

Душанка Марковић

ЈОШ ЛИТАР ЈЕДАН...

Каталог изложбе

ВИНОГРАДАРСТВО И ВИНАРСТВО
ФРУШКЕ ГОРЕ



МУЗЕЈ ГРАДА  НОВОГ САДА

Душанка Марковић

ЈОШ ЛИТАР ЈЕДАН...

Каталог изложбе

ВИНОГРАДАРСТВО И ВИНАРСТВО
ФРУШКЕ ГОРЕ



Нови Сад, 2011.

ГРОЖЉЕ - ВИНО



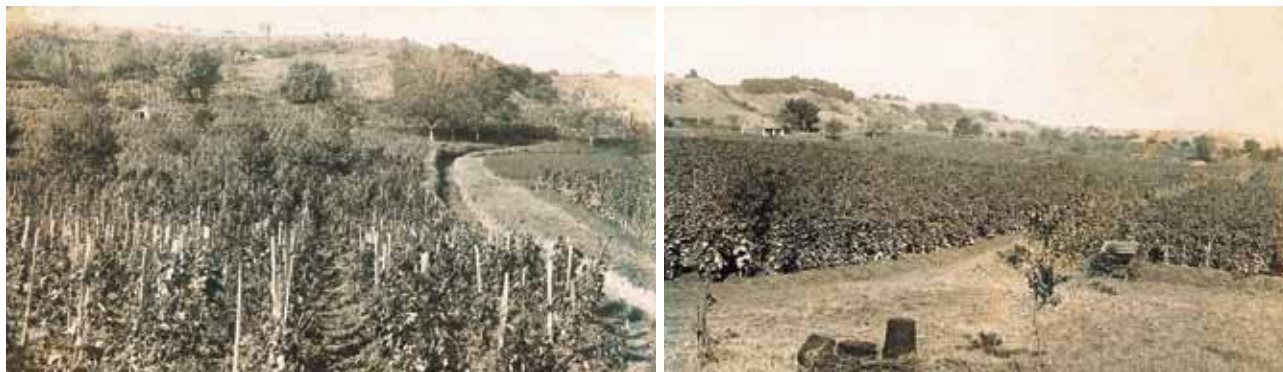
Карта Војводине (грожње- вино), 50-те године 20. века

УВОД

*Ако хоћеш да упознаш један народ
седи му за сто и види која вина пије.*

(Италијанска изрека)

Бројни су разлози за реализовање етнолошке изложбе којом су представљени виноградарство и винарство Фрушке горе. Пре свега да се, историјским чињеницама, документима, сачуваним предметима и фотографијама, укаже на Фрушку гору као једно од најлепших и најзначајнијих балканских виногорја и утицај који су виногради и вино имали на историју овог региона, али и на менталитет људи у том делу Срема.¹ Такође, намера је да се истакну људи-појединци који су умели да воле живот и уживају у њему гајећи нежну биљку попут винове лозе, овенчану митовима и легендама, опевану у народним песмама и пословицама, и укаже на везу између човека и те планине. Поред тога, у једном делу изложбе представљени су уметници који су своја дела украсили лепотом облика лозе и грозда (ликовна, књижевна, вајарска, везилачка...). Циљ поставке је да подстакне отварање специјализованог музеја виноградарства и винарства на Фрушкој гори, који би временом прерастао у свеобухватни музеј виноградарске културе у Војводини. Сремски Карловци, као дестинација, и Завичајна збирка у Сремским Карловцима (дворац породице барона Рајачића), са аутентичним подрумским простором, су идеално место за остварење овог циља.



Сл. 1 Панорама винограда Јосифа Поповића Смотре, потес Велики Матеј, 1937. година.

Многобројни предмети (датирани од краја 18. до половине 20. века) сачувани у музејским збиркама, приватним колекцијама и манастирским ризницама сведоче о богатој баштини узгоја винове лозе,

¹ Одувек се Срем делио на равничарски или како су га звали „свињски“ јер су свиње више гајене у том делу и онај планински такозвани „вински“ где је винова лоза, добрим делом, омогућила опстанак и егзистенцију тамошњег човека.

производњи грожђа и справљању вина на Фрушкој гори. Бројност предмета, квалитет њихове израде и старост директни су показатељи значаја ове биљне културе и њеног утицаја како на живот становника ове панонске планине, тако и на историјске токове на овим просторима.

Изучавање развоја виноградарства и винарства на тлу данашње Србије вршена су у оквиру различитих научних дисциплина (историја, пољопривреда, технологија, етнологија) што потврђује и бројна литература о овој теми. Са етнолошког становишта, истраживања у овој области су у многоме отежана због чињенице да грожђе и вино имају рок трајања. Посуде које су коришћене за чување вина биле су углавном од дрвета, па су временом уништене, остављене и заборављене у таванским просторима или им је дата нова намена. Без обзира што је њихова улога завршена, оне преживеле треба сачувати као сведочанство постојања винске културе у прошлости овог краја. Поред сачуваних предмета који су коришћени у обради винограда, берби грожђа или у справљању вина, истраживања су обухватила и предмете који на посредан начин говоре о развоју тих привредних грана. Ту су скупочене посуде из којих се вино конзумирало, као што су сребрне и позлаћене винске чаше и пехари из средњег века и посуде из манастирских ризница које су коришћене за богослужење. (сл. 3) Увид у историјски развој виноградарења и корисност винове лозе омогућили су и многобројни писани (рукописни и штампани) извори, народне песме, црквени иконопис, архивска грађа, али и директни контакти са оновременим виноградарима и винарима.



Сл. 3 Позлаћена чаша из 17. века и сребрна посуда за хватање вина, налаз из Неготина, крај 16. и почетак 17. века (фотографије из каталога Миле Гајић „Сребрне чаше позног средњег века у Србији“, власник Витор Ристовић, фотографисао: Веселин Милуновић)

На многа питања одговоре тражимо и добијамо од специфичних, а релативно блиских наука, као што су археологија, географија, биологија, форензика, ботаника, геоботаника, а нарочито археоботаника чија научна достигнућа у многоструком откривају тајне прошлих времена.



Сл. 4 Скадарка (кадарка) - најзаступљенија сорта винове лозе у фрушкогорским виноградима у периоду пре филосере

ПОЈАМ, УЛОГА, ЗНАЧАЈ И ЗАЧЕЦИ РАЗВОЈА ВИНОГРАДАРСТВА И ВИНАРСТВА

*Најпре кућу гради и виноград сади,
па онда жену тражи.*

(Народна пословица)

Један од разлога за прелазак човека из скиталачког, номадског живота у стационирани живот на једном месту, без сталне селидбе у потрази за бољим животним условима, била је и винова лоза. Да би се гајила, неговала и бранила од изненадних непогода, те да би се скупљали њени плодови, неопходно је било подићи настамбе на једном месту. Овоме треба додати и чињеницу да лоза даје плод тек треће године што је захтевало дужи боравак на истом подручју, али и овладавање, не баш једноставним, технолошким процесима које захтева производња винског напитка.

Почеци узгајања винове лозе просторно су смештани око јужних обала Каспијског језера, а временски 7000 г. п. н. е, одакле се ширила у три правца: према истоку ка Индији, југу ка Палестини и Египту и западу преко јужног дела Русије до Балканског полуострва. Узгој винове лозе био је познат још старим Египћанима 3500 г. п. н. е, што потврђују очувани рељефни цртежи који приказују винову лозу и грозђе, а који су откривени у гробницама широм Египта. Вино је било једино пиће достојно фараона и његовог испраћаја на онај свет.²

На основу старих записа зна се да су и Асирци правили вино, а винска култура је била позната и у Месопотамији. Прикази винове лозе и испијања вина на грчким вазама сведоче да виноградарство и винарство није било непознато ни старим Грцима којима су винову лозу донели Феничани. Највише заслуга за ширење ове привредне гране на Балкану, па и у Европи, имају Римљани који преузимају примат од Грка, пресађују винову лозу са грчких острва на италијанско тло, преузимају напредне технологије за производњу вина, али и доводе најбоље грчке стручњаке у справљању овог очаравајућег напитка.

Када се у оквирима античке цивилизације Медитерана развила и усавршила култура узгоја винове лозе, настао је читав низ посуда за производњу, чување, транспорт и најзад уживање и испијање вина. Не постоје тачни подаци о винској трговини у римско доба, али се зна да су Римљани имали посебне бродове за превоз вина по мору и рекама, као и то да су превожена само најбоља вина. Потврда тога су сачуване бројне амфоре и бачве. Иако се Римљани сматрају најзаслужнијим за ширење винограда и популаризацију вина у Европи, након пада њиховог царства, захваљујући обредној улози вина у хришћанским црквама, сачувана је његова производња и омогућен даљи развој.

² Према египатској митологији верује се да је богиња магије Изиде, након што је окусила зрно грозђа, затруднела са Озирисом и родила Хоруса, а њен супруг Озирис, који је постао бог вина прогласио је ово пиће за магички напиток; Siliotti, Alberto, *Egipat – hramovi, ljudi i bogovi*, Zagreb 1999, 264.

Да би објасниле настанак винове лозе и вина многе културе су се окретале својим божанствима. У грчкој митологији то је Дионис (Дионисис, Дионисије), поштован као бог вегетације, заштитник дрвећа, цвећа и других биљака, у чију част су Грци приређивали светковине током целог вегетационог периода винове лозе, од сађења до бербе и цеђења грозђа. Свечаности су обухватале разне игре уз обилно опијање.³ За Диониса је везана и легенда да је научио народ како се вино пије, односно, да се јака вина разблаже са водом. (сл. 5, 10) Колики значај је вино имало у Грчкој говори податак да је један правац у песништву, анакреонтика, настао у 6. в. п. н. е, чији представник је Анакреонт, а који је опевао љубав, вино и уживање.



Сл. 5 Лик са зидне фреске и скулптура бога вина Бахуса (Дионисоса), Сирмијум, 2-3. век (Музеј Срема, Сремска Митровица)

³ Срејовић, Драгослав; Цермановић, Александрина, *Речник грчке и римске митологије*, Београд 1979, 116-119.

Римљани су сматрали да је вино симбол напредне цивилизације, а свечаности одржаване у месецу марту у част бога вина Баха (Бахус) називане су баханалијама. (сл. 5, 7) Одржаване су у време пресипања (претакања) новог вина, а у току њих су извођене драмске представе и процесии где се вино обилно пило. Отуда и латинска изрека: *Бахус је утопио више људи него Нептун*. У Риму су, пре Христовог рођења, вино могли да пију само мушкарци и то у одређеним количинама и у одређеним приликама. Женама је вино било забрањено, јер су оне, према веровању, биле носиоци нечисте материје.⁴ Вино је било инспирација и античким, римским песницима. За латинску изреку *у вину је истина (in vino veritas)*, насталу у 6. в. п. н. е, која је у ствари наслов песме чувеног песника Алкеја, сви су чули.⁵ Многи мислиоци и филозофи из овог периода увидели су добре стране вина, али и оне мање добре.⁶

У словенској митологији Род је божанство које је било заштитник рода, порода, породице, па и народа.⁷ Приказује се са два мала детета у рукама и великим чоко-том на коме је богат род грозђа. Народ га је поштовао и приносио му жртву пре него Перуну. Колики значај у српској историји има винова лоза говори и назив за девети месец у старом српском календару – гроздобер, рујан или михољски месец. Назив гроздобер означава време бербе грозђа, а рујан је назван по рују, што је старосрпски назив за црвену боју (рујно вино, рујна зора).

О постојању лозе у најстарија времена сведочи и Свето писмо где се вино, у теолошком смислу, веома често спомиње у Старом, а особито у Новом завету. Према Библији, после потопа, и у тесној спрези с Богом, први „обрађивач земље“, Ноје први је посадио дивљу лозу недалеко од планине Арарат да би је облагородио и из грозђа сок исцедио, први пио њене опијајуће сокове, а био је и први који се опио. У истом делу, значај лозе најбоље је илустрован симболичким поређењем Христа са чокотом и његових ученика са гроздовима.⁸ Ширење



Сл. 6 Род – заштитник
виноградара и винара према
Словенској митологији
(рад Марка Мечића Маше)

⁴ Срејовић, 116-119.

⁵ У песми се, поред осталог каже:
„Вино, драги мој, и истина су стари пријатељи
Вино је огледало људске душе.
Зато ни једно друго дрво
Пре лозе немој посадити.“

⁶ Тако је Платон сматрао да младићи до 18 година не треба да пију вино јер *...не би требало доливати ватру на ватру*.

⁷ Род је биће из словенске митологије за које, међу научницима, још увек постоји недоумица да ли представља божанство или митолошко биће. Поједини научници сматрају да је Род био створитељ и представља бога каквог познају данашње монотеистичке религије. Он је заправо све што постоји. Рођен је сам од себе. У почетку постојала је само тама и Род је био, попут пупољка, заробљен у јајету. Када је подарио живот богињи љубави Лади, љуска је пукла и кроз отворе је изашла љубав. Род је у свему и он је основа свега. Све видљиво и невидљиво представља Рода. Уз Рода као митолошко биће, по правилу се помињу и Рожанице које утичу на судбину. Због тога им се, након рођења детета, правила гозба како би их умилостивили да детету одреде што бољу судбину и чувају га од зла; www.starisloveni.com/Rod.html

⁸ Спаситељ рече својим ученицима: „*Ја сам лоза, а ви сте род*“. Јн. 15.5 *Свето писмо Старога и Новог завета*, прев. Ђ. Даничић, В. С. Карацић, Београд 1987.

хришћанства, које је 313. г. н. е. признато као вера, позитивно је утицало на развој виноградарства и винарства, пре свега због употребе вина у црквеним обредима.



Сл. 7 „Пијани Бахус“, Хендрик ван Бален, 17. век (кат. 205)

Етимолошки гледано реч „вино“ потиче од санскритске речи *vena*, а значи пријатељски, те је од ње настао и грчки израз за ово пиће *Foivos* (*woinos*). Ослањајући се на грчки назив, Римљани су у латинском језику користили реч *vinum*. Са незнатним варијацијама готово у целој Европи користе се слични термини (енгл. *wine*, нем. *wein*, фр. *vin*, рус. *вино*, чеш. *vino*, пољ. *wina*, итал. *vin*, шп. *vin*, порт. *vinho*, јевр. *yayin*). Иако се у српском језику углавном користи реч „вино“, у нашем народу постоје и називи од миља као што су „течно грождје“, „винко“, „ватрено крвце“, „воћно млеко“.



У једној од својих приповетки Јован Суботић је употребио многе од народних израза за вино, па тако пише: ...У манастиру...у Фрушкој гори...навуку обично подоста добра **винца**, онда се затворе...па чашицу по чашицу...ако их **винушко** раније у постељу не свали... У **Бахусове поштоватеље** спадао је и администратор манастира...који је морао имати **Винковића** у манастиру... најпре шљивовица, па за тим **бермет**, па онда одмах **црвеника** вукла се из манастирска подрума издашно... Отац Гаврило дигне чашу и почне говорити: „Пите, браћо, та то су наши стари садили, копали и жњели, брали и увозили, отакали и претакали. Па кад смо заједно радили, ваља и да заједно пијемо.“ На то ће један од гостију: „Душа ваља, добро **вино**. Чудо, на истом брегу виногради, па **манастирско** боље. Сад нека ми ко рекне, да ту нечини много света рука.“⁹

⁹ Суботић, Дра Јован, „Калуђер“, *Јавор*, број 4, Нови Сад 1874, 99-106.

Винова лоза је вишегодишња, самоникла биљка (*Fruktus Vitis viniferae*) и типичан је представник простора са умереном климом. Научна истраживања указала су на чињеницу да је у античко време винова лоза била једини представник узгајаног воћа.¹⁰ Може се претпоставити да су бобице дивље, самоникле винове лозе коришћене за исхрану у свежем, непрерађеном облику. Једна од важних одлика ове биљне културе јесте да неплодне терене претвара у културно земљиште, а читаве брдске области преиначава из пасивних у активне.

Култивисањем винове лозе грожђе се и даље, једним делом, користило у свежем стању за јело због своје хранљивости, док се део бербе прерађивао, те су справљани разни производи попут сушеног грожђа, винског сирћета, мацуна добијеног од укуване шире и специјалитета од мацуна као што су слатко и суџук. Од алкохолних пића, од грожђа се производила ракија од „печеног вина“ коју у народу називају виновица (вињак) и ракија која се добија дестилацијом превреле грожђане комине (тропа) племени те винове лозе и позната је као комовица или троповица. Ипак, највећи део гроздова завршавао је између храстових дуга, претворен у опојни разнобојни напитака зван вино.

Постоје различита дефинисања вина. Док га једни сматрају духовним напитком божанског порекла, „господским пићем“ и најплеменитијим пићем кога човек користи, научници сматрају да вино није ништа друго него ферментисани (проврели) сок оцеђен из грожђа који се, с почетка, шира зове. Након алкохолног врења шире добија се вино тако што се шећер трансформише у алкохол. Иако се за вино знало од давнина, као „зрело“ пиће, оно се није пило све до појаве боце са затварачем, крајем 17. века.¹¹

Разлоге због којих се производи вино можемо разврстати у три групе. Први се тичу сопствених потреба у домаћинству за пиће и јело, најчешће у свечаним приликама, код обележавања крсне славе или битних породичних догађаја. Други разлог је трговина вином и стицање зараде што је нарочито изражено од 17. века до данас. Управо је трговина вином допринела развоју овог краја и омогућила бољи животни стандард. Трећи, али ништа мање битан разлог, лежи у хришћанским обичајима и употреби вина у црквеном богослужењу.



Сл. 8 „Аутопортрет“, Стеван Алексић,
1911. година (Народни музеј у Београду)

¹⁰ Medović, Aleksandar, „Gamzigradski ratari - dva koraka napred, jedan korak nazad“, *Rad Muzeja Vojvodine*, br. 50, Novi Sad 2008, 151.

¹¹ *Енциклопедија Британика*, 2, В-Ћ, Београд 2005, 57.

Као што су Бадњак и Божић нераскидиво везани празници и не могу се замислити један без другог, тако су и две области земљорадње, виноградарство и винарство, у нераскидивој вези, јер без виноградарства нема винарства, а без винарства ни виноградарство не би имало такав значај. Где је граница између њих? Тамо где нестаје грозђа, где се бобице претварају у сок, ширу, настаје винарство, а оног момента када је завршено алкохолно врење и када је потребно вино сачувати од кварења на сцену ступају ништа мање битни послови који припадају подрумарству. Виноградарство (виноградство, винодељство) је наука која се бави узгојем и обрађивањем винограда и производњом грозђа, а винарство (винологија, винометрија, винство) је наука о производњи, преради и чувању вина. У новије време производњом, истраживањем и лабораторијским анализирањем како старих тако и нових вина, побољшањем њиховог укуса и квалитета и производњом нових врста, бави се посебна наука звана енологија.



Сл. 9 Флаше за вино из подрума Петра Костића и Теодора Чакића (кат. 100 и 101)

ИСТОРИЈСКИ РАЗВОЈ ВИНОГРАДАРСТВА И ВИНАРСТВА У СРБИЈИ И НА ФРУШКОЈ ГОРИ

Вино није ништа друго до сунце заробљено у боци.

(Народна пословица)

Култура вина у периоду антике и средњег века на подручју Србије

Вода умива лице, вино умива душу.

(Народна пословица)

Иако се сматра да је први чокот на простору данашње Србије засадио римски цар Проб у 3. веку, постоје назнаке да је виноградарења на овим просторима било и раније. У прилог овој тврдњи иде и забрана гајења винове лозе изречена од стране цара Домицијана у 1. веку, а која се односи на римске провинције, што говори да се вино правило и пре Проба. То потврђује и писање Светонија у „De vita caesarum“: *У години када је јефтиног вина било у изобиљу а житарица мало, он (Домицијан) је проценио да је претерано узгајање винове лозе узрок запостављања осталих усева, стога је забранио даље сађење винове лозе у Италији и дао наређење да се смањи број чокота у осталом делу царства за најмање једну половину, али овај указ никад није ступио на снагу.*¹² Да је виноградарство било развијено и постојало и пре Проба доказ су пронађене посуде у Јабучју код Лазаревца, међу којима је познат вински пехар из 1. века.¹³

Иако нема много сачуваних писаних података, потврде оваквог мишљења налазимо у научним лабораторијским радовима археоботаничара. Најстарији фосилни остаци винове лозе у нашој земљи, за које се тврди да су стари око 7 милиона година, потичу из Винче.¹⁴ Постојање култивисане винове лозе на нашим просторима потврђује и налаз угљенисане семенке винове лозе на локалитету Хртковци из 1. или 2. века. Нешто бројнији налаз (1400 семенки) из истог периода у Илоку ...са једне стране не искључује могућност узгајања винове лозе у овом делу Паноније у то време, али, уз примедбу да се ради о ванредној ситуацији – даривању покојника, не искључује ни могућност

¹² Medović, Aleksandar, „Gamzigradski ...“, 156; превод Медовића, А. цитат преузетог из Rolfe, J.C., *Suetonius. The Lives of the Twelve Caesars*, London 1913, 14.

¹³ Гајић, Мила, *Сребрне чаше позног средњег века у Србији*, Београд 2010, 013; Поповић, И, „Експлоатација сребрне руде и пут до финалних производа“, *Античко сребро у Србији*, Београд 1994, 13.

¹⁴ Масловарић, Душан, *Виноградарство и винарство у крушевачкој жупи*, Крушевац 1990, 5.



Сл. 10 Представа Диониса на мозаику у Гамзиграду, 4. век

импорта.¹⁵ Семенке винове лозе, у малом броју узорака, пронађене су и на локалитету Гамзиград, а не припадају типу дивље, већ култивисаној лози.¹⁶ Такође, археолошки налази великог броја амфора у околини Сирмијума документују да је у ове крајеве, за римске цареve који су се родили и живели на простору данашње Србије, вино довозено и чувано. (сл. 16) У прилог тој тези иде и датирање плоче са вотивним мотивом римске богиње Либере у 2 в. н. е. која је пронађена у Чортановцима (уграђена у фасаду виле Станковић), а на којој је богиња приказана омотана виновом лозом.¹⁷ (сл. 11)

О богатству и развијености винске културе у средњовековној српској држави сачувано је доста података, а нарочито за владавине династије Немањића, од 11. до 14. века. (сл. 12) Носиоци виноградарства и винарства били су владари, властела и свештенство. О значају гајења винове лозе и справљања вина сведочи и запис из „Повеље Стевана Првовенчаног“ из 12. века о забрани додавања воде произведеном вину. У делу „Ораховачки типик“, писаном у испосници у Кареји (српски-Ораховица) на Светој гори 6707. године (1199), свети Сава упућује Србе кад и како да пију вино. *Понедељком, и средом, и петком – нити уља једи, нити вина пиј; а у уторак и у четвртак – уље једи и вино пиј...а у пост Велики, суботом и недељом једи уље и вина кушај; а у друге дане – ни вина, ни уља... А када настане празник Благовести, нека се празнује светло по могућству и вино пити са великим красовољем.*¹⁸

¹⁵ Medović, Aleksandar, „Arheoznanje-arheoimanje – u poseti jednom sremačkom vikusu iz I ili II veka“, *Rad Muzeja Vojvodine*, br. 52, Novi Sad 2010, 103.

