neodločnosti posegel po kozarcu več kot bi smel.

Nekega večera se je odločil, da bo tudi sam poprosil vseмогоčnega za pomoč. Obstal je pred razpelom, se odkril in ponižno zastokal: “Veš vseмогоčni, ti me boš zagotovo razumel. Pomagaj mi, da obdržim svoje delo in da bo žena razumevajoča do mene. Bil si sam največji siromak na svetu. Pretepali so te in nazadnje pribili na križ; oh kakšen revež! Pomagaj mi!”

Podobne prošnje so se vrstile večer za večerom, a doma se ni nič spremenilo. Lahko bi rekli, da je pri ženi dosegel nasprotno učinke.

Ob dokončanju nove hiše pri Merčevih so delo zalili z vinom. Mohor se je vračal pozno zvečer domov, rahlo nakajen. Na križišču obstoji in še bolj vneto prosi za pomoč. Nekaj časa molče strmi v križ, nato pa skesano reče: “Vem, da ne moreš pomagati, saj največji siromak tudi nisi bil, saj nisi bil poročen!”

Deseti otrok

Pri Ribičevih ni nič kazalo na pomanjkanje. V hlevu je stalo kar lepo število živine, v Tomajnskem vrhu pa obširni vinograd s samimi dobrimi sortami. Belšakova Ema, lepo brhko dekle, je pri Ribičevih postala perica, gospodinja jo je kar osvojila za pomočnico v kuhinji. Med opravili je Ribička Emo nagovorila, da bi bila nalašč za njihovo hišo. Dekle se je nasmihalo, rekoč: “Kaj bom jaz, revno bajtarsko dekle, takšnih vaš sin ne vidi.”

“Kaj bi to, naš Lenart nobene ne vidi, k temu mu moram jaz pomagati, če si za to.”

Za božič je bila poroka, po gostiji sta mlada prevzela posestvo in Ema glavno vlogo.

Najprej se jima je rodila hči, nato so se leta za letom vrstili otroci in v hiši je nastajal kar vrtec. Stari preroki so trdili, da je deseti otrok najbolj nemiren, rad potuje in morda se je nekaj podobnega zgodilo tudi pri Ribičevih.

Oče Lenart se ni ukvarjal s hišnimi dogodki, ker ga je obremenjevalo posestvo, najbolj vinograd. Otroke in gospodinjstvo je nosila Ema na svojih ramenih. Odkar sta stara Ribiča umrla, je Ema še komaj ali pa zelo slabo zmogla urejati otroke. Zvečer, ko so šli spat, jih ni nihče več prešteval. Kljub temu je življenje teklo mirno in na videz zelo urejeno. Bil je dan, ko se je oče Lenart zapeljal z vozincem in konji v mesto po opravkih, stopil je tudi v trgovino. Nekje ob pločniku zagleda otroka. Cestni prah in blato sta kar zakrivala njegovo podobo.

Dobrodušnemu Lenartu se je otrok zasmilil. “Lačen sem,” potoži ubogo, drobno telesce.

“Sedi na voz!” ukaže lastnik vprege in požene konje. Vse do doma ni Lenart pogledal svojega sopotnika.

Na dvorišču so tudi konji obstali ob zvoneči Lenartovi prvi besedi od mesta.

“Ema!” zakliče gospodar. “Glej, kaj sem pripeljal! Umij in nahrani to revše, ne vem, če pozna svoje ime.

Če hranimo dvanajst otrok ali koliko jih je že – s številom ni bil na čistem – bomo se tega.”

“Ubogi otrok,” pelje Ema vsa presenečena otroka v umivalnico.

Čez čas se bolj presenečeno pokliče Lenarta: “To je ja naš Lojzek!”

Pot domov

*Tople vinorodne lege Haloz
so uprte v gozdove Donačke gore.
Na oni strani biser naš rogaški
tik pod njo počiva.*

*Dol na jugu se Orlica dviga,
bukovina in zelena smrekovina
sem na Početrtkove
zdravilne vode se ozira.*

*Špiček, rož'ce Kunšperk
na svojih sončnih rebrih
bizeljske vinograde pred
udarci vetra skriva.*

*Tam je domačija sveta,
k njej um misli nese.
Če si zdrava kot si lepa,
ljubljena, čeprav si revna.*

*V ta svet vsak trenutek
upeto bilo je srce,
kakor zdaj, ko življenje
s hitrostjo k zatonu gre.*

Nikoli utrujena

Ko smo vinsko trto tudi pri nas do dobra spoznali je postala nepogrešljiva rastlina. Ljudi je omamila, zato so si jo osvojili kot rešilno bilko; od takrat je zasvojenega gojitelja trpinčila, malo kdaj mu je dala možnost odtrgati se od njene privlačnosti.

Orehova senca je imela možnost ohladiti telo med poldne, pa še to za kratek čas; očesne veke se niso imele priložnosti dodobra sklopiti. Pregarjavica je že potegnila vinogradnikovo dušo med trte in ga osvajala poletje za poletjem, življenje za življenjem, dokler nismo tudi mi podlegli njeni prilizjenosti.

V spremni besedi sem obljubil, da ji ne bom očital prijetnega terorja, ki ga je zganjala nad ljudmi. Jesen poravna napetost v objemu drug z drugim obriše poletni znoj. Prijatelj prijatelju rad posveti dan v lepem medsebojnem počutju, zato naj ostanem še en dan v njeni družbi.

JUTRA v vinogradu so imela svoj nepozabni čar. Ko se je storil dan, sem bil že med njimi.

Sonce je hribočke rano prebujalo, z njimi so vstajale tudi trte; vse omočene od nočne rose so vprašale: "Oh, ti si že tu?"

Zbudila so me obzorja novega dne, razsuta po vinorodnih grebenih. Na dnu dolin je bilo še vedno opaziti meglice kakor izsipane vrečke sladkorja, v gorice pritihotapljene prejšnjega dne. Dan so okrasile trte z nežnimi brsti, ki so se mladostno nastavljali

soncu in prerasčali v cvetenje. Kdor ni opazil drobnih dišečih čašic in vonjav v vrstah, je veliko zamudil.

Proti poldnevu so tudi čebele zaslutile najslajši opoj in prišumele po vinorodnih pobočjih.

Prehocene poti med goricami od pomladi pa tja do zorenja grozdja, so postale priljubljene stezice dnevnih obhodov.

Dan je bil prekratek, zmeraj bolj podoben tistemu, ko je človek prvič doumel neskončno pripadnost vinski trti.

Po vsakem daljšem deževju je žalostno čakala objema toplih sončnih žarkov, kakor bi se bala, da ne bo zmogla obljub svojemu gospodarju.

Najlepši trenutki z vinsko trto so vedno ob **VEČERIH**, ko se sonce še ne čisto poslovilo od goric, ki se le te še umivajo v čudežni kopeli – mešanici dneva in prihajajočega večera.

Koliko barv je bilo zaznati nad površino vinograda, ko je grozdje dozorevalo, teh se ne da prešteti.

Takrat se tudi črički raznežijo, vendar pa ta vinogradniška živalica opozarja na dozorevanje grozdja in na jesen v vinogradih že ob prvi zreli jagodi. Ko se ob Lovrenčevem dan nagne k večeru je treba – tako rekoč – nastavljati uho, da bi ujeli njihove glasove. Že se slišijo, vendar redki, kakor bi ocenjevali ali je že čas za pričetek velikega naznanila. Vinogradniku kar srce vztrepeta pri prvem pevcu čudovitih viž, ki jih zvečer poslušva v vinogradih.



Čriček, naraven pevec naših gorc – goríc.

*Užitek je zasledovati črička.
Še večje doživetje je pogled,
kako drobni zelenkast pevec
odmevno s krilci sprošča svoj glas.*

*V toplih večerih se jim
spat ne mudi;
ko hlad zajame noči, so
trte obrane in črička več ni.*

V tej ponudbi je vinogradnik neskončno užival, blažen, zadovoljen ob objemu roke z roko. Ob zatonu je sonce puščalo vijoličast svet in nežni odboj toplote, ki je pobožal trte in grozdje za lahko noč. Prvi mrak smo vinogradniki imenovali rumeni dan; takrat je privel topel vetrič, zvalovil listje, šum nad trtami je

bilo slišati, kakor bi vzletela nežna jata lastovk. Tega doživetja gojitelj vinske trte ni smel nikoli zamuditi.

Če ste vztrajali v občutenju pričujočih utrinkov, potem smo bili skupaj gosti številnih kotičkov, grebenov, zatišij in drugače razgibane vinorodne zemlje, ki še zmeraj enako nastavlja svoje hrbte in lege soncu in te izžarevajo neprecenljive lastnosti, ki jih vinska trta z vso močjo korenin in listja zajema. Zagotovo enaki del prispeva tudi vinogradnik.

Ko pade noč, ostane trta sama, njena topla globina in mehka gre z nami domov, do naslednjega dne, ko se zopet vrnemo.

*Sem zjutraj vprašal
v vinogradu trtice,
kako prenesle nočne
vremenske ste bodice.*

*Tema, veter, dežni piš
obiskali so nas trepetajoče trte.
Utihnile celo so nočne ptice
in ravnokar so izginile meglice.*

*Sedaj pa sonce se prebuja,
njegovih žarki segajo pod listje.
Toplota nežna se zavezuje,
da v jagodah bogato sladkor snuje.*

Sobotarji

Le kdo bi vedel za leto posaditve – verjetno že daleč pred prvo svetovno vojno – orjaške vinske trte “kavčine,” rastoče od levega vogala pa po vsej sprednji steni pod ostrejšem hiše:

Nad vhodnimi vrati so izrezane razge omogočale dobro viden napis: **GOSTILNA PRI MARJETI.**

Hiša je stala v kotu razpotja cest, ki so se izgubljale iz mesta proti vasem.

Zelo obiskana slovenska točilnica s prijetnim prednjim prostorom za številčnejše družbe. Na hodniku so držala vrata tudi v manjšo sobo, obdano s slikami vinske trte neznanih slikarjev. Na pravem prostoru je stala le ena dolga miza iz borovine.