¹⁶ Medović, Aleksandar, „Gamzigradski ...“, 156.

¹⁷ Плоча се чува у Археолошком одељењу Музеја града Новог Сада. Либеру је староиталска богиња култно повезана са Либером, богом плодности, винове лозе и вина; Срејовић, Цермановић, *Речник ...*, 233-234.

¹⁸ Сава, *Карејски типик Светог Саве*, Београд 1985.



Сачувана је и легенда, према којој је свети Сава, као изасланик свога брата Стефана, дошао угарском краљу Андрији II (1205-1235) у сред лета. Када га је краљ понудио вином, кнез-монах је рекао како је у својој земљи научио да увек пије хладно вино. Пошто му угарски краљ није могао набавити леда, свети Сава се помолио Богу: Бог је услишио његову молитву и пао је град. Тако је свети Сава послао краљу пуну сребрну чинију леда.¹⁹

Остало је забележено да је Стефан Немања поклонио цару Фридриху I Барбароси, поред медовине и вино.²⁰ И поред чињенице да је Србија до краја 12. века имала мало винограда, најотменије пиће средњег века било је вино. То није важило за Приморје и јужне византијске области које су Срби временом запосели и одакле се култура винове лозе ширила на север. Нарочиту бригу о унапређењу пољопривреде, а посебно подизању винограда, у овом периоду, водили су српски архиепископи. Већ крајем средњег века било је тешко наћи манастир без винограда. То потврђује и писање светог Саве о постојању вина у испосничкој ћелији. Боравећи у манастиру Ватопед свети Сава је учествовао у радовима на пољу, па и у винограду. За време тог боравка било је обавезно да манастир, сваки дан, има на располагању 50 купа вина за путнике који сврате. Једна од легенди о светитељу каже и да је свети Сава благословио рад надничара у винограду речима: „Да сте благословени ви и ваш рад! Од лозова рода сребро се претворило! Винска се чаша крстом поносила! Ће се вино пило крст се не заборавио.“²¹ У житију свога оца светог Симеона, свети Сава помиње муљаче: *Поштујте Господа...да би се...вино муљаче („точила“) ваше истакало.*²²



Сл. 11 Плоча са ликом римске богиње Либере, Чортановци, 2. век (кат. 189)

¹⁹ Спремић, „Јело...“, 131.

²⁰ Исто, 132;

²¹ Нажалост, винова лоза је светог Саву пратила не само до смрти него и 360 година касније. Наиме, на гранама винове лозе Потурице су 1595. године на Врачару спалили посмртне остатке светог Саве. Према предању, начињена ломача за Часне Мошти његове није се дала потпалити обичним дрвима, него су по виноградима сечене „гице“, тј. чокоће лозе винове на коме су му кости спалили и пепео развејали на све стране. На тај начин су Турци спалили кости светитељеве, опустошили многе винограде што је довело до мањка вина и његовог поскупљења, а уједно су православни храмови (цркве и манастири) остали без вина за богослужење Свете Литургије; Ћелијски Јустин, „Спаљивање моштију Светог Саве“, *Свети Сава принц и просветитељ*, Цетиње, Београд 2007, 109; Порчић, Небојша, „Путовање - живот у покрету“, *Приватни живот у српским земљама средњег века*, Београд 2004, 208.

²² Спремић, Момчило, „Јело и пиће“, *Приватни живот у српским земљама средњег века*, Београд 2004, 129; Свети Сава, *Житије светог Симеона*, Београд 1994, 164-165.



Сл. 12 Лоза Немањића, фреска, манастир Дечани, 1348. година

и то је био „ставилац“, а слична задужења, када је вино на трпези у питању, имао је „слуга“, односно „пехарник“.²³ Документација о предметима одношеним и чуваним у Дубровнику вођена је веома уредно. Према једном запису, Вук Бранковић је 1395. године, између осталог, на чување дао 197 литара

Колико је винарство као привредна грана напредовало у Србији најбоље сведоче законски прописи. Наиме, производња и продаја вина за владавине цара Душана регулисана је законом који се односио на справљање вина, његов квалитет, а у „Повелји Цара Душана“ (1355) регулише се производња и продаја вина у околини Призрена и спомиње Царска винарија. Такође, у „Душановом законик“, једином оновременом писаном уставу у Европи, под истим чланом регулисано је поседовање имовине, плаћање пореза, нанета штета на земљи (њива) и у виноградима, као и продаја вина главешинама.²³ Вино је био важан производ на плану унутрашњег промета. Владари су, у свим крајевима државе, имали своје подруме где је сакупљана „чабрина“ (десетак од вина), а коју су били обавезни да плаћају сви произвођачи вина.²⁴ Винограде у околини Призрена и винске подруме и Великој Хочи који су били спојени керамичким цевоводом за транспорт вина, дугим 25 km, поседовао је и сам цар Душан.

Посредно се о развијености ове привредне гране може судити и на основу сачуваних предмета у којима се вино послуживало као што су винске златне и сребрне чаше и пехари. На дворовима је постојала особа задужена искључиво за надзор над храном

²³ У члановима 34, 63, 76, 108, 174, који регулишу области меропашких села (земљорадничко село), кефалија (главешина), попше (штета), издави (порез) и баштина (имовина) спомињу се речи виноград и вино; *Душанов законик*, Ковиљски препис Стефана Стојковића, Београд 1726.

²⁴ Масловарић, 5.

²⁵ Михаљчић, Раде, „Ставилац“, *Историјски часопис*, бр. 23, Београд 1976, 5-21.



Сл. 13 Цар Душан (1308-1355) и „Душанов законик“ (1349-1354)

фина сребра, као и једну златну чашу која тежи пет литара. Неколико месеци касније овој збирци придодаје 493 литре „финог сребра“, а следеће године 790 литара и један златни пехар.²⁶ Чаше о којима је реч припадају трпезним посудама за вино и воду, попут бокала и крчага, кондира, ибрика и бардака. Потичу из 14. века и нису биле за свакодневну употребу. Њихово коришћење искључиво је било везано за нарочите, свечане прилике и испијање здравица. Ове чаше су веома често декорисане мотивом виновог лишћа и лозице.²⁷ У средњовековној Србији пехар вина је имао многострука значења. Уз пехар се водио разговор, склапани су договори, пехаром се заклињало, али и опомињало, уз пехар су давана обећања, доношени закони, а био је и неизоставан део народних обичаја.

Према сачуваним трговачким документима може се рећи да је вино у Србију једним делом и увожено, и то из приморских крајева (Котор, Дубровник), а доношено је у јарећим мешинама.²⁸ Продаја вина била је законски уређена, с тим што је штићена продаја домаћег вина и није дозвољаван прекуп. Пренос се обављао и у нарочитим бурадима, а вино се држало у бачвама или великим судовима од иловаче који су били поређани у подруму. У средњовековној Србији више се производило црно него бело вино. За виноградарство у овом периоду посебно је било значајно што се немањихка Србија ширила на југ, на крајеве који су излазили на море и у којима је напредна пољопривредна производња имала дугу традицију. Управо с Приморја долазили су утицаји, нарочито делотворни на гајење винове лозе.

²⁶ Гајић, 015; Спремић, Момчило, „Јело ...“, 134.

²⁷ Бикић, Весна, „Кухиња и трпеза: посуђе у свакодневном животу“, *Приватни живот...*, 153.

²⁸ Живковић, Валентина, „Котор – модел касносредњовековног града“, *Приватни живот...*, 98-99.



Сл. 14 Кнежева вечера – хришћански мотив тајне вечере уграђен у косовски мит, Адам Стефановић, 19. век.

Најразвијеније виноградарење у овом периоду било је на Косову и Метохији где се налазио и највећи број манастира. Записе о лепоти винограда у Српској земљи оставио је и Константин Костенечки Бугарин у 15. веку наводећи *...по овој земљи засађени су многи виногради – нигде у тој мери без већих недаћа гајени, као у овој земљи, богатој семенима и насадима и родом.*²⁹ Развој виноградарства у Србији у средњем веку изузетно је битан за каснији напредак који се десио у обради винограда и производњи вина на Фрушкој гори. Наиме, турским освајањем појединих делова Србије долази до померања становништва, а нарочито свештенства и најбогатијих слојева друштва са југа ка северу. Они са собом носе богато искуство у гајењу те биљке које примењују настањујући се на Фрушкој гори. Након продора Турака на Балкан, а нарочито после Косовске битке (1389), винска производња се постепено сели на север. У почетку, за време кнеза Лазара, то су простори око Крушевца и манастира Манасије, а нешто касније, за владавине Стефана Лазаревића, померањем границе стигло се до Смедерева. Области око Вршца и Фрушке горе бројним избеглим српским становништвом, а нарочито свештенством, настанеле су за време владавине деспота Стефана Лазаревића (1389-1427) и Ђурђа Бранковића (1427-1456). Као угарски племићи имали су велике поседе у ондашњој Угарској. У Срему, Банату и Токају (који је дуго био њихов посед) поседовали су велике винограде, а токајска вина од овог периода постала су чувена у свету.³⁰

²⁹ Костенечки, Константин, Бугарин, „Србска земља – сваким добром пребогата“, *Свети Сава принц и просветитељ*, Цетиње, Београд 2007, 32.

³⁰ Avramov, Lazar, *Vina i vinogorja Jugoslavije*, Zagreb 1974, 13.



Карта Фрушке горе са најзначајнијим виноградарским центрима и потесима

Виноградарство и винарство Фрушке горе до краја средњег века

Стара вина и стара пријатеља држи се.

(Народна пословица)

За разлику од многих планина чије су природне лепоте оличене у ретким и тешко приступачним теренима и природним феноменима разлог за посету и уживање, Фрушка гора привлачи благим падинама, шумовитим комплексима, као и поседима које је подигла и неговала људска рука - виноградима. Ова питома и увек посећена планина најлепша је у јесен када се Фрушкогорјем разлије читав спектар најразличитијих јесењих боја, а бербе грожђа окупе млад свет са свих страна.

Пут којим се прославила Фрушка гора и доспела у свет може се назвати пут вина. Фрушкогорје је, због повољног географског положаја, одувек било погодно за гајење винове лозе и убраја се у најлепше виноградарске крајеве у нашој земљи. Простире се правцем исток-запад у дужини од 78 km. Спада у хорст планине са највишим врхом Црвени чот (539 m. n. v.).

Када се на овим просторима започело са виноградарењем готово је немогуће са сигурношћу рећи, али се може тврдити да када се једном започело никада није у потпуности престајало. Од тада, па до данас, вино је присутно у религиозном, филозофском, културном и свакодневном животу становника

Фрушке горе. Винова лоза се сматра аутохтоном врстом на Фрушкој гори датираном у време када се на овој планини формирала и остала флора, али о њеном култивисању и почецима справљања вина још увек нема довољно података. Антички извори сведоче да је крајем 1. в. н. е. дошло до хиперпродукције у производњи вина што је навело римског цара Домицијана да уредбом о забрани гајења винове лозе у провинцијама из 92. г. н. е. заштити од конкуренције и осигура извоз италијанских вина. Потврду о виноградарењу у античко, римско време дају и сачувани остаци римских зграда и целих подрума који и данас постоје у селу Гргуревци. Међутим, све до 3. века у Панонији се производило мало вина лошег квалитета због чега је вино, за римске императоре и припаднике виших staleжа, било увожено.³¹



Сл. 15 Метални новчић са ликом цара Проба (кат. 190)

Оно што се са сигурношћу може тврдити и што потврђују и писани антички извори јесте да је винову лозу на падинама горе Алм (Алм – Mons Almos - Фрушка гора), у околини села Дивоша и Гргуреваца, за-садио римски цар Проб око 280. г. н. е. Староримски историчар Аурелије Виктор у делу „De Caesaribus“ наводи следеће: *Као што је Ханибал покрио велике делове Африке плантажама маслина користећи при томе своје трупе као радну снагу...на исти начин је Проб покрио Галију, Панонију и брда Мезије са виновом лозом.*³² Потврда да је Проб користио своје трупе за сађење винове лозе на Фрушкој гори и *Aureus Mons* (у Горњој Мезији, 37 km источно од Београда) налази се и у писању Еутропија.³³ Четири

³¹ Medović, Aleksandar, „Arheoznanje ...“, 103.

³² Medović, Aleksandar, „Gamzigradski ...“, 156; превод Медовића, А. цитата преузетог из Bird, H. W., *Aurelius Victor. De Caesaribus*, Liverpool 1994.

³³ Medović, Aleksandar, „Gamzigradski ...“, 156; превод Медовића, А. цитата преузетог из MÜLLER, F.L., *Eutropii Breviarium ab urbe condita. Eutropius. Kurze Geschichte Roms seit Gründung (753 v.Chr.-364 n.Chr.)*, Stuttgart 1995.

године раније Проб је укинуо забрану сађења винограда у римским провинцијама, успостављену за владавине цара Домицијана. Међутим, многи истраживачи сматрају да је Проб само обновио гајење винове лозе забрањено Домицијановом наредбом. Претпоставља се да је Проб у Срем донео не само винову лозу, него и начин гајења са густом садњом и неговањем чокоћа при земљи.



Гај Марко Аурелије Валерије Проб (Сремска Митровица, 232 – Сремска Митровица, 282) праотац винове лозе на Фрушкој гори. Као изузетно храбар и спретан војник, од стране цара Аурелијана, 276. године проглашен је римским царем. Његово царство је заузимало читаву Европу до Дунава, Малу Азију, део Египта и афричког континента. Након ратних похода, кратке мирнодопске периоде Проб је проводио унапређујући привреду државе, посебно земљорадњу у Срему. Желео је да повећа како површину тако и плодност земљишта родног краја. Зато је наредио војницима да исушују мочваре и копају канале којима би Сава отицала. Таквим исушивањем тла, оно је постајало погодно за земљорадњу, а користили су га становници Сирмујума.³⁴ Љубав према лози и вину Проба је на крају коштала и живота. Погубљен је од стране војника којима су ратни походи били дражи од обраде земље, копања канала, исушивања мочвара, градње путева и сађења винове лозе. Сама реч Проб (лат.) значи честит, поштен.

Колики значај је имао Проб за становнике Срема говоре и многобројне, у народу стваране и препричаване, легенде о њему. Једну такву легенду коју је као дете чуо слушајући приче старијих, о три смрти цара Проба, забележио је Живко Марковић: *Ја сам сељачки син испод Фрушке горе, који је у раној младости волео да иде свуда и чује шта ко прича... Највише сам зими волео ноћну седељку у нашем лагумском подруму, који је био прави тунел...тако се поведе прича и о томе ко је први засадио винову лозу на Фрушкој гори, тачније о римском цару Пробу и његовој трагичној судбини... Наиме, цар Проб је наредио да се крчи шумско подножје, суши мочвара и копа канал, што је био мучан посао за његове војнике, због чега су одлучили да га три пута убију... Први пут, војници су га опили од салаксије, најбољег вина. Стрпали га у чамац пун пијавица и пустили низ реку, да га крвопије комарци докусуре. Од Проба остаде, када га пронађоше, сама кожа и кост... Други пут га обесише о његову „Гвоздену кулу“ да га киша испере и Сунце осуши... По трећи пут су му смрт задали кад му главу одсекоше и од његове лобање направивше пехар из ког су војници вино пили док су оргијали.*³⁵

Период од 3. до 15. века у историји Фрушкогорја био је веома буран (Велика Сеоба народа, боравак Источних Гота и Гепида, освајања Хуна, Острогота, Лангобарда и Авара) што је и разлог што није сачувано много писаних докумената о виноградарству и винарству. Секст Аурелијус Виктор (Sext Aurelius Victor)

³⁴ Medović, Aleksandar, „Arheoznanje ...“, 101-109.

³⁵ Marković, Živko, „Tri Probove smrti“, *Svet pića*, broj 20-21, Novi Sad 2005, 64-65.



у 4. веку, наводи како се виноградарство толико развило да је постало једно од важнијих занимања становника Сирмијума.

Развој виноградарства у средњем веку, како у Србији тако и на простору Фрушке горе, везан је за црквене поседе и имања властеле, а вино је постало све значајнији привредни чинилац. Значај и улога вина, али и неки историјски подаци из овог периода, могу се видети и у текстовима српских народних епских песама. У песми „Марко Краљевић и пударуша Мара“ спомињу се царски виногради на Банстољу.³⁶



Сл. 16 Амфора за вино, Сирмијум, крај 1. века и надгробна ара, крај 1. и почетак 2. века (Музеј Срема, Сремска Митровица)

³⁶ Ради се о виноградима „сремског краља“ Стефана Драгутина (1252-1316), монашко име Теоктист, сина Стефана Уроша I и Јелене Анжујске (унук Стефана Првовенчаног), који је Срем на управу добио 1284. године од свог шурака, угарског краља Владислава IV, чија је сестра Катарина (Каталина), кћерка угарског краља Стефана V, била жена Драгутинова. Уз помоћ Угара дошао је на власт 1276. године, али се шест година касније одрекао власти у корист брата Милутина. Две године касније (1284) Драгутин на поклон од таште, угарске краљице Јелисавете, добија на управљање Мачву са Београдом и крајеве у североисточној Босни у којима ће самостално владати све до смрти 1306. године; Станојевић, Станоје, *Краљ Драгутин*, Београд 1936, 1-18.

Марко Краљевић и пударуша Мара

*Синоћ мајка оженила Марка,
Од јутрос се разболела љуба,
Па заиска великих понуда:
С мора смокве, са Банстола грозђе
Из царева сада, винограда.
Што је царе руком посадио,
И сребрном мотиком копао,
И злаћаном жицом повезао,
Кад је Марко саслушао речи,
Седла коња, па на коња седа,
Па се вину преко поља равна,
Кано звезда преко неба сјајна.
Угледа га Јерина госпођа,
Колико га млада угледала,
Толико је пред њег` ишетала
Па је њему тихо беседила:
– Побратиме, Краљевићу Марко!
– Која ти је голема невоља,
– Те си тако рано поранио,
– Те си свога ознојио шару?“
Ал` беседи Краљевићу Марко:
– Кад ме питаш, Јерина госпођо,
– Кад ме питаш, право да ти кажем:
– Синоћ ме је оженила мајка,
– Од јутрос се разболела љуба,
– Па заиска великих понуда,
– С мора смокве, са Банстола грозђа,
– Из царева сада, винограда,
– Што је царе руком посадио,
– И сребрном мотиком копао,
– А злаћаном жицом повезао.“
Кад Јерина саслушала речи,
Она `вако Марку одговара:
– Побратиме, Краљевићу Марко!
– Ти ми иди саду, винограду,
– Па набери у мараму грозђа,
– Ал` се чувај пударуше Маре,
– Да не види пударуша Мара,*

*– Кога види, љуто га проклиње,
– Кога стигне каменом се баца.“
Кад је Марко разумео речи,
А он иде саду, винограду,
Па набере у мараму грозђа,
Опази га пударуша Мара,
Па беседи пударуша Мара:
Коме береш, Краљевићу Марко,
Коме береш, у мараму грозђа?
Ако здравом, он се разболео,
Ако болном, болом испреболо!“
Ћути Марко, ништа не дивани,
Па се вине преко поља равна,
Кано звезда преко неба сјајна,
Па он иде своје белом двору.
Кад је дош`о у дворе беле,
Ал` му љуба под покровом лежи.
Седла коња Краљевићу Марко,
Седла коња, па на њега седа,
Па он језди саду, винограду,
И дојезди к` пударуши Мари,
И беседи пударуши Мари:
– Пружи руку, пударуша Маро,
– Пружи руку, да ти грозђе платим.“
Превари се пударуша Мара,
Пружи руку да јој грозђе плати,
Трже сабљу Краљевићу Марко,
Одсече јој руку до лаката,
Са пилатом очи извадио,
Па узима оба ока чарна,
Па завија у белу мараму,
Па је меће себи у недарце,
Па беседи Краљевићу Марко:
Ој бога ти, пударуша Маро!
Кога видиш, љуто га проклињи,
Кога стигнеш, каменом се баци!“³⁷*

³⁷ Николић, Григорије, *Српске народне песме*, Нови Сад 1888, 98-100; песму је Григорије Николић чуо од Ж. Трифуновића из Михаљеваца (Срем).



Сл. 17 Мотив винове лозе на фасади манастирског конака у Крушедолу

Угарски двор је у 14. веку, за време краља Нађ Лајоша I (Лудвиг Велики), нарочито добро вино добијао из Срема.³⁸ О квалитету сремских вина сведоче сачувани записи. Један од њих написао је Галеоти, библиотекар угарског краља Матије Корвина, који је пролазећи кроз панонску област половином 15. века написао да је *...сремско вино тако угодно да би исто или слично њему на целој земљи било тешко наћи*.³⁹ Ове привредне гране се нагло развијају крајем 15. и почетком 16. века када Срем насељавају српски деспоти, нарочито у време Лазаревића, Бранковића и Јакшића који су Срем учинили српским духовним средиштем.⁴⁰ Срби у Срему бавили су се земљорадњом и та област је, у 15. веку, важила за примерно обрађен крај са производњом добрих вина.⁴¹

Сремска вина су још у 16. веку нашла своје место на европском, нарочито чешком и пољском, тржишту. О томе сведочи писмо непознатог аутора упућено господину „Јахиму из Храца“ штампано у једној чешкој књизи из 1522. године, у коме му јавља да је у његово здравље пио добро сремско вино.⁴² Половином 16. века Јанко Кохановски, пољски песник, у својој песми пише како његова кућа не зна за љуту сиротињу и ако у његовом подруму не стоје сремска вина.⁴³ Ови стихови говоре не само да се сремско вино налазило на пољским трпезама, него и да је представљало статусни симбол.

³⁸ Лазић, Сима, *Виноградарство и винарство Фрушке горе*, Нови Сад 1982, 136.

³⁹ Лазић, 136.

⁴⁰ Чланови српске властелинске породице Бранковић који су после пада Србије под турску власт били вазални угарски деспоти у Срему подигли су многе манастире по Фрушкој гори и око њих винограде.

⁴¹ Спремић, Момчило, „Српски деспоти у Срему“, *Срем кроз векове*, Београд-Беочин 2007, 60.