Na ogrodju mize je rezkar ovekovečil trtne liste z grozdjem. Udobni stoli so z izrezljanimi naslonjali (pivskimi nagibi) dopolnjevali slogovno pohištvo.

Hiša je slovela po dobrem vinu, kar je pomenilo dobre užitke ter sprostitve ob prijetnih pogovorih.

Marjetin čudovit značaj in lepo telo sta privabljala tudi skupino slovenskih izobražencev, ki so druženje posvečali razvedrilu in domovini.

Marjeta je znala gospodom osončiti sobotne popoldneve ter jim pripisala vzdevek – moji “**SOBOTARJI**”. Redko kateri od skupine je kdaj zamudil trenutke druženja. Na pragu gostinske sobe se je zmeraj z minutno točnostjo prvi pokazal Hrastošek.

Slovenskemu odvetniku je Marjeta s prijaznim priklonom in očarljivim nasmeškom snela klobuk in ga obesila na obešalnik, vedno na isto mesto. Poskočno je dragoceno stranko prišla pod pazduho in jo posadila na njegov sedež, pod izvirno sliko starčka.

V vsej dolgosti Hrastoškovih obiskov v tej krčmi se ni spremenilo naročilo: Dva decilitra cvička.

Marjeta je že iz šefana točila vino v njegov vrček in ga postavila pred gosta. Možak se ni dotaknil pijače, dokler ni vstopil naslednji sobotar, ta je vedno bil sodnik Zevnik – zravnar, visok mož, z materinim prstanom in sodniško palico iz kostanjevine. Točajka je smela iz sodnikovih rok sprejeti klobuk skupaj s palico in ju položila na posebno polico pri obešalniku.

Ob stisku roke in pozdravu že sedečemu ni nikoli pozabil reči: “Dragi kolega!” ter sedel na natanko določeni stol.

“Pol litra rdečega” je mimo grede zamrmral točajki in že je morala proti vratom, kamor je prihajal delničar bančnega zavoda. Bil je nizek, rdečelični možak z debelo srebrno verižico preko telovnika. Z močno dlanjo je objel točajkino zapestje. “Dober dan, gospod Gabršek,” je Marjeta glasno sprejela svojega gosta. “Danes bom kar pol litra,” je odločil bankir in brez spremstva zasedel stol čisto v kotu pod razpelom. Marjeta je urno postregla oba gosta v pričakovanju še dveh gospodov.

Lep pozdrav je prinašal domačin iz mesta, upravitelj meščanske šole, gospod Podhostnik, vdovec brez otrok, znan pričujoči hiši kot dober prijatelj. Krepak mož je vedno sedel spredaj, na prečnem delu mize in pil svojega pol litra belega vina.

Zdravnik Poljanšek je druženje vedno za nekaj minut zamujal, z enim in istim izgovorom: "Humani poklic mora strankam ugoditi." Takšnega je omizje sprejemalo na prvi sedež na levi strani. Čeprav bolj pozen je svoje poslanstvo v družbi odlično opravljal.

Zbrani sobotarji se niso pogovarjali o stroki, ker so jih družili različni poklici. Včasih je tudi naneslo, da so si med sabo pomagali, zagotovo je v pomembnih zadevah nastopila znanost na visoki ravni. Majhno mesto ni premoglo kdo ve koliko slovenskih izobražencev, čeprav jih je bilo še nekaj; žal so se zbirali pri Firerjevih z drugačno govorico in vsebino, redko kdaj naklonjeno domačemu ljudstvu. Sobotarji pri Marjeti niso nikoli pozabili nazdraviti domovini in ljudstvu z vinom obeh barv.

Pogovor je navadno pričel Hrastošek, po izgledu in letih najstarejši gospod, počasen v hoji, govorno zelo uglajen in natančen; iz njegovega grla je prihajala misel času primerne vsebine.

Bil je vesele narave, ljubil je petje. Ob posebnem slavlju – rojstni dnevi, tudi prijatelj – je vedno zapel starčka, z rdečim vinom – po vzgledu avtorja pesmi z visoko nad glavo dvignjenim kozarcem.

*En starček je živel
tam v vinskih gorah,
so d'jali, da b'lo je
na Dolenjskem.*

*Prav pridno je držal
kozarček v rokah
in nazdravljaj prijat'lom
je zvestim.*

*Še enkrat pred smrtjo
je kupico vzel
in bogu tako je zapel:*

*"Oče nebeški glej,
še ta kozarček zdej,
hvala bom vekomaj,
vekomaj pel."*

Pri zadnji kritici so mu stoje pritegnili – bili so pevci.

"Prihaja čas za zaskrbljenost," je nekega sobotnega popoldneva Hrastošek opozoril svoje zveste prijatelje. Vsak po svojih močeh so veliko storili za ohranjanje slovenstva, vendar je gospod Hrastošek sodeloval v uradu za uredbe, zato je imel možnost vsako novost prvi posredovati (omizju). Pred sabo je imel celo izvleček zakona, ki je prispel iz takratnega glavnega mesta. Krajevnim napisom na železniških postajah se pridne še ime postaje v cirilici, rok izvedbe zelo kratko odmerjen.