⁴² Кораћ, Nada, „Vekovna metropola vina“, *Svet pića*, број 1, Нови Сад 1998, 12.

⁴³ Исто, 12.

Развој фрушкогорског виноградарства и винарства у периоду турске владавине

Вино пити, а не опити, нит је било нити може бити.

(Народна пословица)

Од прве лозе засађене на Фрушкој гори, па до турске владавине, развој виноградарства имао је узлазну линију, све до Мохачке битке 1526. године када Турци освајају Срем, уништавају добар део винограда због забране пијења алкохола код Муслимана, што омогућава токајским винима да избију у први план. И поред тога винарство у Срему није нестало. Његов значај у привреди овог краја и у том периоду је огроман што говори и податак из 1545. године, а тиче се Карловаца. Наиме, од укупно 80185 акчи⁴⁴ феудалних дажбина, вину је припадало 12000 пинти⁴⁵ што је била вредност од 60000 акчи или 75% укупног пореза. Да је виноградарство била перспективна привредна грана која се и у то време брзо развијала говори и податак из друге половине 16. века. За време владавине Мурата III (1566-1574), проценат на порез од винске производње достигао је 85 % укупног пореза.⁴⁶

Турска владавина на овим просторима имала је двојак утицај на развој виноградарства. У почетним турским освајањима јужних делова српске државе, нарочито након Косовске битке, долази до померања српског становништва, свештенства и једног броја властеле ка северу. Једну од највећих сеобе с почетка 1690. године, током Великог бечког рата, предводио је пећки патријарх Арсеније III Чарнојевић. Настањујући се у Срему и на Фрушкој гори српски живаљ гради манастире, подиже своја имања и винограде. Бежећи од Турака, српска економска елита са собом је донела не само предмете него и богато искуство у узгоју винове лозе и производњи вина; па и дрвену ручну пресу. Са друге стране, крајем 14. века (1396) почињу повремена турска освајања сремских предела, која за последицу имају ратна разарања, смањење винске производње због верске забране пијења вина, увођење великих пореза на винограде, а огромне количине затеченог вина турски војници су просули и велик број винограда уништили. Специјални одреди турске војске који су били задужени за уништавање винограда звали су се „акинције“.

Међутим, један део винограда је опстао о чему сведоче путописни дневници Антуна Вранчића, изасланика аустријског цара, који је у два наврата (1553. и 1557) посетио ове крајеве и који пише о пољима под виноградима и да је *сремско вино од давнина на гласу, да је пио више врста сремског вина, али му се највише допало карловачко*.⁴⁷ Такође, карловачко вино хвале и други путописци 16. века. Ханс Ловенклау (*Hans Levnklau*), пратилац кнеза Лихтенштајна, 1584. године, сматра да *нема бољег вина*

⁴⁴ Акча – ситан турски новац који је кован 14-17. века.

⁴⁵ Пинта – мера за течност од 0,47 l.

⁴⁶ Cindrić, Petar; Kovač, Vladimir, „Vinogradarstvo i vina Fruške gore“, *Svet pića*, број 30-31, Нови Сад 2008, 69.

⁴⁷ Костић, Мита, „Историја Карловаца“, *Летопис Матице Српске*, бр. 302, св.1, Нови Сад 1924, 86.



Сл. 18 Изглед подрума у Патријаршијском двору у Сремским Карловцима 2011. године

и да се мађарско вино не може мерити са карловачким. Путописац Мелхиор Безолд бележи следеће: *У подне дошли смо до варошице „Carlovitz“ зване, где роди врло добро вино, чини ми се да од Беча нисмо бољега пили. То вино има и лепу боју и сасвим је чисто, који се квалитет не може од угарских вина тражити.*⁴⁸ Употреба вина као и његова продаја у овом периоду обављани су кришом што је за последицу имало подизање цене вина.

У периоду турске владавине на балканским просторима долази до значајне промене у сортименту грожђа на Фрушкој гори. Уместо до тада, углавном, гајених белих сорти грожђа, доласком српског становништва из јужних крајева и изградњом манастира и цркава, примат преузимају црне сорте и то скадарка (кадарка), а самим тим и производња црних вина.⁴⁹

⁴⁸ Карловци, Сремски Карловци 1930, 10.

⁴⁹ Поделу вина на „црна и бела“ која постоји од давнина и укореена је у народу тешко је изменити неким другим називима који би више одговарао стварном стању боја ових вина. Покушаји промене назива од стране винских стручњака-енолога, нарочито су учестали за црна вина која настоје звати црвеним винима, док је за бела вина то ређи случај, иако ни назив бела вина не одговара стварној боји. За розе вина која се називају и ружичаста, проблем није у боји вина већ само у избору речи. Како су називи црно и бело вино одомаћени у нашем народу, у даљем тексту биће коришћени ови термини.

Путујући кроз област Паноније јуна 1665. године познати турски путописац Евлија Челебија забележио је ...*како је Фрушка гора засађена виноградима, то се фрушки виногради виде из Београда. О самом Иригу пише следеће: Северна страна овог дивног мјеста је бреговита, док се на југоисточној страни према сремској равници простиру безбројни виногради и баште.* Сличан опис даје и за село Гргуревце (општина Сремска Митровица). За једно насеље које Челеби назива Касаба Фрушка пише да су сви њени становници виноградари и да има много трговаца. На многобројне винограде указује и у околини Сремских Карловаца, Петроварадина, Черевиха и Баноштора.⁵⁰



Сл. 19 Славска винска чаша из 1652. године (Музеј Српске православне цркве, кат. 123)

⁵⁰ Čelebi, Evlija, *Putopis*, Sarajevo 1973, 514-521.



Књиге и часописи са текстовима о виноградарству и винарству

Фрушкогорско виноградарство и винарство за време аустроугарске владавине

Сунце ме кува, рука ме дроби, ноге ме газе, уста ме пију. (Вино)

(Народна загонетка)

Ослобођењем од Турске, Карловачким миром из 1699. године и уласком у састав Хабсбуршке монархије долази до наглог повећања површина под виноградима. Да су Фрушкогорци одувек били добри виноградари сведочи и писање Душана Поповића о виноградарењу у 17. веку у Карловцима. Наиме, он наводи да карловачки виноградарци у јесен, после бербе, загрђу винограде, да лозу не пуштају да тера високо (до 2 стопе), да воде рачуна о резивању лозе у чему су прави мајстори, што у то доба није био обичај ни у најчувенијим, европским виноградарским крајевима. Такође, поштовали су правило да род винограда зависи од доброг резивања. Пазили су да виноград не прероди, па је зато у карловачким виноградима било много чокоћа старог педесет, па и сто година, а које је још рађало.⁵¹



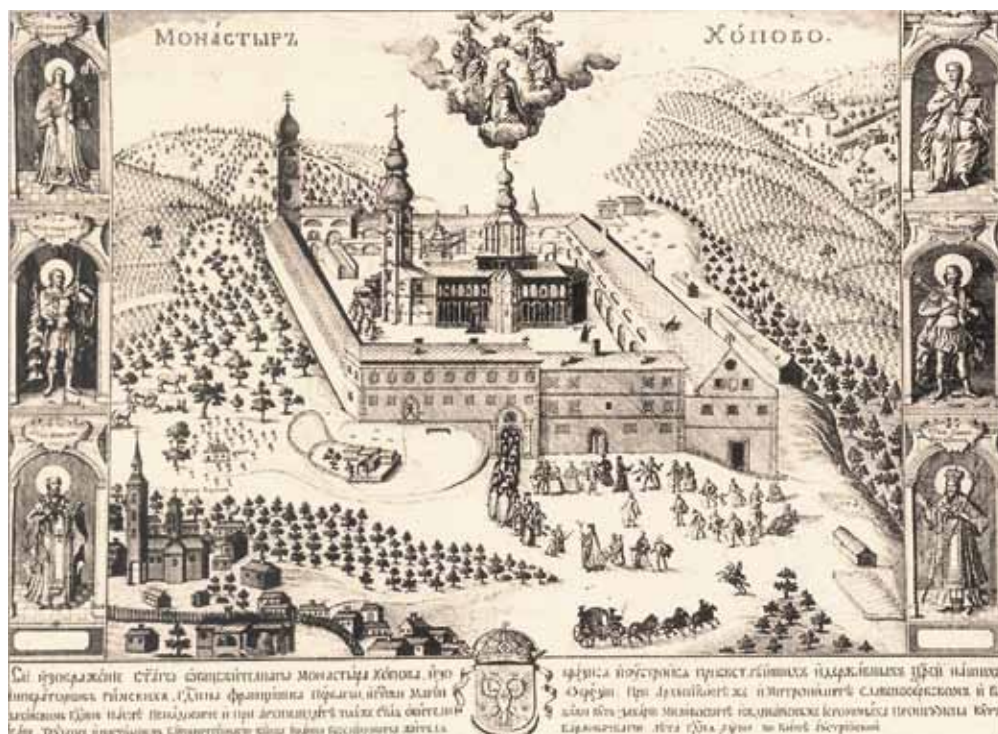
Сл. 20 Сребрна медаља Јосифа Поповића Смотре (кат. 147) и етикета за буре (кат. 73)

У периоду 18. и 19. века главно занимање Фрушкогораца било је виноградар, а најчешћи пољопривредни производ вино. Фрушкогорска вина у овом периоду била су и нарочито цењена. На то указује и податак из 1754. године, а односи се на Сремске Карловце, по коме је то насеље имало 565 домаћинстава од којих је 459 поседовало винограде. Највеће површине под виноградом у овом периоду имао је трговац Хаџи Дима Костић, 40 мотика (5 јутара).⁵² Захваљујући, добрим делом и вину, Фрушка гора са центром у Сремским Карловцима постаје центар јавног, политичког, просветног, духовног и уметничког живота Срба-пречана, настањених северно од Саве и Дунава.

⁵¹ Ћелап, Мирјана, *Виноградарство у Сремским Карловцима* (непубликован стручни рад), Нови Сад 1979.

⁵² Петровић, Коста, „Порекло, економско стање и занимање карловачког становништва у XVIII веку“, *Рад Војвођанских музеја* 4, Нови Сад 1955, 171.

Виноградарством на Фрушкој гори нису се бавили само Сремци – Фрушкогорци; многи Бачвани имали су винограде на сремској страни. У првој половини 18. века Новосађани су винову лозу гајили на простору Петроварадина, Рибњака, Каменице, Карловаца, Буковца све до Раковца. Футожани су своје винограде неговали у Беочину и Черевиху. Винограде су имали и становници Бачке Паланке и то на потесима Нештина и Визића. Бачвани који су имали винограде на сремској страни имали су и специјалне пропуснице за превоз скелом преко Дунава. Површину од 2368 мотика⁵³ винограда поседовали су 208 Новосађанина-милитараца и 94 Новосађанина-камералца.⁵⁴ Међу милитарцима највеће заседе имали су Секула Витковић (57 мотика), Јанко Наслеа (27 мотика) и Благоје Капамација (26 мотика), а међу камералцима, по 19 мотика, имали су Станоје Туторовић и Иван Мунђа(н).⁵⁵ Винограде на Фрушкој гори имали су и житељи равног Срема, Митровчани, Земунци, Румљани... Чувен по квалитету је био шилер Стевана Марића из Сремске Митровице, чији виноград се налазио на потесу Папрењача.⁵⁶



Сл. 21 Манастир Хопово, бакорез, 1756. година

⁵³ Мотика винограда – површина коју копач може да окопа за један дан = $720 \text{ m}^2 = 0,125 \text{ јутара}$ земље.

⁵⁴ Милитарци су били под војном управом, а камералци под цивилном, жупанијском управом.

⁵⁵ Миросављевић, Веља, „Новосађани виноградаре 1736“, *Гласник Историјског друштва у Новом Саду*, свеска 14, 15, Сремски Карловци 1933, 215-225.

⁵⁶ Лазић, 143.

У фрушкогорском и подунавском Срему виноградарство је и 18. веку узимало масовне размере и то не само у манастирима и код властеле, него и код сељаштва који су у суседној Бачкој, па и у Банату имали непосредно осигурано тржиште у тамошњим крчмама по селима и варошима, а посредно, преко Бачке коморске управе са седиштем у Сомбору. Ово последње посебно се односило на Сремски коморски спахилук у току три деценије његовог постојања кога је успешно водио инспектор Фердинанд Бонгард, као и на Каменички спахилук коме је Нови Сад био најпогодније тржиште. У том делу Срема развијала се изразито тржишна, робноновчана привреда са врло живом купопродајом земљишта и других некретнина.⁵⁷

Своје импресије о виноградарењу око Ирига и манастира Хопово записао је и Доситеј Обрадовић (1757): *...све виноград до винограда...како пређемо у манастирску земљу, учини нам се као да смо у Едемску башту дошли...брда и долмићи покривени с виногради и воћњаци.*⁵⁸



Сл. 22 Подрум и бурад Земљорадничке задуге у Сремским Карловцима 2011. године (пре Другог светског рата био подрум Петра Костића)

⁵⁷ Гавриловић, Славко, „Феудални поседи у Срему XVIII века“, *Срем кроз векове*, Београд-Беоцин 2007, 138.

⁵⁸ Обрадовић, Доситеј, *Живот и Прикљученије*, Београд 1973.

Опис карловачког вина из забелешке Немца Фридриха Вилхелма фон Таубеа (*Fridrih Vilhelm fon Taube*) из 1777. године потврђује квалитет тог вина. Он сматра да *...карловачко вино има тамноцрвену боју, да је тако кисело и јако као и грчко и када се умерено пије да је врло здраво*.⁵⁹ Из исте године је и писани документ у Архиву Митрополије којим се Фирст Кауниц вон Ритбергер (*Furst Kaunitz von Rittberger*) захваљује митрополиту Вићентију Јовановићу Видаку за поклон од два акова⁶⁰ бермета.⁶¹

Утиске о фрушкогорским виноградима забележили су и британски путописци. Мајкл Квин (*Mihael Quinn*), пловећи Дунавом 1835. године, овако описује Карловце: *...град љупко смештен на падини брега, чувен по својим винима*.⁶² Године 1847. енглески писац, Џон Пелгрејв Симпсон (*John Simpson Pelgrejv*), у свом путопису „Писма са Дунава“, о сремачкој берби грозђа пише следеће: *Берба грозђа у Срему може се сматрати значајним догађајем када се има на уму да је Токај, понос Мађарске, много година, по оцени Европе, носио круну као краљ вина, а да изврсна сремска вина, по мишљењу многих познавалаца, заузимају исто тако високо, ако не и више место у хијерархији грозђа*.⁶³



Етикета за винску флашу из 1879. године

Квалитет фрушкогорских вина потврђен је многобројним дипломама и медаљама које су овдашњи винари добијали на страним и домаћим сајмовима. Прича о вину Илије Лукића из Беочин Села сачувана је до данас. Његово вино добило је награду на Великој државној изложби у Будимпешти 1885. године. Виногради су му били на потесу Маторац и Бркењаш које су наследили његови синови Живадин и Миланко.⁶⁴ Да су вина са Фрушке горе добијала високе оцене од стране страних оцењивача сведоче и сачуване дипломе и медаље у збиркама Музеја града Новог Сада. Најстарија међу њима јесте диплома барона Александра Рајачића добијена у Хамбургу 1863. године. (сл. 2) Дипломом је 1884. године у Бечу било награђено и вино Павла Илића из Сремских Карловаца. Сребрним медаљама и дипломама на изложбама у Бечу (1890) и Будимпешти (1896) окитило се и вино Карловчанина Јосифа Поповића Смотре (кат. 147, 148, 155).

Изводити закључке о површинама под виноградима на целом Фрушкогорском виноградарском рејону готово је немогуће и поред процене геодета да је за виноградарство условно између 46000-55000 ха земљишта. Први подаци о површинама под виноградима за поједина места датирају из времена турске

⁵⁹ Лазић, 68.

⁶⁰ Аков – јединица старог система мере за запремину течности од 56,589 l, а по Закону о мерама Југославије из 1928. године 1 аков = 50 l. Двојка је мера од два акова или приближно 112 l.

⁶¹ Лазић, 203; *Vinski putevi bačke i Del Alfeld regije*, Novi Sad 2008, 8.

⁶² Момчиловић, Бранко, *Британски путници о нашим крајевима у XIX веку*, Нови Сад 1993, 24.

⁶³ Исто, 127.

⁶⁴ Živanov, Pavle, „Nije čudo ako sam posrno“, *Svet pića*, broj 1, Novi Sad 1998, 50-51.



владавине када је забележено да је у Карловцима под виноградом било 746 мотика.⁶⁵ Знатно веће површине под виновом лозом забележене су 1746. године у Иригу, чак 1253 мотике, а 1787. године 6155 мотика.⁶⁶ Почетком 18. века, у Ердевику је било 177 јутара обрађиваних винограда и 55 јутара напуштеног сада. Велике површине под виноградом захтевале су и подизање одговарајућег подрума што је и учињено 1826. године.⁶⁷ Процењује се да је на Фрушкој гори у овом периоду произвођено око 1000000 акова вина годишње.⁶⁸

Према извештају комунитетског инспектора мајора Естерајхера из 1780. године, карловачка поља су на 2391 јутру⁶⁹ била засађена виновом лозом. О површинама под виновом лозом, али и о квалитету карловачког вина, пише и мађарски статистичар Демијан 1800. године наводећи да је у Карловцима било 2332 јутра земље под виноградима и да је ...*карловачко црно вино најбољег квалитета, слатко, снажно и ватрено као грчко и да је од свих најбољи аусбрух и бермет*.⁷⁰ Од тог доба површине под виноградима се стално повећавају све до 1882. године, када су достигле максимум од 2982 јутра и 1492 хв.⁷¹ Нешто мање површине (2466 јутара) биле су засађене на подручју Петроварадина.⁷²

Да су сремска вина најбоља у целој Угарској наводи и Франц Шамс, а о лепоти фрушкогорских винограда пише следеће: *Већ ту, где се губе моћне зидине Тврђаве, почињу бујна виногорја... Јужније, иза брда Калварије пружа се безброј заобљених брежуљака који прате пут до Карловаца... Брдски ланац који се наслања на ове винске брежуљке, губи се у високој обали Дунава... Ови брежуљци су највеће богатство*



Сл. 23 Флаше за вино са етикетама „Суварак“ из подрума Земљорадничке задруге у Иригу, 19. век, (кат. 99) и „Аусбрух“ Жарка Живановића (кат. 98)

⁶⁵ Лазић, 29.

⁶⁶ Утвић, Ђорђе, *Виноградарство у Иригу*, (непубликован текст, постоји у Музеју града Новог Сада) 3.

⁶⁷ Vukmanović, Ljuba, „Burno vrenje u Erdeviku, *Svet pića*, број 3-4, Нови Сад 1999, 25.

⁶⁸ Гаћеша, Никола, „Привредни развитак Срема у XIX и XX веку“, *Срем кроз векове*, Београд-Беоцин 2007, 529.

⁶⁹ 1 јутро = 1600 m²; а 1 хват = 3,6 m²

⁷⁰ Карловци, 10.

⁷¹ Петровић, Коста, „Порекло...“, 1; Константиновић, Василије, *Карловци са њиховом околином*, Сремски Карловци 1882.

⁷² Шамс, 45.



Сл. 24 Викентије Јовановић, Павле Ненадовић и Стефан Стратимирови

становника јер дају онај пријатни грозђани сок познат у целој Аустрији па и у иностранству познат под називом Карловачки самоток, Вермут, Мордианер или Шилер.⁷³ По лепоти издваја винограде у Черевиху и Сусеку. Међутим, он наводи и како је гајење воћа и винове лозе и од њих добијених вина и комовице, једини извор прихода петроварадинских сељака. Такође, наводи да су Петроварадинци, од свих виноградарара у Срему, највреднији и да са посебном пажњом обрађују своје винограде.⁷⁴

Вина су у овом периоду често играла значајну улогу и у политици, јер су их карловачки митрополити Викентије Јовановић (1689-1737), Павле Ненадовић (1699-1768) и Стефан Стратимировић (1757-1836) поклањали утицајним људима Хабзбуршке монархије како би „уз дишкрецију“ остварили нека од права за Србе (борба за српске народне и црквене привилегије). Најчешће су у ту сврху користили бурад напуњену најбољим берметом и аусбрухом из подрума фрушкогорских манастира и чувених винарских породица. О улози бермета и карловачких вина пише и Савка Суботић наводећи речи патријарха Рајачића како митрополит Стратимировић шаље моћном аустријском министру Метерниху аусбруха, бермета и шљивовице, а његовој жени сузук и тропф-бермет. Колико су волели, али и ценили ове производе најбоље говори податак да је кнегиња Метерниха, у знак захвалности, митрополиту Стратимировићу послала собни намештај од абонос дрвета у барокном стилу тапациран кнегињиним ручним везом.⁷⁵

Не само у политичком, већ и у друштвеном животу вина и виногради су имали значајну улогу. Била су то места окупљања Новосађана, нарочито пре Буне (1848), и то свих сталежа, како сенатора, тако и адвоката, трговаца, занатлија, па и ратара. Гозбе и части биле су уобичајена слика на салашима и у

⁷³ Шамс, 30.

⁷⁴ Исто, 45.

⁷⁵ Суботић, Савка, *Успомене*, Београд 2001, 95.

виноградима. Своју посету винограду оца Јована Јовановића Змаја бележи Михајло Полит Десанчић *...ја сам у бербу у леп виноград Змајевог оца ишао.*⁷⁶ Од знаменитих људи из Новог Сада који су имали винограде у Срему помиње још Јована Камбера, градског капетана, чији виноград се налазио у близини Буковца где је именовани и убијен. Колики значај су имали грожђе и вино у овом периоду говори и податак да су Карловчани и Варадинци за време бербе, почетком октобра 1848. године, склопили примирје како би се овај посао могао несметано обавити.⁷⁷ Током 19. века, на брду Теочин код Јаска, своје винограде (15 јутара), као и подрум за прераду и чување вина, имала је илочка, властелинска породица Одескалки.⁷⁸

Већу потражњу српска вина доживљавају у другој половини 19. века када су Француска, Немачка и Швајцарска, као главни трговачки извозници вина на америчко тржиште, због појаве филоксере, биле приморане на увоз вина. То запажа и знаменити вински стручњак, барун Фреихер вон Бабо (*Freiherr von Babo*) који пише како је Србија као виноградарска земља била мало позната. Српска вина из доба пре филоксере одликовала су се одличним квалитетом. Такође, пише да се углавном производе црна вина која су са „пуно укуса“ и убрајају се у густа црна вина интензивне боје. Оно што их чини посебним јесте мала количина винске киселине која, уз много танина, даје необично леп укус. Сматрао је да од Срба треба учити како се праве таква вина, а да је то резултат, пре свега, здравог грожђа чистог укуса.⁷⁹



*Каменичани већ од давнина су на гласу као најбоље виноградије. Каменица је мајдан виноградарства и воћарства... Овако о Каменици пише 1881. године часопис „Привреда“ тражећи да се баш у овом месту подигне виноградарско-воћарска школа.*⁸⁰

Колики значај су ове привредне гране имале за живот човека на овим просторима потврђује и само име нашег града - Нови Сад, (у српском језику „сад“, поред значења башта, значи и млад виноград) које је настало добијањем статуса слободног краљевског град 1748. године уместо ранијег назива Петроварадински Шанац. Такође, хералдичка употреба мотива лозе, грожђа и вина на грбовима шест насеља у Фрушкогорју говори о улози ове биљне културе у животу обичног човека. Те мотиве имају грбови Беочина, Бингуле, Манђелоса, Раковца, Врдничке Раванице и Врдника. (сл. 25) На тај начин желело се истаћи основно занимање становника ових насеља.

⁷⁶ Полит-Десанчић, Михајло, *Успомене*, Нови Сад 2006, 147.

⁷⁷ Исто, 28-29.

⁷⁸ Утвић, *Виноградарство...*, 3.

⁷⁹ Љубљановић, Срећко, „Vina za diku“, *Svet pića*, број 22-23, Нови Сад 2006, 26-27; „Vina kneževine Srbije“, *Gospodarski list*, br.15, Загреб 1880, 117-118.

⁸⁰ Ојнопота, „Виноградарско-воћарска школа“, *Привреда*, број 12, Нови Сад 1881, 361.



Сл. 25 Грбови фрушкогорских насеља (Бингуле, Манђелос, Врдничка Раваница, Врдник, Раковац и Беочин) са мотивом лозе и грозђа (Музеј Војводине)



До наглог прекида развоја виноградарства и винарства на Фрушкој гори долази у другој половини 19. века. Наиме, најпре пероноспора која фрушкогорске винограде напада шездесетих година 19. века, а потом и болест винове лозе звана филоксера која се појавила на Фрушкогорју 1881. године у близини Лединца, уништиле су готово све старе фрушкогорске винограде у периоду 1885-1895. године.⁸¹



...Виногради се осушили, подруми се испразнили, чокоће смо погорели на ватри или продали за огрев другоме, земљу смо разорали и сејали кукуруз... Овако о страдању винограда у Лединцима пише један виноградар 1897. године што је опис који најбоље осликава стање виноградарства у овом периоду.⁸²

Многе породице чија богатства су стечена захваљујући виноградарству, винарству или трговини вином потпуно су материјално пропале, а нису ретка била ни самоубиства. О томе сведоче и речи песме:

*Карловчанка Софија у Дунав је скочила,
натера је филоксера због пропасти и чемера...*⁸³

⁸¹ Филоксеру, болест која је на нашим теренима називана „сушилист“, „сушибуба“ или „чокотова уш“, изазива биљна уш која сиса сок из листа и корена винове лозе све док се чокот не осуши. Ова уш се изузетно брзо размножава. У Европу је донесена из Америке са америчком лозом, а најпре се појавила у Француској 1865. године. На простор тадашње Аустро-Угарске проширила се 1880. године, најпре у месту Клостернајбург код Беча.

⁸² *Виноград*, број 2-3, Нови Сад 1897, 38.

⁸³ Marković, Živko, „Niko kao Adamović“, *Svet pića*, број 24-25, Нови Сад 2006, 76-77.

На исту тему Вељко Петровић је, кроз стихове, исказао свој жал на новонасталу ситуацију:

*Фрушка гора поносна,
Ала си нам пропала!
У теби је филоксера
А помоћи нема.*

*Скупите, браћо, тужан збор,
Да правимо договор:
Шта да ради Фрушка гора,
Зар пропасти мора?!*

Филоксером уништени виногради су нестали, а њихово место заузели су пашњаци, воћњаци или само парлог. У Врднику и Малој Ремети засађене су шљиве, а Јазак је све до Другог светског рата био највећи произвођач шљива на Фрушкој гори. По пчеларству је до данас остала позната Велика Ремета. Ривичани су своју производњу преорјентисали на овчарство, а Крушедолци на говедарство.⁸⁴

Обнова винограда трајала је тридесетак година, а била је могућа једино калемљењем на америчкој подлози. Познато је да је Александар Адамовић у Сремској Каменици први увезао америчку лозу и засадио нови виноград, док су Марко и Јосиф Поповић-Смотра били први Карловчани који су применили овакав начин садње у свом винограду. У Лединцима ову улогу преузео је Божа Петровић Чикара.⁸⁵ Дошло је до знатне промене у сортименту винове лозе. Са производње црног грожђа и црних вина прешло се, боље рећи вратило се, на производњу белих сорти и белих вина. Узгајају се лозне сорте које су постојале и пре филоксере као што су црвена и бела сланкаменка, италијански и рајнски ризлинг, црвена динка (ружица), шасла, франковка, жупљанка, али долази и до узгоја нових сорти попут прокупца, хамбурга, мерлоа и др. Ако су бермет и аусбрух били најпознатија карловачка вина у 18. и 19. веку, у 20. је то италијански ризлинг.



Сл. 26 Александар Шандор Адамовић (1839-1906) и Александар Саша Адамовић (1877-1938)

⁸⁴ Утвић, 4.

⁸⁵ Виноград, 38.



Сл. 27 Диплома Марка Бурне добијена на Првој земаљској изложби и Сајму вина и воћа у Београду 1931. године (кат. 156)

Виноградарство и винарство на Фрушкој гори у периоду између два светска рата

Након Првог светског рата и формирања Краљевине Срба, Хрвата и Словенаца, фрушкогорски виноградарски рејон, у новој геополитичкој ситуацији, није више тако доминантан као у Аустроугарској. Други виноградарски рејони у јужнијим деловима државе, са повољнијим климатским условима и дугом винском традицијом, као што су виногради у приморју, преузели су примат. Подређен положај фрушкогорских виноградара, уз још увек недовољно обновљену производњу после филоксере и последица ратних разарања, довели су до драстичног смањења површина под виновом лозом на целој Фрушкој гори. То се најбоље види на примеру Сремских Карловаца где су површине под виноградима готово преполовљене, па 1929. године износе само 1472 јутра.⁸⁶ Овако лоше стање додатно је погоршала чувена Велика светска економска криза.

Како фрушкогорским виноградарима овакав положај није одговарао, покушали су да у новонасталој ситуацији створе услове за даљи напредак виноградарства и винарства на Фрушкој гори. У том циљу оснивају се удружења и задруге где се окупљају виноградарски и винари. У Сремским Карловцима је 1921. године формирано „Друштво виноградара и воћара ДД“.⁸⁷ Нешто раније (1902) у Буковцу је основана Српска земљорадничка задруга са задатком да унапређује привреду, а њени чланови су били и виноградарски.⁸⁸ Сиромашнији виноградарски који су имали довољно новца за подизање винограда, али не и за изградњу подрума и пратеће опреме, чинили су највећи део чланства. Значајну улогу у унапређењу виноградарства у том периоду одиграо је „Бановински расадник“ Дунавске бановине Краљевине Југославије у Карловцима, основан 1935. године, који после Другог светског рата мења назив у Покрајински воћни и лозни расадник.⁸⁹ Иако су након филоксере виногради обнављани на америчкој подлози, интересантно је да је и у периоду између два светска рата, у Краљевини Југославији, још увек 36% винограда било засађено на домаћој лозној подлози. Тај проценат се сваке године смањивао у корист америчке подлоге, да би 1930. године износио 20%.⁹⁰

⁸⁶ Cindrić, Kovač, „*Vinogradarstvo ...*“, 70.

⁸⁷ Прва задруга која је окупљала виноградарске и винаре основана је у Сремским Карловцима још 1885. године и звала се Сремско-карловачка задруга.

⁸⁸ Јовановић, Вера, *Породица...*, 224.

⁸⁹ Касније је преименован у Институт за воћарство и виноградарство и припојен Пољопривредном факултету у Новом Саду. Расадник је имао и свој подрум што је дало могућност научницима-енолозима да раде на побољшању квалитета постојећих вина и производњи нових, огледних вина. У научни рад на терену у винограду, укључени су најбољи стручњаци из ове области као и студенти овог Института. Резултат таквог рада јесу и многобројне новопродуковане сорте настале управо у овом расаднику попут: силе, петре, бахуса...; Kuljančić, Ivan, „Čari samotoka“, *Svet pića*, број 28-29, Нови Сад 2008, 29.

⁹⁰ Милошевић, Б.Ђ. „Стање виноградарства у нашој Краљевини у периоду 1920-1930 год.“, *Гласник Министарства пољопривреде*, бр. 33, Београд 1931, 134.

Нешто касније, 1929. године, основана је Фрушкогорска воћарско-виноградарска задруга у Иригу са задатком да потпомаже подизање винограда на подлози америчке лозе, да води рачуна о правовремености обављања виноградарских радова, да се стара о сузбијању болести лозе и другим проблемима који се могу појавити у винограду или подруму.⁹¹ Задруга је имала огроман и непроцењив значај у обнављању гајења винове лозе на овом подручју и то на тада најсавременијим принципима. Задругу у оснивању је чинило 28 задругара, а председник првог управног одбора био је Тома Ђурић. Након две године постојања, број чланова је удвостручен (48), а највеће површине под виновом лозом имали су Бранко Аврамовић, и Александар Самоуковић по 8 јутара винограда. Уз помоћ Дунавске бановине, Задруга је 1930. године основала и почела са подизањем Подрума у Иригу капацитета 17 вагона који је имао и свој расадник винове лозе и воћа чији циљ је био производња нових и квалитетних вина. С обзиром да су Задруга и Подрум основани у време Велике светске кризе, успели су ублажити тежак материјални положај сељака у Иригу и у крају око њега. Најпознатија вина произвођена у овом подруму су *Ружица* и *Фрушкогорски бисер*, а Задруга их је исте године презентовала на светској изложби вина у Ротердаму.⁹²

Иако је реч о фрушкогорским виноградима, велики лозни расадник „Александровац“ кога су радници од миља звали „Шандортелеп“⁹³ одиграо је значајну улогу у обнављању сремских винограда, а налазио се на бачкој страни, у делу Новог Сада који је двадесетих година 20. века називан и Виноградарски Телеп. То потврђују и архивски документи као што је дозвола за изградњу приземне куће за становање на Виноградарском Телепу издата Михајлу Филепу 1925. године.⁹⁴ Расадник винове лозе власника Александра Адамовића основан је 1893. године, најпре на девет ланаца од града закупљене земље, а већ три године касније (1896) проширен је на још 35 ланаца.⁹⁵ Производио је преко пола милиона садница око 420 врста винове лозе.⁹⁶ Део Новог Сада на коме се налазио расадник и који је називан Дарањи-телеп (по оновременом министру пољопривреде), 1927. године назван је Адамовићево Насеље или Шандортелеп.⁹⁷ Поред расадника на Телепу, породица Адамовић је имала винограде у Сремској Каменици и Раковцу на 100 јутара земље, али и фабрику шампањца „Фрушкогорац“ у којој су примењени француски рецепти и технологија справљања вина.⁹⁸

Доношењем првог „Закона о вину“ и отварањем енолошких станица, настојало се увести реда у ову привредну грану. Закон је донет децембра 1929. године и њиме су дефинисани многи појмови у винарству попут кљука, шире, комине, винске стеље (кат. 173).⁹⁹ Три енолошке станице на територији Србије

⁹¹ Још 1899. године у Иригу је основана Српска земљорадничка задруга која је радила све до избијања Другог светског рата.

⁹² Фрушкогорска воћарско и виноградарска задруга у Иригу, крајем 1946. године, броји 90 чланова, на крају 1947. године 143 члана, а највећу бројност је имала 1950. године 203 задругара. Само 10-так година касније (1961) престала је са радом.

⁹³ Надимак Шандор, Александар Адамовић је добио у усменој комуникацији са радницима, калемарима, који су већином били Мађари што је мађарски назив за његово крсно име (Шандор=Александар), а реч телеп значи насеље.

⁹⁴ Stupar, D. (Десанка Ступар), *Gradska poglavarstvo Novog Sada* (1919-1925), Novi Sad 1987; 144, F.150. 4765/1925

⁹⁵ Ланац = 2.000 квадратних хвати = 7.200 m².

⁹⁶ Nikolin, Ljubiša, *Stalež Dunderskih*, Beograd-Novi Sad 1996, 186.

⁹⁷ Овај назив – Адамовићево насеље задржао се у једном делу Телепа до данас.

⁹⁸ Popov, Dušan, „Adamović, Aleksandar Šandor“, *Svet pića*, broj 28-29, Novi Sad 2008, 37.

⁹⁹ *Закон о вину*, Београд 09.12.1929.

у Београду, Вршцу и Букову (код Неготина), сведоче да је винограда још увек било, као и да је највећи део произведеног грозђа претваран у вино. Фрушкогорско виногорје припадало је енолошкој станици у Београду.

Опоравак ове привредне гране осећа се тек пред почетак Другог светског рата, крајем тридесетих година 20. века, када се виноградарски поседи увећавају. Највећи увозник пољопривредних производа са ових простора, па и вина, била је тада економски најјача држава, Немачка.

У том периоду организују се многобројне изложбе и сајмови вина у Новом Саду, Сремским Карловцима, Сомбору, Младеновцу, Загребу, Вуковару, Београду (кат. 154-163) на којима су фрушкогорска вина била изузетно добро оцењена.



Да су многи Новосађани имали винограде потврђује и Вера Јовановић Вакин чија породица, досељена у Нови Сад почетком 18. века, у крај звани Роткварија, поред баштованством се бавила и виноградарством. Винограде су имали на Фрушкој гори, потеси Везирац и Карагача који су засађени после филоксере, а један су подигли и на Сајлову, у близини аеродрома, претходно исушивши рит. Укупно је под виноградом било око 20 јутара земље. Колико су Јовановићи били одани виноградима говори и то што су подигли два подрума испод куће у Пајићевој улици¹⁰⁰ у које је могло да стане преко 200 буради запремине 500-600 литара. Подрум је имао и комору за ракијске ардове од 2500 литара и две велике пресе за цеђење грозђа. Иако су за време Другог светског рата виногради изузетно родили, дали квалитетно вино и напунили сву подрумску бурад, сама продаја је била слаба. Зато су Јовановићи морали закупити слободне подруме других новосадских породица у које су сместили преостало вино.¹⁰¹

¹⁰⁰ Пајићева улица је после Другог светског рата добила назив Улица Марка Краљевића.

¹⁰¹ Jovanović, Vera, „Glava ne boli od Vakinih“, *Svet pića*, број 3-4, Нови Сад 1999, 44-48; Јовановић, Вера, *Породица Јовановић Вакин*, Нови Сад 2006.

Виноградарство и винарство на Фрушкој гори у периоду после Другог светског рата

Вино је за здравога – окрепа, за болесног – лек, а за домаћина – злато.

(Народна узречица)

За време Другог светског рата, на територији тадашње Југославије, иако су године биле родне, виноградарство стагнира што важи и за Фрушку гору. Недостатак мушке радне снаге и средстава за сузбијање лозних болести довели су до тога да су многи виногради остарили или остали запарложени и напуштени. Од ослобођења 1945. године до седамдесетих година 20. века развој виноградарства, а пре свега винарства, у друштвеном и приватном сектору имао је супротан правац кретања. Када је у питању новоформирани друштвени сектор, развој је у непосредном послератном периоду па све до



седамдесетих година 20. века, ишао узлазном линијом. Међутим, ова тврдња не стоји уколико се анализира приватни, индивидуални произвођач. Наиме, у послератном периоду долази до национализације и конфискације, како фабрика тако и великих виноградарских поседа свим имућнијим фрушкогорским виноградарима и винарима. Одузимање имања учињено је и манастирима. Аграрном реформом уситњавају се поседи, присилним путем формирају задруге и уводе нови власнички односи (друштвено и државно).

Сл. 28 Повратак кући након бербе, Сремски Карловци, 1950. године (Музеј Војводине)

За разлику од друштвеног сектора који на великим поседима плантажног типа примењује тада савремена технолошка достигнућа у области лозне обраде и винске производње, индивидуални произвођачи су задржали наслеђени облик виноградарства. Њихов покушај да опстану у трци са великим индустријским винским фирмама био је и оснивање или поновно активирање већ постојећих, у ранијим периодима основаних удружења (задруга). Такво удружење су 1945. године основали и Новосађани, власници винограда и воћњака, под називом Виноградарско-воћарска задруга Новосађана.¹⁰² Задатак Задруге био је да обнови винограде и воћњаке запуштене током рата, плански помаже своје чланове у расподели радне снаге и оруђа за рад, обезбеди набавку јефтинијег материјала потребног за одржавање

¹⁰² ИАНС, Ф.355, (1945-1948).

поседа (шаш, плава галица, ђубриво), као и да осигура заједнички пласман вина на тржиште.¹⁰³ Задруга у Сремским Карловцима, која је постојала и пре рата 1960. године, бројала је око 150 индивидуалних произвођача.¹⁰⁴ Немогућност пласмана и забрана директне продаје произведених вина приватне виноградаре, оне који нису желели да постану чланови задруга, ставила је у безизлазан положај. Своју робу могли су предавати само великим винским системима као што је „Навип“ у Петроварадину или илегално продавати комшијама и родбини.

Стварање великих винограда у друштвеном сектору, на новим темељима, под управом државе нарочито је интензивно шездесетих година. Прве савремене плантаже винове лозе подижу се на друштвеним добрима у Сремским Карловцима и Иригу. Од седамдесетих година површине под виноградима у ерdevичком атару се непрестано повећавају, а најзаступљенија сорта је италијански ризлинг.¹⁰⁵

Истовремено са подизањем државних винограда граде се и три велика подрума за вино у Петроварадину, Ердевику и Иригу који постају темељ индустријског винарства Војводине. Уз већ постојећи подрум у Ердевику, подигнут 1826. године, после Другог светског рата подигнут је нови, знатно већи, капацитет 130 вагона, а стари, већ поменути, у Бикић Доли проширен је на 70 вагона. Нов модеран подрум са металним посудама капацитета 900 вагона подмиривао је све потребе винара тог краја.¹⁰⁶

Настојањем државе да осавремени производњу вина, да уведе одређене технолошке новине, дошло је и до побољшања квалитета вина. У послератном периоду, иришки траминац био је један од најбољих у Југославији окићен многобројним медаљама и признањима на сајмовима у Новом Саду и Љубљани.

До потпуног уништења приватног виноградарства довео је Закон из 1970. године којим је виноградарима дозвољено да производе грозђе, али не и да од њега праве вино. На тај начин виноградарима су могли само продавати грозђе које су велике винарије откупљивале.¹⁰⁷ Оваквим законским прописима винарије су стекле монопол на тржишту, диктирале откупну цену грозђа и довеле саме произвођаче у незавидан положај. Многи од виноградарара су у овом периоду уништили своје винограде јер им нису одговарали услови откупа, ниске откупне цене и нередовна исплата. Дошло је до крчења многих винограда, до пропадања подрумских инвентара: буради, ардова, акова, каца..., а у овом периоду престају да раде и задруге. Велики виноградарски предели на Фрушкој гори претворени су у викенд зоне, распарчане на мање површине на којима су изграђене викендице и виле, и заувек изгубљени за веће винограде.

У Сремској Каменици, у прошлости, готово да није било породице која није имала виноград, а вина су могла да се мере са најбољим на Фрушкој гори. Данас винограде има свега двадесетак породица. До

¹⁰³ Оснивачкој седници 25.02.1945. године присуствовало је 112 виноградарара и воћара, а за председника је изабран Ђурица Јовановић.

¹⁰⁴ Ђелап, Мирјана, *Виноградарство у Сремским Карловцима* (непубликован стручни рад), Нови Сад 1979.

¹⁰⁵ Vukmanović, „Burno vrenje ...“, 25.

¹⁰⁶ Исто, 25.

¹⁰⁷ Да апсурд буде још већи, веома често су за предато грозђе виноградарима од винарија добијали вино које нису смели легално да продају.



Сл. 29 „Вршацки триптих“, Паја Јовановић, 1896. година (Градски музеј Вршац, фото: Иван Калнак)

педесетих година 20. века у том насељу под виноградима је било око 3500 јутара земље, од чега данас постоји само 50 јутара. Вино се у Сремској Каменици данас може купити само у три куће (подрума).¹⁰⁸ Оваквом државном политиком без сировина су остале и велике винарије што је довело до застоја у развоју винарства као привредне гране, али и пропадања великих друштвених винских система. Поред тога, увоз јефтиних вина, нарочито из Македоније и неконкурентност домаћих вина, додатно су допринели пропадању ове привредне гране на Фрушкогорју.

Пропадање друштвеног сектора деведесетих година прати и напредовање развоја виноградарства и винарства у приватном сектору. Овај развој подстакнут је и Законом о вину из 1994. године, којим се враћа право виноградарима да производе сопствено вино за тржиште. После дугогодишњег таворења винограда и подрума у питоим фрушкогорским пејзажима, љубитељи финих вина могу поново да уживају у доброј винској капљици. Подижу се нови виногради по најновијим научним концепцијама, саде се квалитетне сорте, у преради се користи нова технологија, тзв. хладна ферментација, а у подруме се уводе прохромска бурад. Нове винарије подижу се често на старим, породичним имањима. Сачувана

¹⁰⁸ Vukmanović, Ljuba, „Vino teklo slapovima“, *Svet pića*, број 3-4, Нови Сад 1999, 27.

породична искуства, факултетска знања млађих генерација, престижна виноградарска земља, најбоље лозне сорте, а као пресудан чинилац љубав и воља да чокоту служе предано, представљају ресурсе са којима фрушкогорско виноградарство има перспективу. Виноградарењу се посвећују не само Фрушкогорци који у овој привредној грани имају традицију, него и придошлице који су се на падинама ове питоме планине настанили 90-тих година 20. века, након распада СФРЈ. Неке од њих за виноград вежу успомене на крајеве из којих су досељени као породице Бајило, Опалић, Убовић и многе друге.

Иако је 55000 ha фрушкогорског земљишта погодно за виноградарење, 1957. године засађено је свега 5757 ha, а седамдесетих година под овом биљном културом било је тек нешто више од 1200 ha.¹⁰⁹ Виногради се налазе у готово свим насељима на Фрушкој гори у којима је винограда било и у ранијим периодима, али на знатно мањим површинама. Од укупне површине под виновом лозом крајем 20. века 83% је у приватном власништву.

Једна од бољих берби грожђа била је 1992. године. За бело вино, рајнски ризлинг из ове године, признање је добио ердевички подрум на изложби 1999. године. Значајно признање, сребрну медаљу за франковку, на највећој међународној изложби вина у Паризу 2004. године добила је винарија „Винум“ Милана Убовића из Сремских Карловаца.