Zaskrbljene obraze resnijo še drugi zvezni posegi na naših tleh, številni obrazci, najhujše je zakon zare-

zal v šolstvo in omiko. Najbližje prizadetosti je bil Podhostnik, ki je že dobival učbenike v cirilici, s strogimi navodili uporabe.

Gospod Gaberšek je večkrat predstavljal padanje slovenske denarne moči, to je izpodrivala nemška vrednost. Usihajo naša podjetja, najhujše zlo pa je, da odhaja zemlja v tuje lastništvo.

Zdravniška pomoč Slovincem hudo peša. Ubožna spričevala cvetijo, bolnišnice so nedostopne, ugotavlja zdravnik Poljanšek; sam je tudi brezplačno zdravil mnoge domačine.

Slovenski sobotarji so se utapljali v skrbeh za prihodnost, kar jih je včasih podzavestno prignalo, da so skeleče rane gasili z vinom, proti svoji volji.

Že nekaj sobot ni Hrastoška, klic za obisk na domu je prejel gospod Poljanšek, njegovo obvestilo o hudi boleznini je bil zopet udarec za sobotarje.

Dan pred Rokovim so njegovi prijatelji mizo obsedli v temnih oblačilih. Marjeta je z črno ruto okoli vratu, v globoki žalosti, goste postregla le z rdečim vinom, kar je pomenilo spoštovanje in žalovanje.

Med sobotarji je vladala spoštljiva tihota, tihe besede so izmenjavali ob prigrizku rumeno pečene perutnine. Iz moreče tišine vstane pokojnikov stanovski tovariš, gospod Zevnik, z besedami: "Spijmo žlahtnino v spomin našemu dragemu prijatelju Hrastoški. Stol in kozarec bosta ostala prazna. Njegovo srce je napolnilo naša čustva do domovine, materinstva in iskrenega druženja. "Slava mu."

Izpite kozarce je Marjeta še enkrat napolnila, zadnjkrat tisti večer. Z rahlimi stiski rok so sobotarji zapustili omizje. Prihajali so tedni, odhajale sobote minilo je celo leto, ko je Marjeta mizo znova pregrnila z belim prtom. Zevnik je slovesno sprejel vse tri tovariše z zaskrbljujočim sporočilom.

"Sem trn v peti nekaterim odločujočim, ki ne prenesejo na predsedniškem mestu sodne hiše slovenskega rodoljuba. Ponižali so me in poslali v veliko mesto na nižje delovno mesto."

Beli list dokaznega papirja je ležal na mizi, a ni bilo poguma za branje, vratna jabolka so se premikala z globokimi požirki slin.

Mesto ob Savi in okrajno sodstvo je izgubilo najvidnejšo osebnost. Tisti večer je pri Marjeti gorela luč dolgo v noč.

Bližalo se je leto entisoč devetsto enainštirideset. Sobotarji so še vedno zasedali tri stole. Zvesta Marjeta je bledim obrazom natakala kozarce pogosteje kot kdaj koli prej, smeha očitno ni bilo več.

Kakor bi sonce ugasnilo pri jasnem dnevu, je Gaberšek prinesel slabo novico. Nemški podjetniki so ga izrinili iz solastništva denarnega zavoda. Ves večer je tekla beseda o grobem, nerazumljivem, umazanem, podtalnem razlaščenju slovenskih delničarjev.

Tovariša sta opazila pri Gaberšku popolno izgubo živcev. Tudi tolažba in oblike pomoči niso zalegla. Zgubil je razsodnost nad svojim življenjem. V isti noči je roka pognala kroglo v lastno srce. Poslednji

gospodarski upi za okrajno mesto ce so bili izgubljeni Zemlja je vsrkala telo s kratkim slovesom Podhostni- kovih besed:

“Dobre namere se hitro rušijo, visimo na vrvcih, ki je vedno tanjša. Kot narod smo zapisani poginu. Težko nam!”

Pomlad je prinesla gorje domovini in tistim, ki so v njej živeli in jo ljubili. Vojska v črnih oblekah se je razlezla po mestu. Tu stanujoči tujci so s slovensko pomočjo urno razkrivali preveč zavedne Slovence svojemu ljudstvu. To je bilo slovo od domače omike, materinščine in svobodne slovenske besede.

V soboto je sedel na svoj stol Podhostnik. Ni naročil pol litra, kot je imel navado, temveč je menil, da bosta s Poljanškom naročila kar liter. Kdo ve, če bo drugo soboto slovenska gostilna še smela točiti vino po prosti volji.

Marjeta je izza točilne mize opazovala Podhostnika, kako se preseda na stolu in nekam zelo pogosto poteguje uro iz spodnjega levega žepa telovnika. Poljanška še ni hotelo biti, ko je ravnatelj zelo glasno odločil: “Marjeta, kar štefan ga prinesi, do jutra ga bova že sceedila,” se je zanašal gost pri mizi.

Marjeta skoraj ni verjela, kar je slišala, vprašujoči pogled je opazil Podhostnik.