Фрушка гора се још увек налази у фази интензивног обнављања винограда и винских подрума, са производњом све бољих вина са типичним сортним карактеристикама у погледу боје, структуре и ароме и са све чешћом производњом специјалних вина по којима је ова планина била препознатљива. Обнова винограда у 21. веку углавном се обавља садницама произведеним у Дренови и увезеним из Италије. Значајна новина јесте што се у последњих десет година поново предност даје црним сортама попут мерлоа, каберне совињона, франковке, португизера и других.



¹⁰⁹ Лазић, 29.



Песма о пићу

*Ко год само пити мари, повода ће лако наћи;
Та пије се на свечари – а пије се и на даћи.*

*Један пије да не засти – други вином санак хита;
Петар пије поради жеђи, Пав`о поради апетита.*

*Пије с` после масних јела – ал` и онда кад се пости,
Један пије што је снажан, други пије због слабости.*

*Старци пију јер су стари, а младићи јер су млади.
Зими с` пију да се грију, лети да се порасхлади.*

*Један пије јер је богат, други пије јер је дужан.
Један пије јер је вес`о, други јер је тужан.*

*Неки пију да се бију, неки јер се братит` хоће;
Једни пију рад дружине, други пију због самоће.*

*Било јутро, подне, вече – вино вели: сад је доба.
Један пије јер га знаде, други пије да га проба.*

*Исто с` пије кад се пође, ка, што`с пије кад се уђе.
Газда пије; његово је – а гост пије јер је туђе.*

*У крчму се лако ступа – за пиће је увек згода.
Један пије кад што купи, други пије кад што прода.*

*Пију мудри, пију луди – та пије се на све стране.
Један пије јер га нуде, други пије јер му бране.*

*Мрски људи, оци свети, свако нађе што да слави.
Један пије кад се свети, други кад се заборави.*

*На послове друге врсте теже с` креће наша нога –
Ал` за пиће увек биће и титула и разлога.*

Јован Јовановић Змај

УЛОГА И ЗНАЧАЈ ФРУШКОГОРСКИХ МАНАСТИРА У РАЗВОЈУ ВИНОГРАДАРСТВА И ВИНАРСТВА



Фрушка гора, са око 40 локација на којима јесу или су некада били манастири које су Немци називали калуђерски или василијански, је Света гора за православне вернике и није необично што је баш ова планина у литератури често називана и другом, малом Светом гором.¹¹⁰ Скривитост многих места на овој планини био је један од разлога да је овде изграђен толики број манастира. Данас их је активно свега 17. По својој архитектури припадају наслеђу српског средњовековног неимарства, а подигнути су у времену које је претходило турским освајањима Срема (пре 1521) на поседима српских деспота из породица Лазаревић и Бранковић.

Колика је повезаност манастира и виногорја најбоље показује чињеница да се у Србији, у областима у којима се налази највећи број манастира, налазе и највећи и набољи виногради, односно виноградарски рејони. То је разумљиво, с обзиром на чињеницу да су манастири велики произвођачи вина, али и велики потрошачи. Незамисливи су манастирска трпеза без бокала с вином, али и свети чин причешћа без путира са освећеним црним вино. Такав случај је и са Фрушком гором. Сваки манастир је имао виноград; неки мањи, а неки већи. Редовно помињање ушура од вина током 16. века указује да је виноградарство било најразвијенија привредна грана. Најзначајнији манастири који и данас обављају службу су Крушедол, Беочин, Бешеново, Велика и Мала Ремета, Врдник (Раваница), Гргетег, Ћипша (Дивша), Јазак, Кувеждин, Купиник, Старо и Ново Хопово, Петковица, Привина Глава, Раковац, Фенек, Шишатовић, Беркасово. Остаци, развалине и сачувани записи сведоче о некадашњем постојању манастира Акалово, Банаштор, Буковац, Варосава, Витојевци, Воћин, Грабовац, Крушедол (стари), Мутаљ, Обеда, Света Анастасија, Свети Сава, Стари Јазак, Стејановци, Тиђа и Шуљам. Раковац и Беочин су два манастира која се налазе на северној страни, док преостали леже на јужним обронцима планине. У близини манастира, по правилу налази се прњавор, мање сеоце које је зависно од манастира. Сви манастири су, поред винограда, имали и подруме за чување вина.

Сл. 30 Мотив грозда на дрвеним улазним вратима манастира Јазак

¹¹⁰ Медаковић, Дејан, „Фрушкогорски манастири и њихов значај у српској култури“, *Срем кроз векове*, Београд-Беочин 2007, 219.

Употреба вина у манастирима везана је за богослужење и евхаристију, али и за обедовање. Обавезан део монашке трпезе, када то правила допуштају, било је вино. За обед сваки монах добија „красовољу“ вина¹¹¹ како је још свети Сава прописао. Свети Симеон и свети Сава су увели правила понашања у многим областима, па и у начину, количини и времену узимања вина у црквеним храмовима. Обраду манастирских винограда обављају добрим делом сами монаси користећи како плодове за храну тако и прерађевине, попут вина, за пиће. Да је вино било значајан део манастирске трпезе говори и податак о постојању подрумара задуженог за издавање вина, као што га је имао манастир Гргетег¹¹² или ризничара који је вршио и избор вина за богослужење. Вино се у манастирској пракси сврстава у мрсну храну и може се узимати само у мрсне дане.

Винограде су манастири најчешће добијали од српских владара на поклон, а у обрађивању су им помагали зависни сељаци. Према коморском извештају из 1702. године посед свих тадашњих сремских манастира обухватао је 7464 јутра. Два века касније (1919) сремски манастири поседовали су 22000 јутра земље.¹¹³ Као центри напредног виноградарства и винарства, гајили су најбоља грожђа и вековима били најбоља лабораторија у којој се производило квалитетно вино. За разлику од приватних винара којима је циљ био произвести што већу количину вина, па су у ту сврху гајили сорте грожђа које дају више винског сока, манастири су засађивали и обрађивали искључиво квалитетне сорте за производњу квалитетних вина, без обзира на квантитет. Чувена фрушкогорска десертна вина, аусбрух и самоток, производила су се најпре само у Патријаршијском подруму у Сремским Карловцима и у манастирима фрушкогорским, да би се касније производња тих вина проширила на цео Срем. Манастирски подруми у којима се вино чувало називани су „винице“.



Потврду да је Патријаршијски двор производио квалитетно вино налазимо и у писму архимандрита Јована Рајића упућеног митрополиту Стратимировићу 1795. године: *...Зашто ми непошаљеш мало твога ауспруха да кадкад залогај хлеба поквасим...*¹¹⁴

О манастирима као центрима винске производње сведоче и казивања Јована Суботића. Он наводи да његови родитељи набављају *...боце црног вина од игумана Иринеја у Ремети*, додајући у истом како *...поп Аћим неимађоше подрума него коморе, а где нема добра подрума, ту нема вино најбољег чувара.*¹¹⁵

¹¹¹ Красовоља је чаша од калаја запремине око 2-2,5 dcl.

¹¹² Marković, Živko, „Podrumar kao Juda“ *Svet pića*, број 1, Нови Сад 1998, 53.

¹¹³ Зиројевић, Олга, *Поседи фрушкогорских манастира*, Нови Сад 1992, 22.

¹¹⁴ Рајковић, Ђ, „Писма архимандрита Јована Раића“, *Јавор*, број 2, 1882, 57-60.

¹¹⁵ Суботић, Јован, *Автобиографија*, први део – Идила, Нови Сад 2009, 30.

Према турским дефтерима, у којима се налазе прве забелешке о количинама произведеног вина у појединим насељима Фрушке горе, манастири у Срему су око 1545. године плаћали на име дажбина мале суме 50-200 акчи. Ступањем на власт Селима II (1566) ове количине су умногостручене тако да је Крушедол плаћао 37000, Шишатовач и Хопово по 26000, Велика Ремета 12000, Раковац 5000, Фенек 3800, Врдник 3000, Кувеждин 2000, а стари манастир Хопово 1000 акчи на име пореза.¹¹⁶ Крушедол, као најзначајнији фрушкогорски манастир са највећим поседима, како то показује и најранији турски попис Срема (1546), имао је два винограда у близини манастира и још два у селу Нерадину на које је годишње давао 600 акчи.¹¹⁷ Из ових винограда манастир је 1670. године успео у своје подруме сместити 6000 пинти вина по 12 ока (око 10 вагона).¹¹⁸ Поред манастира винограде су имали и сељаци, прњаворци. То потврђују подаци о феудалним дажбинама манастира Крушедол, где од 14451 акче у насељу, на ушур за вино отпада 8300 акчи или 1660 пинти – значи више од половине. Слична ситуација је и са осталим фрушкогорским местима.¹¹⁹ Опат Бонини 1702. године налази у врдничком подруму 1500 буради вина.¹²⁰

Желећи да сазна право стање фрушкогорских манастира, архиепископ карловачки и митрополит српски Павле Ненадовић је 1753. године дао инструкције да се обави визитација у шишатовачком, реметском, крушедолском, хоповском, раковачком, врдничком, бешеновачком, кувеждинском, прибиноглавском, беочинском и фенечком манастиру. Том приликом пописан је велики број „винских сосуда“. За све манастире је забележено да поседују винограде, подруме, а многи и качаре.

Како су најорганизованије виноградарење на Фрушкој гори имали манастири и Карловачка митрополија, природно је што су прве књиге о вину настале у овим светим местима. Орфелин је писање „Искусног подрумара“ завршавао у конаку манастира Беоцин, а Прокопије Болић „Совршеног виноделца“ у Раковцу.



¹¹⁶ Лазић, 28-29.

¹¹⁷ Зиројевић, *Поседи...* 13.

¹¹⁸ Исто, 18.

¹¹⁹ Лазић, 28-29.

¹²⁰ Зиројевић, *Поседи...* 18.



Од свих фрушкогорских манастира визитацијом 1753. године забележено је да највеће поседе под виноградима има Раковац чији виноград се налазе на три потеса: Салаксији (30 мотика), Кестену (15 мотика) и Кишњу (8 мотика). Поред тога, именовани су монаси који су имали и обрађивали укупно 138 мотика винограда, а 97 мотика винограда обрађивали су прњаворци. У манастиру Гргетег подједнаке површине поседовали су прњаворци (102 мотике) и сам манастир који је у пет винограда обрађивао 48 мотика, а 70 мотика су поседовали и обрађивали монаси. Велике површине под виноградом имао је и манастир Велика Ремета где је 50 мотика припадало манастиру, свештенству 96 мотика, а 53 мотике су обрађивали житељи прњавора. Виногради су се налазили на брду код Крушчице и Прегревице, на Липовцу, али и на карловачком грунту. Велике поседе под лозом имао је и манастир Бешеново. Манастиру је припадало 40 мотика, свештенство је обрађивало 77 мотика, а прњаворци 27 мотика винограда. Значајне површине под виноградима имали су манастири Шишатовац (167), Крушедол (135), Врдник (90), Кувеждин (84), Јазак (82), Ђипша (80), Хопово (71), а мање парцеле Привина Глава (64), Беочин (58) и Мала Ремета (17).

Интересантно је да једино манастир Петковица није приказао да поседује винограде, али у попису инвентара наведени су вински судови попут каца, ардова и чаброва. И остали манастири навели су да поседују винске судове. Поред већ наведених ту су возионице, табарке, шафољи, акови, левкови, каде, визири, чобање. У Раковцу се први пут помиње бакрени левак кога има архимандрит Никанор, а у шишатовачком манастиру спомињу се „4 двојке берметске“.

Подруми су по правилу грађени испод ћелија и трпезарије и имали су их готово сви визитирани манастири. Бешеново је имао добро опремљену качару, ракициницу и подруме. У винограду на Липовцу који је припадао манастиру Ђипша постојала је и кућа са две собе и комором. Испод трпезарије, овај манастир је имао циглом озидан подрум, један подрум се налазио и испод амбара, а качара је била велика, оплетена и покривена шиндром. Поред подрума, манастир Гргетег имао је и качару са каменим темељом, направљену од дрвета и покривену турским црепом. Подрум у манастиру Кувеждин сазидан је 1741. године са пет врата и пет пенцера, а качара је од плетера начињена, блатом облепљена и трском покривена. Четири подрума имао је манастир Беочин као и качару озидану каменом и покривену трском. Свој подрум и качару имао је и манастир Хопово.

У готово свим манастирима затечена су бурад са вином. Количине затеченог вина исказане су у аковима (хаков). Тако је у манастиру Ђипша затечено 8 акова, Бешенову 15, Гргетег је имао 46 акова старог и 324 новог вина у осам ардова, Јазак 50, Врдник 65, Хопово 50, Привина Глава 40, Шишатовац 40, Велика Ремета 25 акова „вина готова“; једино у манастиру Крушедол није забележена количина вина.

Поједини манастири имали су одређену особу (монах) за кључара и гостионичара. Били су то у манастиру Хопово монах Макарије, у Крушедолу јеромонах Мојсеј, док је тај посао у Великој Ремети обављао монах Арон.¹²¹

¹²¹ Руvaraц, Димитрије, *Опис фрушкогорских манастира 1753. год*, Сремски Карловци 1903, 381.



Захарије Стефановић Орфелин (Вуковар, 1726 - Нови Сад, 30.01.1785), уз Доситеја Обрадовића, јесте најзначајнија и најученија личност 18. века. Своја знања стицао је по библиотекама Будима, Беча и Венеције. Многе уметничке и научне дисциплине помињу га као првога и сматрају га родоначелником. Скулптор, бакрорезац и калиграф, књижевник, преводилац, историчар, научник, виноградар, ботаничар, писац богословских, школских и природњачких књига, састављач календара и уредник часописа, све су ово занимања која се с правом приписују Орфелину. Највећи део живота провео је и радио у Митрополијском двору у Сремским Карловцима где је, поред бакарне типографије, поседовао и винограде. Најстарија књига коју је издао јесте „Тренодиа“ (1762). Најзначајније историјско дело му је „Живот Петра Великог“ (1772) и „Песн историческаја“ (1765). На пољу књижевности то је „Плач Србији“ (1762), „Латински буквар“ (1766), „Новишија славенскија прописи“ (1776) и „Мелодиа к пролећу“ (1765). Покренуо је и најстарији српски и јужнословенски часопис „Славено-сербски магазин“ (1768). Прву књигу о виноградарству и подрумарству под називом „Искусни подрумар“ издао је у Бечу 1783. године. Члан Бечке уметничке академије постао је 1778. године. Једно време радио је као учитељ у Новом Саду, а био је и канцелиста код митрополита Павла Ненадовића. Умро је у владичанском мајуру у Новом Саду и сахрањен у порти Јовановске цркве који је прекопан 1921. године тако да му се данас не зна гроб.¹²²

Сл. 31 Захарије Орфелин и „Искусни подрумар“ (кат. 165)

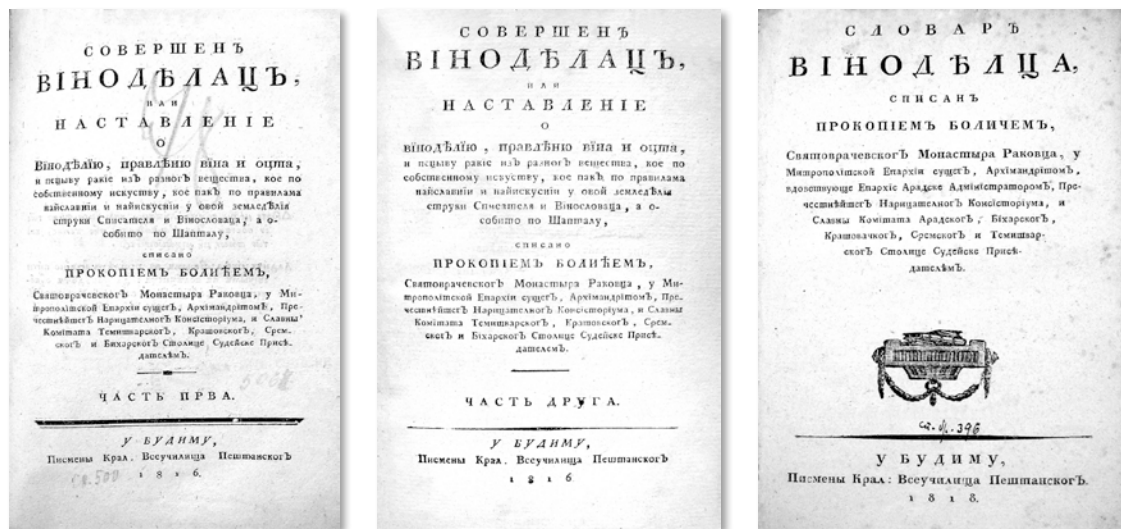


¹²² Попов, Душан, Енциклопедија Новог Сада, књ. 18, Нови Сад 2001, 200-206.



Прва српска књига у којој је сакупљено и објављено све што се у 18. веку знало о лози, винограду, подруму и вину, „Искусни подрумар“ Захарија Орфелина, штампана је први пут 1783. године у Бечу. Представља енциклопедију о вину. Сматра се да је ово дело Орфелин написао за време боравка у манастирима Беочин, Гргетег и Велика Ремета у периоду од 1779. до 1783. године. Колико је била важна и читана ова књига говори и чињеница да је доживела друго издање у Будиму већ 1808. године. Трећи пут га је приредио и делом прерадио Никола Панић, а објавио Стеван Марић у Панчеву 1874. године. У истом граду, десет година касније (1884), излази и четврто издање, уређено од стране Петра Летића. Ова књига доживела је и своје пето издање 1986. године у Београду. Орфелин у свом „Искусном подрумару“ пише да су *наша најбоља вина манастирска и надасве карловачко, а нарочито црно и шилер*.¹²³ Први пут је описано настајање „травних“ вина (бермет).

Причу о грожђу, вину и подруму, Захарије Орфелин је поделио у 27 глава и 600 мањих целина насловљених тако да у потпуности одређују садржај текста, износећи при том сопствена знања и искуства о обради винограда, преради грожђа и самом подрумарењу. Обзиром да је већи део живота провео на Фрушкој гори, сматра се да је практична знања ту и стекао. Зна се да је имао виноград у Сремским Карловцима, као и да је волео да слуша искуства калуђера из фрушкогорских манастира. Поред тога користио се страном литературом, нарочито немачком.



Сл. 32 Књиге о вину Прокотија Билића

¹²³ MDCC година виноградарства и винарства Фрушке горе, Нови Сад 1976, 10.



Архимандрит Болић, први српски ампелограф, у делу „Совршени виноделац“ из 1816. године, које је настало као резултат његовог личног искуства и бављења виноградарењем, бележи следеће: *...и доиста у Срему таково вино рађа, кое е по доброти својој и постојанству, по дугом трајању, изврсном укусу, по особитом мирису, и веома лепом лицу свом у стара времена весма славно, и познато било тако, да е вино Сремско... за најбоље и најблагородније читавог овог предела држано било...почињући од Сланкамена полудење, стране Фрушке горе есу виногради Сланкаменачки, гди прилично вино рађа, Чортановачки, Марадички, ч.м. Крушедол, В.Ремете, Гргетега, Опова. Брда виноградска Иришка, Ривичка и ч.м. Врдничка ..., кад су године добре прилично вино рађа. Јазачка, а посебно Теочин ч.м. Јаска примјеченије заслужује, што на њему изредно вино расте, а за карловачке винограде да ...дају изузетна и јака вина.*¹²⁴ Књига је сачињена из два дела. Први део посвећен је виноградарству и свим проблемима који се тичу узгоја винове лозе и прераде грозђа. Као посебно погодна места за лозу издваја брда Теочин код Јаска, Пиштинац и Вучетинац код Дивоша. Описује 35 сорти винове лозе од којих је 12 црних, 3 црвене и 20 белих сврставајући их у пет група међу којима су најзаступљеније скадарка (сл. 4), црни и бели грашац, балента, волово око, црна зеленика, бела и црна тамјаника, црни плаветан, црвени и бели дренак, црвена и бела динка, сланкаменка, смедеревка и др. У другом делу бави се винарством, подрумарством и рецептурама за справљање вина. Поменута дела представљају значајан етнографски извор за проучавање живота и рада фрушкогорских виноградарских краја 18. и почетка 19. века. Као допуну „Совршеном виноделцу“, две године касније (1818) издаје и „Словар виноделца“.



Прокопије Болић (Дреновац, Славонија, половина 18. века – Нови Сад, 14.10.1818) архимандрит манастира у Раковцу од 1804. године. Бавио се преводјењем. Тако је, преводјећи дело Графа Шаптала, написао *Совершен виноделац или наставленије о винодјелију, прављењу вина и оцта и пециву ракије из разног вешества које по сопственом искуству, које пак по правилима најславнији и најискуснији у овој земљодјелији струки списатељаи винодјелаца*, где користи знања и искуства овог француског научника. Сматра се оснивачем нашег научног и практичног виноградарства и утемељивачем ампелографске науке.¹²⁵

¹²⁴ Болић, Прокопије, *Совершен виноделац*, Будим 1816.

¹²⁵ Mileusnić, Slobodan, „Bolić Prokopije“, *Svet pića*, broj 28-29, Novi Sad 2008, 38-39.



Сл. 33 „Тајна вечера“, фреска, манастир Велика Ремета

Манастирско виноградарство је највећи ударац доживело у Другом светском рату. Окупацијом Срема од стране усташа када су богати и виђенији Срби стрељани или одведени у логоре одакле се већина није вратила, манастирска блага опљачкана, а многи свештеници побијени, дошло је до замирања целокупног виноградарства. Ситуација се није променила ни након завршетка рата. У првим послератним годинама у манастире у којима је било могуће наставити службовање вратило се преживело монаштво. Међутим, невоље фрушкогорских манастира овде нису стале. Законом о аграрној реформи, сремским манастирима су одузете, између осталих поседа, и велике површине под виноградима, које су искрчене, а на тим површинама сађене су друге културе. Најчешће им је остављена најслабија земља, често неприступачна и удаљена од манастира.



ВИНОГРАДАРСТВО НА ФРУШКОЈ ГОРИ

Лоза је мајка вина, земљиште отац, а клима му је судбина.

Фрушка гора која се пружа уз десну обалу Дунава, између Сланкамена на истоку и села Бабске-Новака (данас у Хрватској) на западу, са обе стране је засађена виноградима. Природа читавог Фрушкогорја створена је као винородни крај. Пут од чокота до капљице је дуг, мукотрпан и пун неизвесности. Поред назива *виноград*, за земљиште засађено виновом лозом користе се и други термини попут *сад*, *чокот*, *вињица*¹²⁶, а за винову лозу засађену код куће, у дворишту или башти, користе се термини *чардаклија* и *чокот*.



Природни ресурси Фрушкогорја за узгој винове лозе

Где винова лоза расте и рађа климатски је рај.

(Јосиф Панчић)

За развој виноградарства пресудну улогу имају природне погодности, али и историјски услови, о којима је већ било речи, сваком виноградарском крају дају одређену специфичност. Када је реч о природним погодностима, фрушкогорски део Срема сматра се једним од најблагодороднијих предела за гајење винове лозе због благих падина, умерено-континенталне климе, велике осунчаности, мале количине падавина, близине великих река (Дунав, Сава) и педолошког састава земљишта погодног за узгој винове лозе, јер грожђу дају својствен слadak укус и специфичну арому.

Истраживања температурних кретања за период од преко 140 година (1867-2010) показују одређена климатска колебања. У почетном периоду истраживања, клима је била знатно континенталнија у односу на данашњу. Пролећа и лета била су топлија, а зиме хладније, што је омогућавало бржи раст и боље зрење грожђа, али и теже преживљавање током хладног, зимског периода. Резултати истих истраживања указују да најповољније услове за гајење винове лозе имају

Кевединка (доле лево) и португизер (горе десно)



¹²⁶ Реч чокот потиче од турске речи „чок“ што у преводу значи живети много година, а термин вињица користи се у Кисачу; подаци из грађе сакупљене 1964. године за потребе формирања Етнолошког атласа Југославије, а која се делом налази у Етнолошком одељењу Музеја града Новог Сада.



Сл. 34 Реклама винарије у Сремским Карловцима

Сремски Карловци са средњом годишњом температуром (сгд) од 11,8°C, за разлику од Илока са сгд 11,3°C и Шида од 11,2°C.¹²⁷ Такође, број дана са температуром изнад 10°C најдужи је у Сремским Карловцима (220), док за Илок тај број износи 202, а за Шид 200 дана. Када је у питању мраз и број дана у којима се он појављује опет предност имају Сремски Карловци са просеком од 11,1, док се у Шиду мраз појављује просечно 16,5 дана годишње. Просечан број сунчаних сати у Сремским Карловцима износи 2180 ч/г. Слични су резултати и када је у питању најмања количина падавина. Наиме, Сремски Карловци са годишњом сумом падавина од 578 mm имају најбољи параметар, док је просечна количина падавина у Илоку 745 mm, а у Шиду 669 mm.¹²⁸ Релативна влажност ваздуха за Фрушку гору је испод 69% што погодује узгоју винове лозе, нарочито сорти за квалитетна бела вина. За виноградаре су веома битни и први дани мраза. Средњи датум првог јесењег

мраза је 31. октобар. Иначе, најранија појава мраза у Сремским Карловцима забележена је 23. октобра, а најкаснија 11. априла. За добар род грозђа битно је и да у време цветања не пада киша.¹²⁹

Из наведених резултата може се закључити да на самој Фрушкој гори постоје микроклиматске разлике, као и да се знатно разликују резултати поменутог истраживања у источним и западним деловима ове планине. Источни део је топлији и сувљи што погодује гајењу ранијих и сувљих сорти винове лозе. Разлике које се одражавају на квалитет грозђа, а тичу се јужне односно северне стране Фрушке горе, потичу из два извора: положаја сунца и веће осунчаности јужне стране, али и положаја Дунава и Саве и ефекта „двоструког осунчавања“.

Карактер вина одражава средину у којој је настало и резултат је јединства винове лозе, природних услова и подневља са кога потиче. Да би се добило што квалитетније вино потребно је водити рачуна где се виноград засађује. У погледу положаја пожељно је да је виноград на брду. Најбоље место за садњу је оно где сунце најдуже греје, односно, где снег прво окопни. Обично је то јужна страна брда. На источној страни виноград може да напредује само ако је уз реку.¹³⁰ Терени са виноградима на Фрушкој гори смештени су између ратарских површина у равници и шумских зона на планини. Почињу на надморској висини од око 100 m и налазе се све до надморске висине од 300 m. Такође, поља поред

¹²⁷ Лазић, 22-24.

¹²⁸ Исто, 24.

¹²⁹ „Овогодишња берба“, *Привреда*, број 1, Нови Сад 1880, 17.

¹³⁰ „Подрум“, *Привреда*, број 10, Нови Сад 1881, 314.

Дунава, са могућношћу такозваног двоструког осунчавања (сунчев зраци из ваздуха и сунчеви зраци одбијени од воде), омогућавају потпуно сазревање грозђа и добијање вина одличног квалитета.

При одабиру земљишта за садњу винограда води се рачуна о следећим правилима: да је виноград окренут према сунцу, да на њега не пада хладовина, да није у низини али ни на јако стрмовитом пределу, да је од ветрова заштићен и да је лако доступан – приступачан.¹³¹ Земљишта на Фрушкој гори, иако припадају различитим типовима, са аспекта виноградарске производње углавном су повољна. За производњу квалитетних вина најпогоднија су парарендзине на лесу и лапору, затим рендзине, па гајњаче. Ово земљиште је посно што је предуслов за добар виноград. Пре саме садње земљиште је могуће поправити употребом природних ђубрива и савремених хемијских средстава.

Обрада фрушкогорских винограда

Виноград не иште молитве, него мотике.

(Народна пословица)

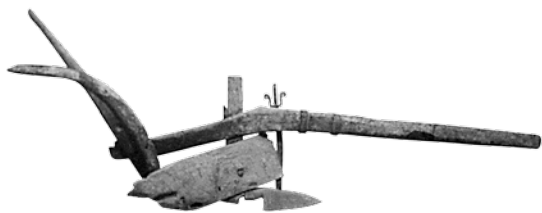
Као што сваки организам, па и наш људски, тражи негу како би функционисао, тако негу тражи и виноград. Према речима карловачког виноградаря и винара Саве Павловића Курјака: *Виноград је као строги закон, он тебе не чека. Или му се посвети, или га се окани*, а држи се и правила да је у Карловцима срамота бити лош виноградар.¹³²

У обради винограда вековима су се користиле просте алатке ручне израде. Све до појаве филоксере главна алатка била је мотика, најчешће четвртаста, (кат. 1) која се користила за загртање и одгртање. Поред мотике, за окопавање винограда коришћени су виноградарски копачи или „цапуни“ који имају по два или три шиљаста рога којима се земља прекопава. Са оваквим копачом може се окопати земља око самог чокота.¹³³ За крчење винограда од корова и камења употребљавао се пијук или будак, а за копање јама и риголовање ашов. Косир и то оштар, користио се за орезивање чокоћа, „скрњивање“ (засецање, скраћивање) ластара и „обијање“ (одсецање) суварака (кат. 5, 6). Калемарским ножем обављало се калемљење лозе. После филоксере и даље се користила мотика, али фабричке израде, а долази и до употребе плуга, најпре дрвеног (кат. 3), а потом и гвозденог. Данас се обрада обавља трактором. Косир се замењује, за употребу много једноставнијим оруђем, маказама (кат. 11, 12), а за калемљење се користе специјална „штопл“ кљешта (кат. 7-9) која су подешена за стезање гуме или плуте око калема. Поред доброг алата, за примерну обраду винограда, потребно је имати вредне раднике који с пажњом и љубављу обављају сваки посао у винограду без оштећења чокота.

¹³¹ Илијћ, Бранко, *Виноградар*, Нови Сад 1898, 67.

¹³² *Svet pića*, број 1, Нови Сад 1998, 20.

¹³³ Попадић, Петар, *Виноградарство и подрумарство*, Нови Сад 1886, 3.



Сл. 35 Дрвени плуг (кат. 3)

Први од послова у винограду јесте припрема терена. За добар виноград потребно је извршити добру припрему земљишта. Место планирано за виноград зове се „садовина“. Садовину на којој раније није постојао виноград потребно је припремити крчењем, односно одстрањивањем грмља, камења и неравнина. Уколико се нов виноград сади на старом, потребно је две до три године земљу одморити од винове лозе и засадити детелину која ће поново нахранити земљу. Након припреме земља се ђубри, обично у јесен, а затим „риголује“ (прекопава)¹³⁴ како би горњи, квалитетнији слој земље дошао дубоко у земљу.

Након риголовања, земља се поравнава и браздује. Тако се врши обележавање места где ће се обавити сађење винове лозе. У периоду пре филоксере међуредни размак је износио око 100 cm, међучокотни 70-80 cm, а висина чокота износила је до 80 cm. Увођењем плуга у обраду земље повећава се међуредни размак на 130 cm, а бразда је удешена тако да увек иде низбрдо и има улогу олука или канала за отицање воде. Интересантно је рећи, да су плуг у употребу најпре увели сиромашнији виноградари због немогућности плаћања скупе радне снаге.¹³⁵ После Другог светског рата и увођења шпалира као начина садње винове лозе, самим тим и примене машина у обради, преостали ручни рад у многоме је олакшан. До тада доминантан сагнути положај радника мења се у стојећи.

Нарочито цењени у виноградарским пословима били су сезонски радници Русини из Куцуре и Ђурђева, Мађари из Темерина и Словаци из Старе Пазове.¹³⁶ Међутим, постоје послови у винограду за које су били ангажовани тзв. винцилири, винцилир-мајстори током целе године, који су добијали на располагање и кућицу, спремиште и башту, те су могли довести своју породицу. За овај посао, као и за послове у подруму, често су били ангажовани Словенци, добри познаваоци винске производње.¹³⁷

При одабиру лозе за садњу некад су се виноградари водили мишљу да саде ону лозу која „здро“ роди и дуго траје, која је мање подложна разним непогодама и која даје много вина, а нису толико водили рачуна какво ће вино та лоза дати.¹³⁸ У виноградарској традицији Фрушкогорја, која траје дужи од 17 векова, мењао се и сортимент лозе која је била гајена у највећем броју винограда. Тако су беле сорте, све до турских освајања Балканског полуострва, биле доминантне. У периоду од краја 14. века, па све до уништења винограда појавом филоксере крајем 19. века црне сорте грожђа претежно су гајене у Срему. Објашњење за овакву ситуацију у овом периоду даје Шамс који сматра да бело грожђе на Фрушкој гори

¹³⁴ Риголовање се обично обављало у јесен на следећи начин: лопатом се направи први јарак дубине до 1 m, а земља се баца на страну поред јарка. Поред њега се прави други исте ширине и дубине. Земља из другог јарка се баца у први јарак тако да горњи слој земље из другог јарка дође на дно првог јарка, а доњи слој земље из другог јарка дође на врх првог јарка. Затим се копа трећи и тако редом до последњег јарка који се напуни земљом из првог јарка.

¹³⁵ Попадић, 9-10.

¹³⁶ Јованчић, Рада, „Сезонски радници у Сремским Карловцима“, *Рад војвођанских музеја*, број 5, Нови Сад 1956, 204.

¹³⁷ Тако је и породица Адамовић имала потпуно поверење у знање и искуство Вилка Рудла, пореклом Словенца.

¹³⁸ М.Д. „О сађењу винове лозе“, *Тежак*, Београд 1869-1870, 32.

добро не успева и по квалитету се никад не може изједначити са црним.¹³⁹ Разлог промени сортимената и већој заступљености црних сорти лежи и у великом броју манастира и цркава којима је производња црних вина била знатно потребнија и због употребе вина у црквеним обредима. Обнова винограда после филоксере била је могућа само калемљењем на америчкој лозној подлози која је била подеснија за беле сорте. Овај тренд је трајао све до деведесетих година 20. века када се у обновљеним виноградима све чешће и више саде црне сорте. У Војводини али и у Сентандреји, најзаступљенија сорта винове лозе све до појаве филоксере била је скадарка. Ова сорта је ушла и у народне песме и пословице, па су чак и Немци преузеле песму: *Сваку фајту хвали, а скадарку хвали.*¹⁴⁰



Скадарка (кадарка), сама реч води порекло од латинске речи аскутари, а потиче из Мале Азије. Срби су је проширили на северне крајеве и Аустроугарску. Скадарка је подложна труљењу, па се зато сади велики број чокота по јединици површине. Најбоље рађа чокот између 60-100 година старости. Сматра се изузетно захтевном сортом која добар род даје тек сваке десете године. Треба напоменути да скадарка од десет година 8-9 пута даје розе вино, а једном до два пута брилијантно црно вино.¹⁴¹

До појаве филоксере винова лоза је сађена убадањем у земљу „прпорака“ или голих резница, по четвороугаоном и троугаоном распореду чокоћа у правилним размацима, у уским редовима у којима је била могућа једино ручна обрада мотиком. Водило се рачуна да бразде за сађење винограда буду пружене у правцу исток-запад, како чокоће око подне не би било прекривено сенком другог чокоћа. Резнице за сађење сечене су у јесен када лист са чокоћа опадне и то са кракова чокоћа. Одсечене лозе се трапе тј. добро загрну земљом али не у снопу него у форми „еведре“ тако да је један већи део ван земље. Док је лоза у земљи треба је поливати и одржавати сталну влажност. Две недеље пре сађења лоза се вади из земље и ставља у воду (и то до половине).¹⁴² Најбоље време за садњу је јесен или пролеће. Овакав начин садње архимандрит Болић сматра за један од најстаријих. На једном хектару земљишта сађено је 10000-12000 чокоћа, а у виноградима није вршена никаква заштита прскањем. Иначе, сам матичњак из кога се узимају прпорци за садњу најчешће је постављан у делу врта или у самом виноградима. У матичњаку се саде лозе на удаљености од три прста са међуредним размаком од једне стопе. Матичњак се посебно негује, најчешће три до четири године након чега је прпорак спреман за расађивање. Сам рад у матичњаку остао је исти и после филоксере.¹⁴³

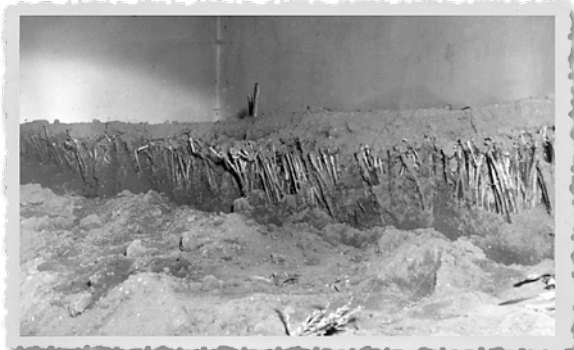
¹³⁹ Разлог овој заблуди проистиче из чињенице да гроздови белог грождја висе ниско, близу земље те је оно склоније труљењу; Шамс, 45.

¹⁴⁰ Прелић, Младен, *Српски календар*, Будимпешта 2002, 77.

¹⁴¹ „Kadarka traje vekovima“, превела са мађарског Gordana Stankov, *Svet pića*, број 3-4, Нови Сад 1999, 24.

¹⁴² М.Д. „О сађењу винове лозе“, *Тежак*, бр. 4, Београд 1869-1870, 38.

¹⁴³ Марковић, Душанка, *Од чокоћа до капљице*, Нови Сад 2002.



Сл. 36 Калемари за столом калеме лозу; Сложена стратификација у качари; Сађење калема из стратификације у школе; Ровине, 1959. година

Фрушкогорске винограде шездесетих година 19. века напала је најпре пероноспора. Недуго затим, болест винове лозе звана филоксера код нас се најпре појавила у виноградима у Панчеву и то 1870. године, да би у наредне две деценије уништила и све сремске винограде. Обнављање винограда после филоксере било је могуће на пет начина: подизањем чокота помоћу калемљења или очења на америчкој подлози, сађењем директних лоза – рађеница америчког порекла, прскањем сумпор угљеником, сађењем лозе на имуном (живи) песку који је отпоран на филоксеру и плављењем винограда тј. уништавањем инсекта који не подносе влагу.¹⁴⁴

Фрушкогорски виноградари су се углавном определили за обнову винограда калемљењем домаће лозе на америчку подлогу (*Riparia portalis*, *Rupestris du lot*, *Solonis*). Први увозник америчке лозе и зачетник модерног виноградарства био је Александар Адамовић. Калемљење, истина спорадично, постојало је и пре филоксере.¹⁴⁵ Саднице и калем се узимају са старог чокоћа. Калем се црно на црно, а бело на бело. По калемарском умећу нарочито су били познати Карловчани који су примењивали више начина калемљења зависно од сорте, старости лозе „дивљаке“ и „питомине“, као и годишњег доба у коме се обавља калемљење. Овај посао је најбоље радити у јесен и пролеће. У борбу против филоксере и у обнову винограда сађењем нове врсте тзв. америчке лозе, упустила се и држава. Наиме, Земаљска влада је, наредбом из 1894. године, дала налог свим виноградарима и енолозима да помогну својим знањем и упутствима оне виноградаре који желе обновити своје винограде подизањем нових на бази америчке лозе.¹⁴⁶ У ту сврху су основани и лозни матич-

¹⁴⁴ Илић, 14-15.

¹⁴⁵ Калемљење лозе подразумева сједињавање једног племенитог парчета лозе од најмање једног окца, са другом лозом као подлогом. На тај начин се од лоше лозе праве добре, племените сорте.

¹⁴⁶ Холик, X, „Врсте америчке лозе“, *Орао*, Нови Сад 1895, 79-84.

њаци у Карловцима, Каменици, Иригу и Шиду у којима се та лоза могла набавити по повољним ценама.¹⁴⁷ Веома брзо, америчка подлога добија конкуренцију у јефтинијим, аустроугарским; попут *Mourveder X Rupestris*, *Berlandieri X Riparia* (Teleki, Kober).¹⁴⁸ Производњом калемљених лозних садница бавиле су се фирме „Александровац“ у Новом Саду, власника Александра Адамовића, од 1912. године фирма Јанка Шарића из Петроварадина (кат. 176), као и виноградар Владислав Шевар који је поседовао и расадник оплемене америчанске лозе.



Сл. 37 Копаче у винограду Мише Штрасера, Сремски Карловци, потес Ровине, 1959. година

У првих пет година млад виноград тражи много рада и посебну негу. Пре свега, редовно попуњавање празних места, редовно и правовремено отклањање сувишних ластара¹⁴⁹, окопавање које се у почетку врши сваке две недеље, адекватно везивање, али и редовно ђубрење. Колико је окопавање потребно види се и из народне пословице: *Окопан виноград – у пола најђубрен*. Орезивањем се сматра како механичко уклањање старих грана, тако и уклањање непотребних и сувишних зелених делова лозе у време вегетације. Обавља се више пута годишње, а циљ му је да се уједначи раст преосталих делова лозе, да се помогне и убрза оплођавање цвета и, као најважније, да се добије крупније и квалитетније грозђе. Још половином 19. века, о значају ђубрења чокота у часопису „Ратар“ пише Димитрије Петровић наводећи да исто треба чинити како би земљи било враћено све оно што јој род одузме, и то не само са стајским ђубривом, него и доношењем и допуњавањем однесене земље (најчешће спране бујицама).¹⁵⁰ Вубрење винограда обавља се у јесен и у зиму и то на различите начине, између чокоћа, између редова или између редова али у сваки други ред. Најбоље је ђубрити у сваки ред, али и најскупље.¹⁵¹ У младом винограду се не сеју међукултуре. Сремски виногради су се разликовали од осталих винограда у Угарској већ по самом поступању према чокоту што својим писањем признаје и Шамс. Он наводи како се чокоти загрђу преко зиме и не пуштају никада преко две стопе у висину, како се резидби поклања посебна

¹⁴⁷ Холик, 79-84.

¹⁴⁸ Утвић, 4.

¹⁴⁹ Ластари су носиоци пупољака, листова, оцаца, заперака, цвасти, а они који носе грозђе су родни ластари. На одређеним размацама по дужини имају задебљања која се називају коленца, а делови између два коленца су чланци.

¹⁵⁰ Петровић, Дим. (Димитрије), „Зашто нам се парложе виногради? Зашто нам нису пуније кесе?“, *Ратар*, Карловци 1856, 18-19.

¹⁵¹ М.Д. „О сађењу ...“, 80-82.



Сл. 38 Загнут виноград, Сремски Карловци, 1959. год.

бро обучени и пажљиви. Лоза из претходне године одсеца се од чокота на три до четири ластара са по једним родним окцем. То се чини како чокот у младости не би прекомерно рађао. Некада се обављало косиром, а већ од краја 19. века за ту радњу се препоручују маказе.

При везидби потребно је водити рачуна да се везивање обави при врху како би гроздови добијали што више сунца и пре узрели, а обављало се врбовим шибљем, сламом, ликом или шашом (рафија). Веома практично везивање, које и данас практикују поједини виноградарски заљубљени у свој виноград, јесте везивање перушком од кукуруза.¹⁵⁴ Оваква брига о чокоту омогућава њихову стогодишњу бербу. Зави-



Сл. 39 Плевидва у винограду Васе Цветића,
Сремски Карловци, потес Ћушилово, 1959. год.

сно од старости, виноградима су давали имена. Тако је виноград у другој години двогидац, у трећој трећак, а у четвртој четвртак и он је у најбољој снази. Трећак већ почиње да даје род и у овом винограду може да се сади међукултура. Најчешће воћке које немају густу крошњу као што су бресква, вишња и орах. Виноград пете, шесте и следећих година зову „матор“.

Током друге године, виноград је нужно истачкати, односно ставити притке (тачке, вињаге) које се праве од јеловине, багрема али и од врбе. Притка треба да је јака, да може одржати лозу и на најјачем ветру, а обично је висока око метар. Најтрајније су храстове притке од дебелог дрвета које могу трајати више година. Да

¹⁵² Шамс, 45-46.

¹⁵³ „Овогодишња берба“, *Привреда*, број 1, Нови Сад 1880, 17.

¹⁵⁴ Овакво везивање има више предности. Перушка је изузетно мека те не оштећује ластар, довољно чврста да га држи уз притку, а траје једну сезону након чега иструли и постаје ђубриво тако да представља и еколошко везиво које није потребно уклањати са земље.

би им се продужио век трајања огорева им се на ватри крај који иде у земљу. Век трајања притки могуће је продужити и натапањем огорелог дела у катрану од каменог угља (тер), мазањем карболинеумом, уљем од каменог угља, кречом или раствором плавог камена. Од половине 20. века уместо дрвених притки све чешће се користе гвоздени и бетонски стубови.

Заштита винограда после појаве филоксере била је неопходна, а изводила се редовним прскањем водом у којој је растворен плави камен (модра галица) и креч, такозваном бордовском чорбом. Ова смеша, у почетку, припремала се у дрвеним посудама, а касније у металним бурадима или бетонским базенима прављеним у самим виноградима. Галица се отапала у топлој води, а после хлађења додавао јој се раствор креча.¹⁵⁵ У почетку, прскање је обављано ручно, метлом, а већ крајем 19. века (1895) набављена је из Француске прва специјална прскалица (штрцаљка, убризгач).¹⁵⁶ Као добре прскалице (кат. 15, 16) препоручиване су оне по Алвајлеровом систему које је, на подручју Аустроугарске, продавао Ђорђе Хенкел (*Georg Henkel*) из Беча.¹⁵⁷ Третирање лозе овим раствором обављало се пре и после кише, али не и за време цветања.