“Ja, ja, prav sem naročil, kar štefan!” Dekle je urno steklo po stopnicah v podzemlje in na pipo natočilo čisto svežo pijačo. Sobotarji niso nikoli pili iz te orjaške posode, zato je čas povedati, da so imeli

vsa leta druženja vsak svoj kozarček in vrček poljubnih mer; takih ni nihče drug uporabljal. Ta trenutek je Marjeta zrla vanje v omarici, kakor bi zadnjič gledala svoje sobotarje. Vzela je Podhostnikov in Poljanškov kozarec, ju osvežila in rahlo pridjala k nenavadni posodi z vinom.

V gostilno je stopil Bregarjev Tinč, mestni oznanjevalec in lepilec lepakov, rekli so mu plakatar. Redko je hodil po krčmah, majhni otroci malo zemlje in skromen zaslužek pri mestni občini je komaj zadostovalo za preživljanje.

“Dober dan, Tinč!” je Marjeta z napol proti njemu obrnjenim telesom odzdravila.

“Ti navadno nosiš slabe novice,” se je poskušala pošaliti.

“Ja, danes res,” je Tinč zelo resno izdaval, gledajoč proti Podhostniku.

“Je kaj hudo narobe?” je hotel vedeti ravnatelj.

“V noči so Nemci odpeljali zdravnika in še nekaj meščanov,” ki jih Tinč ni imel časa naštevati. “Svinje!” je zarohnel šolnik z basovskim glasom “Saj sem vedel,” je boleče zasikal.

Tinč je izginil. Marjeto so klicali pivci v veliki sobi.

Zvijajoče ravnateljjevo telo je ostalo v strašnih krčih, z udarci po mizi je rohnel: “Prekleti tujci, nas boste le ugonobili!”

Čez čas, nekoliko umirjen pokliče Marjeto: “Prinesi kozarce vseh sobotarjev!”

Pred vsaki sedež nekdanjih tovarišev je postavila njegov kozarec. S tresočo roko je sam natočil vse štiri kupice. Svojo je napolnil celo čez rob. vino se je razlezlo po prtu kakor bolečina po njegovem telesu. Težko je izgubiti prijatelje in z njimi tudi domovino.

Najprej je prijel Hrastoškov kozarec.

“Morda je prav, da te je pred tremi leti pokrila domača zemlja. Ušel si strašnim dogodkom, ki si jih tudi sam predvideval. Počivaj mirno!” in na dušek je spil vino.

Častno je stopil do Zevnikovega sedeža.

“Morda še živiš in jočeš kakor jaz, v veliki bolečini pijem na tvoje zdravje.”

“Tudi tvojega kozarca, dragi prijatelj Gaberšek, ne bom pustil tujcem. Ti si se jim spretno izognil zadnji trenutek.”

Počasi je roka segla po Poljanškovem kozarcu.

“Kdo bi vedel, kje si: najbrž na poti v neznanu, morda celo v smrt. Zavedaj se, da sem s teboj.”

Solze so se prilivale vinu, ko je teklo v boleče telo. Mehko je sedel na svoj stol, ozrl po praznih stoli, kjer so se nekoč posedali prijatelji.

Zopet je vstal, visoko dvignil svoj kozarec in z zbranimi močmi zapel. Tokrat brez violine, ki je dvasjet let pela pod njegovo roko zboru učencev. Danes je za vedno utihnila. Njegov čisti glas se je razlegal po vsej gostilni.

*Hišica očetova, bog živi te.
Al tega nihče ne pove,
če bom kedaj te videl še.
Bog živi te, bog živi te!*

Stemnilo se je že, ko je poklical Marjeta iz množice opazovalcev iz velike sobe. Vsa v solzah mu je vrnila objem in spomine na bogato slovenščino podarjeno domačim otrokom med katerimi je bila tudi Marjeta. Ozrl se je po mizi, kozarci so mu nemo rekli adijo, urno je odšel v noč.

Marjeta je jokajoč pobirala posodo z mize, jo oprano vračala v omarico ter jo skrbno zaklenila v upanju, da jo bo nekaj še odklenila.

Drugi dan je Tinč prinesel novo turobno novico. Podhostnika so v noči odpeljali Nemci. Očividci so znali povedati, da se je celo branil, kar ga je stalo puškega kopita.

Marjeta se je naslonila na točilno mizo in glasno zaječala. Bolečina je okrvavila njeno blago srce in povesila je ljubke, prijazne oči.

V jeseni je zaječalo vse ljudstvo ob Sotli, Savi in Krki. Skoraj vsaka poštena družina je morala zapustiti svoj dom. Zaprli so tudi Marjetino gostilno, njo pa s culo v roki priključili k ostalim izgnancem v Brestaniško zbirno taborišče.

*Rajhenburška pečina –
slovenska bolečina.
Krutost štiri leta jih je gonobila
a vendar vseh ni pomorila.*

*Noč turobna v globini
rudnika me na smrt utruja.
Le kaj bi dal, da pod streho slamnato
bi spet zaspal.*

*Urno pelji vlak domov domov,
da čimprej zagledal
bom vinske vrhe, domače trate
In vino pil iz naše trte.*

Ponedeljkarji

V času, ko so se sobotarji pomenkovali pri Marjeti, so matere – na drugem koncu Slovenije – vzgajale **PONEDELJKARJE**.

V tisti dobi je otrok zagledal svetlobo sveta na svojem domu s pomočjo izprašane babice, prihajajoče v hišo, ali pa so to svetost opravljale spretno sosedo.

Kakor koli je bilo, ni merila za čar rodnega kraja, katerega so si poznejši ponedeljkarji pritisnili k srcu za vse življenje.

Juršinci, vasica v zatišju Slovenskih goric, med vinogradi, z bogato dediščino trsničarstva.

Tam je, na obsežni kmetiji v Gaberniku, življenje zateklo Toneta. Mladega fanta so zamikale skrivnosti zemlje. Hrepenenje se mu je uresničilo, izbral si je vinogradniško smer.

Ribnica na Pohorju, rano zjutraj od sonca obsijana gozdnata deželica, se kot orjaško oko razgleduje tja prek meje na Slovensko Koroško. Ob vznožju pa se

kot mati ozira v prostranstvo drevce, ki šepetajo o junaški smrti domoljuba Šarha.

Ravno na tem visočju je svet zagledal Ivan. Oba s Tonetom sta bila vedno hvaležna stari vinarski šoli pod Kalvarijo v Mariboru za temeljni pogled, v svet koder raste vinska trta.

Kapela, vrh, ki ponosno gleda iz vinskih goric na prekmurske poljane, prežete z vreleci zdravilne vode in Kranjčevo značilno govorico s Stričevimi pripovedkami. Ravno to gričevnato obrobje je dalo življenje Matku. Znanje srednje kmetijske šole si je pridobil v Križevcih na Hrvaškem, ki je segalo s svojim okolišem celo v Slovenijo.

Sredi ptujskih poljan ležita slikoviti vasiči s Francovo domačijo v Dornavi in Janezovo pri Marku. Ta svet je poraščen s pisanimi poljščinami, tu je prostranstvo domačega kruha, ki še vedno spominja na mater in na hleb, ki je dišal v njenih rokah, ko ga je že ob svitu izvlekla iz peči. Fanta sta se odločila za živinorejsko in poljedelsko šolanje. V Mariboru sta uresničila dokončne sanje o kmetijskem poklicu.

Ceste se z vseh hribovk stekajo k starosti – mestu Ptuj, v daljavi obkrožen z goricami in polji, čisto ob njem pa teče reka Drava, še vedno se mladostno vede in umiva svoje lepo, staro mesto. V teh krajih živijo romani iz pod Potrčevega peresa, zelo znane so tudi prostrane kleti izvirnega haloškega in slovensko-goriškega vina.

Slovita ptujska gimnazija je Branku nakazala pot v nadaljni študij agronomije na visoki šoli v Zagrebu. Trgovska šola je izobrazila Jurčka v trdno smer nepogrešljive ekonomske stroke.

Jožek si je zbral obrtno učilno in postal gradbenik, strokovnjak vrhunskega slovesa.

Tik nad starim mestom se rahlo dviguje Mestni vrh, srce sadovnjakov, vinogradov in sprehajalnih stezic. Sredi žlahtne narave je doma Miran, ki se je domačega kraja oklenil z vsem srcem ter z znanjem, pridobljenim na Mariborski srednji vinarski šoli.

Preko Donačke gore tja na sončno stran Orliških višin, na prostrane Bizeljske gorce – pogleduje Jože – v teh krajih počiva njegovo otroštvo.

Stara kmetijska šola na Grmu pri Novem mestu ga je napolnila v svet kmetijstva, prav njej je hvaležen vse življenje.

Z dokončno popotnico je nekatere v življenje pospremila višja agronomska šola v Mariboru.

Združeni in strokah kmetijstva, trgovine, gradbeništva so dograjevali znanje na simpozijih, tudi v tujini in ga vgrajali na državnih posestvih v okolici Ptujja.

Desetletja zahtevnega dela so potekla in strokovnjaki so odložili bremena kmetovanja. Vseskozi jih je družila žlahtnost poklica in toplota src drug do drugega. Škoda, da bi z upokojitvijo usahnila pristanost dolgoletnega tovarištva.

Na robu starega mestnega jedra, je v hiši z značilnim pročeljem Renata uredila prijazno točilno. Gosti

so osvojili njeno prijubljenost in naklonjenost njenih pomočnic.

To je kraj in prostor, kjer so upokojeni strokovnjaki našli primerne sedeže za ponedeljkovo kramljanje. Renata jih je sprejela z vsemi gostinskimi častmi, tudi ime ponedelkarji se jih je hitro prijelo.

V prijetnem kotičku obdanem s slikami haloških hribov, ob hrastovi mizi, se je pričela pot v starost. Dolgo se ni dalo pozabiti sveta, ki se je zrušil z upokojitvijo. Res pa je, da so leta prinašala nov delež in odrinjala stari čas v nujno pozabo.