Сл. 40 Премазивање „тачки“ тером, Ђушилово, 1959. год.



Сл. 41 Прскање винограда и метално и бетонски буре за справљање „бордовске чорбе“

¹⁵⁵ Н.Н. „Креч и галица у воћарству и виноградарству“, *Баштован*, бр.9, Нови Сад 1900, 97.

¹⁵⁶ Ђелап, 23.

¹⁵⁷ Петровић, Мита, „Шта је пероноспора и како се од ње брани“, *Орао*, Нови Сад 1891, 94.

Незамислив је већи виноград без изграђеног склоништа за потребан алат, а и за људе. Колибе (колеба) грађене су на различите начине и од различитих материјала. Најпростије су прављене на две воде пок-ривене трском. Нешто сложеније су једноделне просторије укопане у земљу. Веће колибе грађене су од цигала или набоја. Од намештаја углавном су имале само кревет и зидани шпорет. Наменска кућа прављена у винограду за становање надзорника, винцилира или виноградача коме је виноград далеко од места становања звала се ђутурица која је опремљена комплетним намештајем. У 20. веку се, веома често, у виноградима подижу летњиковци-викендице са комплетним кућним ентеријером. (сл. 49)

Одмах после оснивања Института за виноградарство и винарство при Пољопривредном факултету у Новом Саду 1947. године, почео је и рад на стварању нових сорти винове лозе и побољшању квалитета већ постојећих. Велики допринос на овом пољу даје др Драгослав Милисављевић чијим радом су настале, а 1971. године и признате, три изузетно цењене сорте: **неопланта**, **сирмијум** и **жупљанка**. Десет година касније др Милисављевићу у истраживачком раду придружују се Сима Лазић и Владимир Ковач. Њиховим заједничким радом настале су руменика, **пробус**, **сила** и **нова динка**. Ове сорте резултат су укрштања аутохтоних сорти са западноевропским, односно комбиновања велике родности домаће сорте са квалитетом и отпорношћу западноевропске сорте. Рад на проналажењу што квалитетнијих сорти довео је и до комбиновања са америчким и азијским сортама што је за резултат имало признавање 1991. године још шест нових сорти за бела вина, а то су **злата**, **рани ризлинг**, **лела**, **лиза**, **мила** и **петра**, и једне стоне сорте под називом **ласта**. Истраживања на стварању нових сорти су настављена са тежњом да се створи врста отпорна на лозне болести.¹⁵⁸

Половином 20. века све чешће се практикује саћења винограда на шпалир. Наиме, Факултет у Новом Саду, почео је 1979. године испитивање једног новог облика узгоја винове лозе. Растојање између редова повећано је на три метра, а између чокота у реду на 1-1,2 m. На овај начин на хектар је долазило 3333 чокота винове лозе. Оваква садња омогућава употребу механизације. Први пут је презентован јавности 1986. године кад је добио назив „карловачки узгојни облик“. Карактерише га изостанак водоравних кракова, што поједностављује резидбу и омогућава боље проветравање и веће осунчавање зеленог зида шпалира, као и употребу механизације у свим операцијама.¹⁵⁹



¹⁵⁸ Cindrić, Kovač, „Vinogradarstvo ...“, 74.

¹⁵⁹ Куљанчић, Иван, Д, „Узгојни облик чокота“, *Свет пића*, бр. 11-12, Нови Сад 2002, 1-6.

Берба грожђа на Фрушкој гори

У прошлим временима берба (винобер, грожђобер) се сматрала празником и представљала је круну једногодишњег рада у винограду. Богатији виноградари су послове у винограду и брање грожђа обављали са изнајмљеном радном снагом, док су сиромашније куће организовали мобе. Кола препуна родбине и комшија и корпи за брање грожђа, у виноград су кретала још у рану зору. Мобаши се нису плаћали него је свако на крају дана кући носио по канту најлепших гроздова.



Сл. 42 Берба грожђа у винограду Јосима Поповића Смотре, Сремски Карловци, потес Велики Матеј, 1916. година



Описујући једну карловачку бербу у 19. веку, Коста Петровић, на сликовит начин дочарава атмосферу која влада у виноградарским породицама у време када грожђе доспе за брање: *...већ недељу-две дана пред бербу влада ужурбаност у карловачким виноградима. Спрема се подрум и качара, припремају се пресе и бурад. Ретко је која кућа без берача. У Карловце су долазили момци и девојке из Ковиља, Каћа, Жабља... Брда се тресу од песме. Предвече се враћају берачице и берачи у Карловце са евенкама на обрамицама уз песму, свирку, а понекад и уз пуцњаву. Брзо се вечера, преобуче и одлази на рогољ. За време бербе играло је коло на Белилу, у Горњем и Доњем крају и у радне дане. Веселе је почињало чим се смркне. Рогољеви су били осветљени фењерима. На Рогољу су се надигравали Сремци и Бачвани, чуле су се нове поскочице а и нове песме. Тај „карловачки фестивал“ трајао би недељу дана, понекад и дуже, све док се не оберу сви сељачки виноград.*¹⁶⁰

¹⁶⁰ Петровић, Коста, Карловци и карловачко друштво за време Бранковог школовања, Сарајево 1954, 118-119.



Сл. 43 *Прављење страшила у винограду Аце Грбића, потес Ћушилово, 1932. година*

Веома битан задатак пред бербу, како у прошлости тако и данас, било је чување грожђа када оно почне да зри. Грожђе се штитило како од животиња, нарочито птица грабљивица, тако и од крадљиваца-лопова. Тај посао су обављали поједини чланови домаћинства који су проводили и дан и ноћ у винограду или су ангажовани пудари. Као пудари често су радила и деца. Чувени карловачки бачвар, Славко Весковић, као дете чувао је винограде.¹⁶¹ Задатак им је био да лупањем и ударањем у празну канту ноћу плаше лисице, а прављењем буке на специјалним алаткама званим чегртаљка и клепетељка, дању плаше птице. За застрашивање животиња, нарочито птица, служила су и страшила постављена у винограду. (сл. 43) Неретко, пудари су и пушком чували од незваних гостију. Занимљиво је да се у Попису из 1840. године у Сремским Карловцима наводи шест (6) чувара винограда.¹⁶²

Одувек се октобар сматрао месецом најпогоднијим за бербу грожђа, док су недеља и дан, одређивани зависно од временских услова. Четрдесетих годи-

на 19. века берба је почињала о Крстовдану (14/27.09), а дан почетка бербе одређивала је полиција. Почетком 20. века берба траје од Преображења (6/19.08), па до краја октобра. Рокове је одређивала општинска власт. Најчешће две до три недеље. За оне који се нису држали наредбе следила је казна. Већ Прокопије Болић предлаже да власт, у сарадњи са искусним виноделцима, обиђе свако брдо, прегледа све винограде и зрелост грожђа и одреди време почетка бербе за свако место.¹⁶³ Када је берба у питању, правило је да се никада не треба равнати према календару, него увек са пуном зрелости грожђа и сувом времену. Овим се обезбеђује квалитет шире (маст, мошт) и добијање вина одређеног типа и квалитета.¹⁶⁴ Одређивање зрелости грожђа врши се према његовом спољном изгледу и хемијској анализи садржаја шећера и вредности киселина.¹⁶⁵

¹⁶¹ Гојковић, Весковић, Надежда, „О некадашњем бачварском занату и једном мајстору «старе гарде»“, *Крбови*, број: 67/68/69/70, Сремски Карловци 2007, 60.

¹⁶² Димић, Жарко, „Попис царско-краљевског слободног војног комунитета Карловаца из 1840. године“, *Зборник Матице српске за историју*, бр. 81, Нови Сад 2010, 94.

¹⁶³ Лазић, 103.

¹⁶⁴ Бућан, Весна, *Од бербе до доброг вина*, Загреб 1983, 7-9.

¹⁶⁵ Праћење сазревања хемијском анализом врши се 10-15 дана пред бербу. Обавља се свака два до три дана, а у периоду пет до шест дана пред бербу мерење се врши сваки дан. Све док количина шећера расте, а киселина пада, расте и индекс зрелости. Када количина шећера престане да расте прави је тренутак за бербу.

Кад се одреди дан за почетак бербе, припреме за њу су ујурбане. Становништво одлази у колибе или виле где раде, једу и спавају до окончања посла. Одувек је било важно имати довољан број берача, који су брзи, поштени и вешти. Код одабира берача водило се рачуна да то буду млађи људи (због сагињања). Иако је за бербу везана песма, раздраганост и веселе, а Болић и Стражимир сматрају да је за добро обављање посла потребно „брбљивост“ свести на најмању меру.¹⁶⁶

Према писању Прокопија Болића, грозђе се откидало голим рукама и прстима што није најподесније, те предлаже нож или маказе (ножице) и то оштре. И сам нож (костур, шкљоца, косир) показао се као непрактичан јер његовим пилењем петелке долази до трења и отпадања зрнаца са грозда. О самој берби Аврам Мразовић (1822) пише да је *...винобера лепа и весела радња коју не треба ускраћивати и забрањивати, али да грозђе које није скроз сазрело не треба брати и муљати како остатак не би изгубио на каквоћи*.¹⁶⁷

Обрано грозђе се ставља у корпе, котарице, цегере или мерице. Котарице (кат. 22, 23) су често плели сами пудари од беле лозе, најчешће полулоптастог облика, а мерице од липове коре. Међутим, за чување сваког грозда након бербе, од котарица и мерица практичније су кантице (ампер), капуљице или кравњаче из којих исцеђени сок не може да исцури. Обрано грозђе преноси се у чабровима и путуњима које путунције (путуњаше) односе до возионице на колима паркираним на путу покрај винограда. То су бурад у којима се грозђе транспортује до куће. Путуње (кошара, бутуња), обично запремине око



Сл. 44 Берба грозђа у винограду Саве Јовића,
Сремски Карловци, 1934. година



Сл. 45 Берба грозђа у винограду Јосифа Поповића
Смотре, потес Велики Матеј

¹⁶⁶ Лазић, 106.

¹⁶⁷ Исто, 107.

50 литара, да би биле што лаганије, праве се од чамовог дрвета, а касније и од лима. Страница која се наслања на леђа има заравњену страну, насупрот оној која је овална. Да би се лакше пунила и празнила горњи део (отвор) јој је знатно шири и сужава се идући према дну (кат. 24).

Последњи дан бербе се зове „довршионица“ и посебно је светкован уз тамбураше и гајдаше, уз песму, музику и игру и уз богату вечеру (обавезно слатки купус са овчетином, крофне и слатко вино).¹⁶⁸ То је и био један од разлога што ни мала надница није могла спречити долазак младића и девојака не само из Срема него и из Бачке, да у посебно веселом расположењу учествују у берби. Иако је берба увек обављана по дану, Фрушка гора је у данима бербе била и ноћу посебно осветљена. О томе Шамс пише на следећи начин: *Најлепши приказ пружају касно увече, околна брда са виноградима. На стотине логорских ватри на степенастим деловима брда и пуцњи из многобројних пушака, пиштоља и ракета који попут музике ремете ноћну тишину.*¹⁶⁹

Бербанске свечаности нису се празновале само на Фрушкој гори, него и у Бачкој, у Новом Саду, где су имале дугу традицију будући да је свака иоле имућнија новосадска породица још у првој половини 18. века, поседовала виноград на обронцима Фрушке горе. У 19. веку, бербе су организоване на упечатљив и живописан начин. Новосадским улицама и новосадским салашима се, од јутра до мрака, разлегала свирка и песма. У том периоду чувена је била берба господара Милчете на којој је увек било много гостију из разних друштвених сталежа. *Уз богату трпезу, уз обавезног гајдаша и тамбураша и прасак ракетли и прангија берачи су певали, играли, прескакали ватру и са гостима се веселили цео дан и целу ноћ.*¹⁷⁰



Зна се да је Бранко Радичевић најлепше певао о бербама карловачким али се мало зна да су и берачице знале певати Бранку у славу. О томе је запис оставио А. Сандић: *Свирка и попевка ври на све стране, куд се год кренеш и доспеиш. Мал-не у сваком винограду, а нарочито по висових ватре наложене на букти огањ и мисли ти заноси у старине и давнине, словенске свете ноћи Ивањске... Ал весеље над весељем зачинише песме младих берачица... које у стиховима опеваше пренос Бранкових посмртних остатака на Стражилово.*¹⁷¹

¹⁶⁸ Латиновић, Драгана; Трифуновић, Љиљана, *Традиционално виноградарство и винарство у Војводини*, Нови Сад 2001, 16-17.

¹⁶⁹ Шамс, 77.

¹⁷⁰ Џебина, Мирјана, *Друштвени и забавни живот старих Новосађана*, Нови Сад 1982, 3; исто, *Сербске народне новине*, Пешта 1838, 26.

¹⁷¹ Сандић, Александар, „Бранко Радичевић – у берби“, *Јавор*, број 39, Нови Сад 1883, 1230-1242, 1269-1272.



Сл. 46 Берачице - триптих, Сава Шумановић, 1942. година (Галерија Сава Шумановић, Шид)



Свој доживљај бербе из детињства, њене лепоте и значаја забележила је и Савка Суботић: *Новосадске веселе бербе биле су надалеко чувене. На неколико година пред Буну потуче град све новосадске винограде. Мој отац је знао да је берба за нас децу највеће уживање. Увече, пак, берачи и берачице прескакали би преко ватре и играли би коло уз гајдаша и песму. У винограду не беше ниједног зрна грозжја, па ипак рече отац мојој мајци: „Спреси све што треба, за који дан ће берба; ја сам већ позвао госте. – „Каква берба без грозжја, човече!“ - „Но, то ћемо још видети.“* Како виноград беше нешто даље од баште на салашу, Јована Полита није мрзело да купи грозђе из Срема где град није све побио, да га повеже на чокоће тако да се не види и да ужитак бербе приушти како својим укућанима, тако и берачима и гајдашу.¹⁷²

Међутим, довођењем сезонских радника који раде за надницу и нестајањем мобе као вида узајамног помагања и бербе су престале бити тако бучне и веселе. Звоњавау прапораца са запрежних кола напуњених грозђем или широм и топот воловских и коњских копита заменила је бука тракторских приколица. Тако је заувек нестао део бербанских дражи, а прославе посвећене завршетку виноградарских послова добиле нови карактер (манифестације, фестивали).

¹⁷² Суботић, Савка, 40-41.

Историја је забележила године које се памте по доброј и по лошој берби. Да је берба 1809. године била изузетна, видело се по грожђу са тавана од кога је сушково вино направљено у манастиру Раковцу.¹⁷³ Добру бербу из 1811. године забележио је Шамс, а то се видело тек наредне године, на основу дегустације произведених вина.¹⁷⁴ Па и ратне четрдесете године 20. века упамћене су по добрим бербама које су напуниле све подруме.



Добар род је знао бити и разлог новинских полемика. Тако је 1904. године вођена расправа у наставцима у часопису „Браник“. Наиме, након текста у коме се спомиње лоза која је у једном мађарском селу родила неколико стотина гроздова, јавила се најпре из *Черевиха, уважена госпођа Сара Стефановићка* са тврдњом да је на њеној лози родило 416 гроздова. О још богатијем роду своје лозе јавио је из Панчева, Мита Милутиновић који је *избројао 870 гроздова на чокоту старе сланкаменке где $\frac{3}{4}$ теже више од 1 kg*. Међутим, победу је однела осмогодишња чардаклија „зеленике“¹⁷⁵ *Јоце Сремчевића, гостионичара из Новог Сада* (гостиона „Рац Габор“) на којој је 695 гроздова било тежине 1-1,5 kg.¹⁷⁶ (сл. 80)

У појединим годинама са неповољним временским условима за сазревање грожђа и бербу (дуготрајан кишни период), често су добијана вина слабог квалитета, а црна, доминантна вина, нису ни прављена. Знале су неродне године и заредати у низу, попут 1813, 1814. и 1815. године. Тада је долазило до пропасти многих породица које су економски ослабиле, без могућности да обезбеде егзистенцију својим члановима, да плате порез и обезбеде капитал потребан за нову виноградарску сезону.¹⁷⁷ Лоша берба се десила 1880. године када је црно грожђе, због трулежи, изгубило своју боју.¹⁷⁸ Велико невреме августа 1939. године опустошило је све усеве у Срему, па и винограде, а јак мраз је био узрок лоше бербе 1951. године. Овакве ситуације имају двојак карактер. С једне стране производи се количински мање и квалитативно лошије вино, а са друге стране, због смањених количина вина на тржишту долази до раста цена, како новог тако и старог вина.

О брању, преради и сушењу грожђа и бербанском весељу говоре и стихови Михајла Витковића у песми Песма о берби.¹⁷⁹

¹⁷³ Лазић, 196.

¹⁷⁴ Шамс, 46.

¹⁷⁵ Зеленика је крупнозрна црна сорта грожђа.

¹⁷⁶ *Браник*, бр. 195, 198, 203, Нови Сад 1904, 3

¹⁷⁷ Шамс, 47.

¹⁷⁸ „Овогодишња берба“, *Привреда*, број 1, Нови Сад 1880, 25-26.

¹⁷⁹ М.Витковић (Михајло Витковић), „Песма о берби“, *Летопис за годину 1826. часть трећа*, Будим 1826, 94-96.

Песма о берби

*Винограду мое драго имание,
У теби находим увеселение,
От метежа градског тужна душа моја,
У обгради твојој чувствуе покоја.
Јутром перве сунца луче мене блаже,
И целог естества израдности драже.
Пођем по браздама зрело грозђе брати,
Пак ме уташењ слатко свуда прати.
Веселе берачке са кошарицом сладим,
Како ми свирају са задовољством гледим.*

*Една пева, друга еде и блебеће,
А трећа у пушњу сбрано умеће.
Пушњар са мотком ходка у суд изипаши.
Другиј га дочека, и почне кљукаши.
Гроздови пушћају чорбицу медену,
Која плива озго и напири пену.
При суду от суви грана ватра гори,
Слуга мој муст вари и мени вкуствори,
А кад топло подне лучама ме пали,
И доброхотна глад лакомо навали,
Пођем у колибу и на белом столу
Ручам и Милици мојој даем полу.
По ручку под Ора на мекој травици
Лешкајући певам плав`окој Милици.
Дођу ми возари, терају волове,
Румен кљук товаре у празне судове.*

*Пукну двапут, трипут са криви бичеви,
За њима пивничар следује с кључеви.
Берачке по тому совершећи брањ,
Скупа шерче ватри и налажу грањ,
Ватра пламти, оне у коло с хватају,
И около пламена певајућ играју.
Ово гледајући и сердце ми игра,
На смејемсе, кад на коју падне искра.
Сматрам, како сунце иза Винограда
Заходи и спушћа умаленог лада.
И када се постре миротворно вече,
У развеселеној вољи ме затече.*

*Пођем колибици, где под ватру дува
И ситну вечеру Милица ми кува.
Поедем и две три чаше вина пијем:
Хвала теби Боже! из душе вапијем.
Изиђем под небо звездами шарено,
Гледим даљни света число небројено.
И кад месец тихиј земљу осипава,
Мене на прошавше дње опомињава.
Шта сам и како сам радио? Избројим,
Пак сам осуђуем, или ти одобрим.
И кад ноћни ветар на ме грозно душе,
И спавати маме вола клепетуше,
Легнем на простерту сламену постељу,
И предам се сну, мом правом пријатељу.
Нек се муче други блага придобити,
Ја с научи малим задовољан бити.*



Слично као након „забијачке“ (свињокоља), и након бербе деца су односила комшијама и родбини грожђа и слатка вина. Обичај или не, но виноградари, како некад тако и данас, намерно остављају по неки необран грозд или читаве чокоте који су се звали греш, како би их нашла сеоска сиротиња и намерници у „грешању“ и „пабирчењу“.



Сл. 47 Мотив лозе и грожђа на дрвеним предметима (тацна, параван)

Остали производи од грожђа

Виногради се, углавном, подижу ради справљања вина, али један део се користи и ради самог грожђа. Ово изузетно здраво воће користи се у свежем стању, већ са самог чокота, а други део иде на тржиште - пијацу. Рано грожђе које прво доспева, економски гледано, најбоље је за продају на пијацама. Међутим, држе се и касне сорте чији гроздови се остављају у посебне оставе и продају у току зиме. Сматрало се да свака кућа треба да има грожђа за јело бар до почетка зиме. Најчешће се јело са орасима, лешницима, хлебом и сиром. Ово грожђе се чувало у посебним замраченим собама на полицама или у сандуцима са сламом, песком или хартијом. Један од начина чувања грожђа био је и качење гроздова увезаних концем тако да висе на моткама. Некада је свеже грожђе из Фрушкогорја стизало на тржиште Немачке, Мађарске, али и у Амстердам, Копенхаген, Лајпциг, Праг. Најпогодније сорте за овај вид продаје биле су пламенка, тамјаника и мирисавка.¹⁸⁰ Грожђе за продају се пажљиво брало и слагало на „свилену артију“ рекламног карактера, а потом у плетене кошаре или дрвене гајбе које су слате и на велике удаљености.¹⁸¹ Такве кошаре имала је и породица Јанковић из Сремских Карловаца. Трговина свежим грожђем наро-

¹⁸⁰ „О продаји грожђа“, *Виноградар*, Нови Сад 1897, 192-193.

¹⁸¹ Илић, 138.



Сл. 48 Одувек су девојке и момци волели да се фотографишу у винограду окићени прелепим гроздовима; Борђе Коларовић-Бахус у карловачком винограду 1939. године, Две девојке, Каменичанке, окићене гроздовима.



чито је добијала на замаху почетком 20. века захваљујући све развијенијем саобраћају, како друмском тако и железничком и речном, што је омогућило бржи превоз ових намирница до крајњих корисника.¹⁸²

Од свежег грозђа које је ишло у прераду, али не за вино, правила се ракија, винско сирће, есенција, мацун, слатко, суцук и суво грозђе. Поред готових производа, након прераде грозђа остају споредни нуспроизводи комина и талог, који су често коришћени као ђубриво. Иако се производња ракије на Фрушкој гори почела касније практиковати, сигурно је да је од давнина постојала. Пекли су је од грозђа, вина, комине и талог, али на Фрушкој гори тај посао никад није попримио широке размере. За печење користили су се углавном бакарни котлови, које су имали готово сви фрушкогорски манастири.¹⁸³ Некада се ракија пекла у специјално озиданим пећарама (ракиџницама) које су поседовали само манастири и богати властелини.¹⁸⁴

Иако ретко, винско сирће (оцат, оцет) било је предмет производње о чему су писали и Орфелин и Болић. Готово по правило, на сирће се гледало као на „несретан случај“ и штету, а настајало је када вино у бурету „цикне“ или ускисне. Овако добијено сирће користило се у домаћинству и није имало комерцијалну вредност. На тај начин је умањивана економска штета због кварења вина. У домаћинству сирће је користило домаћици за справљање салата, љутих јела и зимнице. Од сувака грозђа, посебним

¹⁸² Лотић, Љубомир, *Прилози о економском стању у Угарској и у нашем народу*, Нови Сад 1908, 22-23.