Lotili so se drugih, vedrejših uric, ki naravno sodijo k človeškemu umirjanju. Pri mizi ob sprotni družabni vsebini, so dogovarjali pohode po lastni deželi, posvoda v spremstvu svojih razumevajočih soprog. Naj v črtici navedemo le nekaj obiskov, mnogo jih je ostalo nenapisanih in bodo le njihovi prijetni spomini.

Vzhajajoči zaton

Nepozabno je popotovanje na Pohorje. Sončni dan sredi leta je bil kot nalašč za ohladitev teles in duše.

Nad Ribnico, tik pod kočo na tisoč petsto metrih, so posedli na debela jelk in smrekovih klopi. Bila je prava priložnost za globok vdih svežega in čistega višinskega zraka. Med iglavci in drugimi drevesi ter rastlinjem brusnic se je pokazalo samotno Ribniško jezero. Mehke stezice in močenje čela s hladno, visokogorsko vodo je pravi užitek in počitek. Vabilo teh

lepot so se kateri krat izpolnili. Še tisti dan so načrtovali novi pohod, ki so ga pri mizi izbrali in določili njegov dan.

Obisk Kozjanskega so priredili naslednje leto, proti jeseni, ko je soncu že vsihala poletna moč.

Ne bi bili vinogradniki, če se ne bi ustavili v Virštajnskih vinogradih, manj znani oazi vinorodnega sveta na Slovenskem. Dragoceno spoznavanje po bočja, kjer se je vinska trta prijala. Tu so jo domačini vzljubili in negovali po stari navadi. Razgibano Orliško pogorje jih je sprejelo v Podsredški grad. Z obkroženjem tega zanimivega zgodovinskega masiva so se znašli v Sremiških gorica, na višini 350 m. Tudi tu so znani nasadi vinogradov. Brez poskušine in primerjave med Virštajncanom in Sremičanom ni šlo. Poskušino dveh vinskih različic so pozneje gasili še s požirki Pišečke – lahko bi rekli neoporečne vode. Iz skalnatega masiva pod Orlico prihaja na dan v preseku srednjega potoka – z imenom "Duplo", ki se pozneje preimenuje v Gabernico – čistost, ki se je splača pri izviru naužiti.

Bežno so spoznali Bizeljsko vinorodno gričevje z že davno prisvojenim vinko trto "Kavčino", ki je rastla na grebenih osončene deželice pod Roško, dotikajoč se reke Sotle.

Niso izpustili tudi zbirko starin pri Mariji, dragoceno zapuščino slovenskih staršev, ki niso imeli srebra, ne zlata. Vsakdanji rokodelski predmeti naj bodo ohranjeni v ponos in pokončnost ljudstva na slovenskem koščku zemlje.

Bizeljčani so obnovili repnice, majhne, nizke, некоč uporabne le za prezimitev krompirja in svinjske reje.

Danes tam razširjene, poglobljene, mogočne vinske kleti vabijo k ogledu. Tinček je ponedeljarjem s ponosom razkazal delo svojih rok in stropni okras v kleti. Še ena zapuščina v tem pesknatem svetu.

Niso se izognili Slomškovi peti besedi, napisani pod mogočno cerkveno lipo in zapeta pri Balonu.

*En hribček bom kupil,
bom trsje sadil,
prijat'le povabil,
še sam ga bom pil.*

Dragocenosti dneva so postale snov za ponedeljkovanje. Vabile so jih tudi pomurske ravnice, posute s toplimi vrelci in znamenitimi parki. Toplice so ponedeljarjem veliko pomenile zato so se družinsko vračali v njihov objem. Skupino je vleklo tja v Lendavske gorice, kjer se oko težko odtrga od posebnosti pokrajine in dolgih vrst vinogradov, ki jim na slovenskem skoraj ni enakih.

Človek, občudovalec te rastline, zna skozi opazovanje oceniti, da se vinska trta v teh krajih izredno dobro počuti in rodi sad vrhunske kakovosti. Iz razglednega hribčka pri cerkvi Sv. Trojice so se naužili tudi okolice sveta, ki vodi v prostranstvo panonske nižine.

Ob mizi pri Renati so znali temeljito primerjati lastno ljubiteljsko vinogradarjenje in sadjarjenje z drugimi slovenskimi vinorodnimi okoliši. Na koščku domače ali prikupljene zemlje so ustvarjali svoj raj za oddih.

Trte in drevesa so vzorno obdelovali, ravno njim je bil namenjen glavni del ponedeljkovega druženja, več kot količina pridelkov, je pomenil jesenski videz osončenih plodov.

Lastne počitniške hišice na eni in drugi strani Drave v prijetnem okolju Halož in Slovenskih goric, so vabile družbo ponedeljkarjev z družinami pod svoj krov.

Na dogovorjeni dan so zabrneli njihovi železni konjički in jih ponesli po ptujskih ravninah v cvetoči svet haloških strmin, kjer so se ob vinogradih belile daleč v dolino vidne počitniške hišice.

Druga smer jih je vodila po prijetnih stezicah v slikovite Slovenske gorice, kjer so jih vsakokrat ljubeznivo sprejele lepo ohranjene stare domačije. Takrat so domačnost prevzele soproge, nepogrešljive spremljevalke svojih mož. Z njimi je bila osončena družba ponedeljkarjev.

Žene so znale čudovito prirejati rojstne dneve, jubilejne obletnice mož in vmes še ljubiteljske urice druženja. Slovo od starega leta je družba preživela v gostinskih prostorih tudi pri Renati. Veliko jim je pomenilo cvetje, darilo soprogam ob prazniku dneva žena. Tako so združevali jesen življenja z jesenjo narave.

Odrpta vrata v kleti in v njih kakovostno, negovano vino pisanih sort le te so v kozarcih zavrteli in prenekaterikrat trčili na zdravje.

Čakajoč prijatelje

*Liter vina na mizi stoji
In čaka prijat'le, da se zberejo vsi.
Ivan kozarce nalije, nazdravi
in do dna ga ven spije.*

*Pijmo, prijatelji moji, saj ga je še.
Na trti tej zlati novo čaka nas že.
Vsi so bili enakega mnenja,
dolgo v noč ni bilo konec veselja.*

*Letos zopet na mizi liter vina
čaka prijatelje zveste.
Ivan kozarce nalije, nazdravi
in solza pogled mu zakrije.*

*Nismo zbrali se vsi, saj nekaj že več jih ni,
prijatelji moji, pijmo ga mi,
ki srce še zvesto nam bije,
kratko življenje naj ta kapljica vinska zalije.*

Žal je čas obračal tudi temno stran lepe podobe. Dvakrat so oblekli črnino.

Matku je usoda utrnila življenje sredi poletja.

Njegov najožji stanovski tovariš Franc ga je pospremil z naslednjimi besedami:

*Tudi polje je zajokalo.
Koruzi, pesa, hmelj, pšenica,
so danes povesele glave.
A vendar, spomladi bodo spet cvetele.*

Spomini ponedeljkarjev nate ne bodo nikoli pozabljeni Matkov stol pri omizju je sameval. Kmalu se mu je pridružil še Tonetov.

Nenadna izguba prijatelja je ponovno zavila ponedeljkarje v globok molk.

Spomnimo se Jožetovega slovesa ob odprtem grobu.

*Danes je žlahtnitelj in ljubitelj
najžlahtnejše cvetice sveta
za vedno legel "Gorice" pod vznožje vaše,
v snu poslušal boš šumenje vetra
in valovanja listja vinske trte.*

Spoštovana soproga sprejmi od ponedeljkarjev iskren sožalni vzdih ob tej težki uri.

Tisti dan so se ponedeljkarji razšli. Naslednji ponedeljek jih je miza zopet združila, z vzdevkom: življenje je treba nadaljevati.

Če ste prepozno prebrali pričajočo črtico, jih morda ni več.

Če pa so, bo zagotovo zadnjemu najtežje.

Svet in vinograd!

*Žal da vaju ne morem dovolj
objeti, in potožiti,
da je človeško življenje revščina,
konec pa strašna beda.*

Navdih

Vino: Dr. Radenkovič

Privredni vjestnik Belje posebna izdaja

Georgica Curiosa Land und Felt Leben 1695

Rebkulture der Steiemarkischen Sparkasse 1910

Trtna uš in trto reja – Ivan Bele

Izjemna priloga – Ivanka Lipold (Ivan Balon)

Obnavljanje vinogradov – Franc Matjašič 1895

Umno kmetovanje in gospodarstvo 1854

Umni gospodar 1865 – Franc Jančar

Slovenski gospodar 1897

Slovenski narod 1897

Nova doba 1930

In številni pripovedniki, ki jih je zemlja že davno zakrila.

Prispevke so še darovali:

Dipl. ing. Janez Šekovanja, Marjeta Šekovanja, Marija Sušnik, Bizeljsko, Ivan Požar, Kapela, Ivan in Irena Vidovič, Cirkulane, Simon Toplak, Juršinci, Jakob Emeršič višji bibliotekar Ptuj in številni darovalci fotografij.

Prisrčna hvala!

*V mojem srcu in knjigi
naj zapisana bo
denarna podpora dobrotnikova:*

Kmetijski kombinat d.d., Ptuj

Mestna občina Ptuj

Mestna občina Slovenj Gradec

**Zadružna kmetijska družba d.o.o.,
Ljubljana**

**Zasebna zobna ambulanta
Cizerl Franc, dr. stom., Ptuj**

**Megatours, Turistična agencija
Djuro Pajič s.p., Maribor**

Družina Kovačič Tomaž pri Ormožu

Ptujska tiskarna Ptuj d.o.o.

**Velik dolžnik ostajam lektorici
gospe Anici Kovačič, Tomaž**

vsem prisrčna hvala

Ob slovesu

*Bodi zdrava domovina
in cvetica tvoja
žlahtna vinska trta.*

*Sta skrbno me modrili
z žlahtnostjo pojili.
V naročju svojem
sladko me spočili.*

*Koder sem po svetu
hodil, povsod slavo
sem vama pel.*

Avtor



IOŽE KRIZANČIČ

V DRUŽBI
VINSKE TRTE