¹⁸³ Руварац, Димитрије, *Опис српских фрушкогорских манастира 1753. год.*, Сремски Карловци 1903.

¹⁸⁴ Лазић, 217.

поступком, добијала се есенција која је имала многоструку употребу; пре свега, за производњу сушкова вина или аусбруха и за поправљање квалитета лошијих вина.

Једна од главних посластица током зиме, био је маџун или пекмез¹⁸⁵. Добијао се укувавањем шире на $\frac{1}{4}$ запремине. Претходно се, третирањем пепелом, смањивао проценат киселине у шири. Данас се уместо пепела користи калцијум карбонат. Маџун се користио и за прављење разних, помало заборављених, старинских посластица. Међу њима су слатка од разног воћа (трешња, јабука, крушка, вишња, дуња, шљива, грожђе) где је пекмез замењивао шећер. Једна од посластица справљаних од грожђа јесте и суџук (сучжук, суђуг) који се правио на следећи начин: укувана шира се стави на загревање до тачке кључања и тада јој се дода пропржено пшенично брашно уз стално мешање. Кроз врућу смесу провлаче се на концу нанизани ораси или бадеми, а потом се суше на сунцу. Поступак се понавља неколико пута, а суџук је могао стајати и неколико година.¹⁸⁶ Иста посластица прављена је и кувањем шире и крупно млевене пшенице. Када је смеса добро укувана разлије се у тепсију и суши на сунцу, након чега се сече на коцкице и тако служи. За справљање различитих посластица од грожђа добрим делом би могао бити „крив“ однос ислама према вину. Наиме, за турске владавине, због забране прављења алкохолних пића, па и вина, велике количине грожђа су прерађиване на друге начине како грожђе не би пропало.¹⁸⁷



Сл. 49 Виноградарска кућа Аце Грбића сазидаана 1940. године, потес Ћушилово

Интересантно је, да се производња сувог грожђа у комерцијалне сврхе не спомиње у 19. веку. Грожђе се сушило и то у специјалним пећима али само за производњу специјалних вина, попут аусбруха. Данас је суво грожђе, после вина и свежег грожђа, основни производ од овог воћа углавном коришћен у кондиторској индустрији и у производњи здраве хране.

¹⁸⁵ У Турско-енглеском речнику (J. Redhous) из 1890. године пекмез је ...*густо укуван сок од грожђа или густе сируп*.

¹⁸⁶ Лазић, 219-220.

¹⁸⁷ Зиројевић, Олга, „Шира и пекмез“, *Крушевачки зборник*, XIV, Круšевац 2009, 247-250.

ВИНАРСТВО НА ФРУШКОЈ ГОРИ

Вино је пиће сачињено од великог броја органских и минералних материја. За само дефинисање вина веома је битно знати количину алкохола у њему. До момента док се не формира алкохол, односно док шира не преври, а шећер се не трансформише у алкохол, не постоји вино. Уколико се одузме вину алкохол то више није вино ни по његовој дефиницији, ни по народном схватању.

Све до половине 19. века сремачка вина су била потпуно природна, о чему сведочи и Шамсово писање. Оно што је била добра страна тих вина, била је уједно и њихова највећа мана. Наиме, Сремци нису умели да „поправљају вино“ које је из неког разлога попримило нежељене особине, односно вратити му првобитни квалитет и нису користили никаква хемијска средства за побољшање његовог квалитета: укуса, мириса, боје или киселости. На тај начин су производили у потпуности природан напитака. Једино кривотворење које је чињено код сремских вина јесте додавање воде и то су најчешће чинили крчмари и трговци вином.¹⁸⁸

Процес производње вина, зависно од сорте грожђа и врсте вина које се жели добити, није увек исти. Поступак производње белих и производње црних вина, разликује се у појединим фазама.

Прерада грожђа у вино

Припремне радње за прераду грожђа почињу још у време бербе, често у самом винограду где се обавља муљање. Овакво поступање препоручује и Орфелин, нарочито када је у питању производња доброг шилера. Муљање грожђа обављало се на различите начине. Све до 19. века муљало (газило) се ногама у чабру, гњечило рукама, набијало маљем или муљачом (грнало). Понекад се користио и џак или кеса од крупноткане пређе у који се стављало грожђе, а затим се по њој газило док се сок не исцеди. За овакав вид отакања народ је користио термин „цеде кроз покробац“.¹⁸⁹ О муљању грожђа дрвеним муљачем и цеђењу шире кроз кесе пише и Јефта Лончаревић. Његови записи односе се на период до 1910. године и на област источног Фрушкогорја. Он наводи да је у овом делу Срема употреба квеча и пресе почела од поменуте године.¹⁹⁰

¹⁸⁸ Шамс, 47.

¹⁸⁹ Грађа сакупљена 1964. године за потребе формирања Етнолошког атласа Југославије која се делом налази у Етнолошком одељењу Музеја града Новог Сада.

¹⁹⁰ Лончаревић, Јефта, *Живот и обичаји у Фрушкој гори* (рукопис), чува се у Завичајној збирци у Сремским Карловцима (ЕСК-19).



Сл. 50 Кола натоварена возионицама пуним кљука; Претакање кљука из возионице у пресу, Сремски Карловци, 1959. година

За добро вино потребно је, пре муљања одвојити зрневље (бобице) од петелки. Код црног грожђа је то обавезно, а пожељно је и код белог како вино не би имало горчину. За раздвајање се користило решето где се грожђе круни док зрна не отпаду, а петелке остану у решету. У другој половини 19. века појављују се руљаче (рајб, рајбер), решеткасте дрвене посуде, са дашчицама или жицом на дну на које се сипа грожђе, а круњење зрна обавља се рукама. Окруњена зрна се потом гњече или муљају како би се из њих ослободио грожђани сок, односно шира. Почетком 20. века за муљање се користила посебна машина, такозвана муљача или квеч.

Измуљано грожђе (кљук, маст, мошт) се сипало у припремљену бурад-возионице у којима се превозило до куће или подрума где се процес настављао. Тако брзом обрадом грожђа избегавала се мацерације.¹⁹¹ Превоз грожђа се обављао најпре воловима које су заменили коњи. Дрвена кола су замењена гвозденим, а данас се превоз обраног грожђа обавља најчешће на тракторским приколицама које су застрте најлон-ом. Али, под тежином грожђа, готово редовно долази до одвајања течне фазе од чврсте што доводи до мацерације комине. Много боље је грожђе довозити у гајбицама до пресе и подрума како не би долазило до превременог цеђења сока.

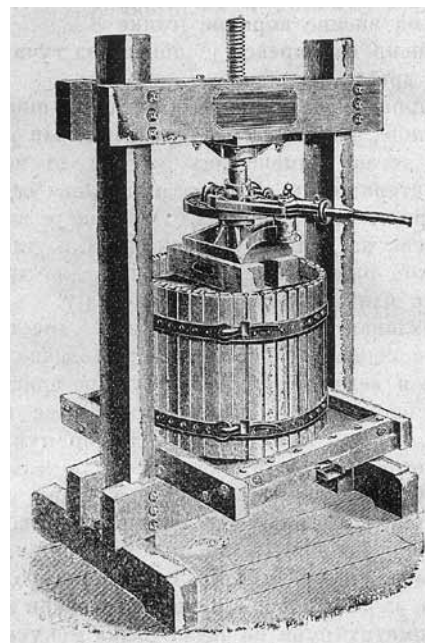
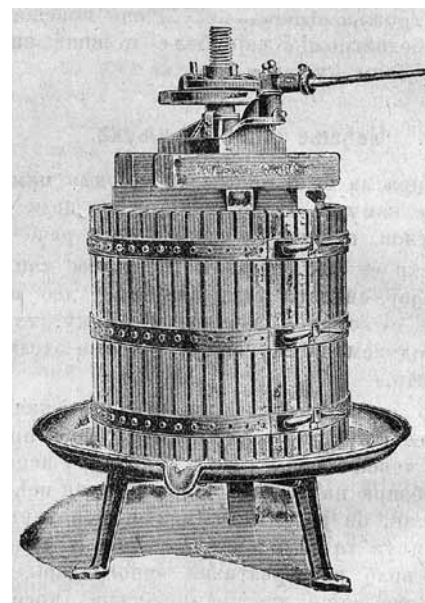
Иако је процес муљања исти за справљање свих вина, наставак прераде се у многоме разликује код црних и белих вина. Технологија производње црних вина је компликованија. Поред лагерског подрума и буради, она захтева и врионицу снабдевену кацама за врење и другу опрему. Поред тога бурад за црна вина могу се употребљавати само за чување тих вина, јер још дуго испуштају црну боју која квари боју белих вина.¹⁹²

¹⁹¹ Мацерација је сложен процес у коме чврсти делови грожђа прелазе у ширу, односно вино и редован је пратилац процеса ферментације.

¹⁹² Лазић, 183.

Кљук из возионица, када је у питању црно вино, сипа се у каце различите величине где остаје двадесетак дана да ври. У пред-филоксерном периоду овај интервал је знао износити и 4-6 недеља, негде 2-3 месеца, а понекад и преко целе зиме што није добро за вино.¹⁹³ Након обављеног врења врши се цеђење. Каца се буши при дну да би вино могло излазити, поставља се славина и подмеће када из које се сипа у бурад. Вино које прво потече из каце, сматра се најквалитетнијим и зове се самоток.

Код справљања белих вина потребно је одмах након муљања, а пре алкохолне ферментације, обавити цеђење кљука, односно одвајање шире од комине. Дужину трајања процеса цеђења требало би свести на минимално време.¹⁹⁴ До употребе ручне пресе (сл. 51), у почетку четвртасте, долази досељавањем Срба под Чарнојевићем крајем 17. века, док се нешто касније масовно употребљава преса са металним завртњем. Овакав начин прераде, са ручном пресом, и данас се користи код многих, нарочито индивидуалних виноградара.¹⁹⁵ Пре употребе пресе, вино је превирало заједно са комином, а потом се комина одвајала и користила за прављење ракије-комовице и органских ђубрива. Измуљана шира се оставља најмање 24 часа да ври, а затим се цедила пресом. Од одвојене комине правио се „цвајер“ или „чингер“, вино лошијег квалитета намењено слугама и надничарима, и то на следећи начин: растресена комина се стављала у буре, по потреби додатно сладила шећером, остављала да стоји 10-12 дана и поново пропуштала кроз пресу.¹⁹⁶ Пре Другог светског рата крупни произвођачи попут Земљорадничке задруге у Иригу, Винске задруге у Сремским Карловцима, подрума чувеног карловачког винара и трговаца вином Петра Костића имали су велике муљаче и хидрауличне пресе.¹⁹⁷ Још крајем 19. века велико стовариште Б. Стефановића у Новом Саду продавало је



Сл. 51 Велике дрвене пресе за цеђење грозђа

¹⁹³ Лазић, 143.

¹⁹⁴ Код цеђења кљука од великог значаја је одредити рандман шире – количина шире добијена од 100 kg грозђа.

¹⁹⁵ Јован Живковић у књизи *Подрумство* за пресу користи термин тесак, Живковић, Јован, *Подрумство*, Нови Сад 1906, 26.

¹⁹⁶ Грађа сакупљена 1964. године за потребе формирања Етнолошког атласа Југославије која се делом налази у Етнолошком одељењу Музеја града Новог Сада.

¹⁹⁷ Лазић, 110.

пољопривредне машине из увоза, фирме *Dampfdresch-Maschinen*, међу којима су била и муљала и пресе.¹⁹⁸ За винаре је било веома важно знати количину шећера у шири да би се могло утврдити колику јачину ће вино имати. Мерење се обављало различитим широмерима (вага, широметар, густомер, град) међу којима је најпознатија „кlostернајбуршка“ вага.



Сл. 52 Рекламе занатских и трговинских радњи које су се бавиле производњом и продајом машина за узгој и прераду грожђа у часописима „Орао“, „Баитован“ и „Застава“, крај 19. века

После муљања и цеђења кљук и шира релативно брзо подлежу спонтаном процесу алкохолног врења (ферментација).¹⁹⁹ Врење је процес у коме се одигравају сложене биохемијске промене при којима се разлаже шећер и образује етилалкохол и угљендиоксид, а на тај начин од шире настаје вино. Изазивачи или носиоци овог сложеног процеса јесу квасци различитих врста без којих не би било врења, самим тим ни вина. Квасци у широу доспевају природним путем с бобица грожђа (спонтано врење) или додавањем микробиолошких квасаца (селекционисано врење). Вино у процесу врења или како у народу кажу „док ради“ зове се „рампаш“ или „лудо вино“.²⁰⁰

¹⁹⁸ Реклама у часопису *Орао* из 1888. године.

¹⁹⁹ Сам процес ферментације вина научно је објаснио Луј Пастер (Louis Pasteur) па се с правом сматра зачетником модерне енологије. Све до Пастеровог открића, 60-тих година 19. века, постојао је проблем кварења вина због неадекватног чувања. Његов проналазак дао је основ модерне винске индустрије.

²⁰⁰ Čobanov, Miloš, „Berba vinograda i pravljenje vina“, *Hleb, sir i vino Mokrina*, Mokrin 1985, 65.



Сл. 53 Квеч и прес за муљање и цеђење грожђа Матије Ракоша, Сремски Карловци, 1959. година

Да би се добило квалитетно вино потребно је ширу заштитити од штетних деловања кисеоника из ваздуха што се чини сумпорисањем шире. Најчешће паљењем шипки сумпора у бурадима док се шира сипала преко отвореног дима. Некада се преврело вино из качаре пресипало у подрумску бурад преко дугачке кожне мешине.²⁰¹ За испуштање угљендиоксида који се ослобађа приликом алкохолног врења младог вина, користи се специјална дрвена, метална или керамичка посуда, брботаљка (врањ за врење, клопотало). Ова направа омогућава излазак угљендиоксида из бурета, а уједно не дозвољава улазак ваздуха у буре (кат. 88-90). Уместо брботаљке као заштита некада је служила платнена врећа напуњена песком.

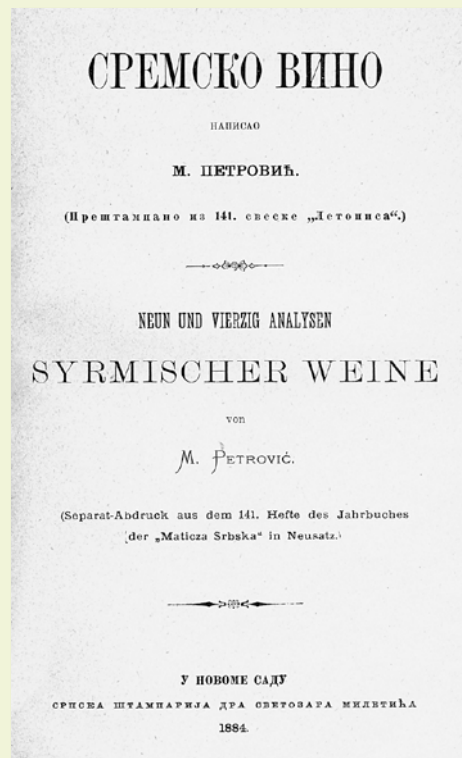
²⁰¹ Лазић, 208.



Као најбоље у Угарској, сремско вино је важило све до Мохачке битке, када му примат преузима токајско вино. То констатује и Болић.²⁰²

Да би се увидело шта су мане и шта треба побољшати код сремских вина, урађене су лабораторијске анализе сремских вина на 49 узорака различитог сортимента, географског порекла и старости, које Мита Петровић објављује у књизи „Сремско вино“ 1885. године. Испитивања су обухватила специфичну тежину и киселост вина, постотак алкохола и количину шећера у вину. Уз свако вино, поред географског порекла и сортимента, наводи име власника и његово занимање. Испитивање је обављено 1884. године, а на анализи су се нашла и вина стара преко 20 година (К. Авакумовић из 1862). Такође, аутор је водио рачуна да анализи подвргне само права, природна вина. Она „крштена“ која су „прешла преко потока“ избацивао је из третмана. Из датог пописа власника примећује се да су винограде имали и знаменити оновремени људи попут Јована Живковића, професора Српске велике гимназије, Стевана Лазића, управитеља Српске велике гимназије у Сремским Карловцима, Федора Радуловића, карловачког градоначелника, Илије Вучетића, новосадског адвоката, кнеза Одескалкија и других. За поједина вина стављена је и њихова цена која се углавном кретала 20-25 форинти. Поред карловачког вина по квалитету истиче пиштинац, салаксију и теочанско вино.

Сама анализа, као и упоредба са тада чувеним француским и италијанским винима, показала је да сремска вина спадају у најврснија, најбоља и да ни у једном сегменту не заостају за, у свету знатно познатијим и популарнијим, француским, шпанским, италијанским и угарским винима, али да тржиште за њихову продају треба и даље проширивати. Указује да неговање вина мора бити на вишем нивоу уколико се жели бити конкурентан на светском тржишту.²⁰³



„Сремско вино“, Мита Петровић,
1884. година

²⁰² Петровић, Мита, *Сремско вино*, Нови Сад 1884, 1; исто П.Болић, 208.

²⁰³ Исто, 14-29.

Подрумарство

Није тиква у којој се добро вино држи.

(Народна пословица)

За чување вина неопходни су подруми, просторије које су делимично или читаве испод земље. Опште је правило *да без доброг подрума нема доброг вина*. У 19. веку, у Срему је уобичајен назив за подрум био пивница или виница.

Да би се подрум сматрао добрим, то јест да би омогућио савршено сазревање вина потребно је да испуњава одређене услове. Треба да је укопан дубоко у земљу, да му је свод озидан са печеном циглом и да има устаљену ниску температуру. Не сме бити загушљив и влажан како се не би стварала буђ и мемла, али ни сувише сув како не би долазило до већег испаравања вина или сасушивања буради. Постоје одређена правила и када су отвори на подруму у питању. Требало би да су врата на подруму окренута ка истоку или западу, а нужно је да подрум има прозор или цеви које је могуће затворити и којима се врши проветравање. Оптимална, релативна влажност у винским подрумима са дрвеним судовима износи 65-75%.



Сл. 54 Подрум „лагум“ Боре Живановића,
Сремски Карловци, 1959. година

Једна од најважнијих карактеристика подрумарства јесте чистоћа и то како просторије тако и судова. Нарочито се редовно и детаљно морају чистити бурад да би била здрава, без страних мириса како би вина попримила одговарајућу боју и арому. Бурад се поставља на високе подваљке (бирвад) са размаком од 10 cm да би се онемогућио додир бурета са влагом и омогућио лакши приступ бурету ради чишћења. За подизање великих буради, користили су се виндови (вијци). Опште је правило да се у подруму не држи ништа осим вина. Односно, не уносе се материје које имају јак мирис као што су сир, бели лук, кожа, кисео купус. Такође, није препоручљиво у подруму држати кромпир, зелен, а ни диму од цигарете ту није место. Може се уносити само воће. Подрум се после радова, исто као и празна бурад, кадио сумпором да би се сузбила буђавост.

Управо је подрумарство, све до половине 19. века, било слабија карика у процесу производње сремских вина. Наиме, веома често су вина држана у двориштима све док не превру, а после врења остављана у шупама у



Сл. 55 Отвор-прозор на подруму манастира Беочин у коме данас (2011) нема вина

којима су температурна колебања била велика. Не коришћење пресе и држање вина у великим кацама на кљуку по више недеља доводило је до тога да вина поприме јак мирис на кљук и семење. Шамс наводи да Сремци немају добре лагуме и подруме и да не умеју вина да дотерају и негују како треба.²⁰⁴ Ипак, они имућнији имали су качаре, а већина, поред качара имала је и подруме.²⁰⁵

Грађење бољих и квалитетнијих подрума у Петроварадину, Новом Саду и Сремској Каменици започело је у 18, а интензивирано у 19. веку. Такве подруме подигли су у Сремским Карловцима винари Поповић-Смотра, Бурна, Жикић, Француз, Генерал, али и вински трговац Костић чији подрум је имао капацитет од 40 вагона.²⁰⁶ Почетком 18. века (1713) изграђен је и патријаршијски подрум који се користи и данас (сл. 18), а подруме су од раније имали готово сви фрушкогорски манастири што потврђује и „визитација“ која је обављена 1753. године.²⁰⁷ Сви су били дубоки, високи, озидани циглама са предоделељцима за прерадионицу и врионицу. Мање богати винари и виноградари који су имали куће испод брега у лесу искористили су природан амбијент за подрум, као што је на Магарчевом брегу и у њему укопали своје лагуме, а уместо качаре правили су настрешнице. Један такав леп лагум имао је Алекса Васић из Сремских Карловаца. Овакве лагуме, после Првог светског рата подизале су и Земљорадничке

²⁰⁴ Шамс, 476.

²⁰⁵ „Подрум“, *Привреда*, број 9, Нови Сад 1881, 267-275.

²⁰⁶ П.Р., *Виноградар* – лист за виноградарство и воћарство, број 12, Нови Сад 1897; исто Лазић, 209.

²⁰⁷ Руварац, Димитрије, *Опис српских фрушкогорских манастира 1753. год*, Сремски Карловци 1903.

и Виноградарско-винарске задруге у Сремским Карловцима и Иригу. (сл. 58) Квалитетне подруме великог капацитета имали су и винарска породица Адамовић у Сремској Каменици и Раковцу и властелинска породица Одескалски у Нештину, Шаренграду и Бикићу.²⁰⁸ Поједини винари који нису имали адекватне подруме или подруме довољног капацитета, а да би сачували своје вино, изнајмљивали су подруме и плаћали подрумарину. Тако је Тоша Чакић, своју бурад са вином остављао у подруму Гимназије или код „Милутина“ (кат. 150).²⁰⁹

Потреба за различитим сталним температурама у време винског врења и за време чувања вина изискивала је постојање две просторије у којима се прави, односно чува вино. Наиме, док је за процес винског врења препоручљива температура 14-17°C, за чување готовог, зрелог вина неопходна је нешто нижа температура (8-10°C). Овај проблем решаван је најчешће тако што је над подрумом грађена качара (вредионица, врионица, вријоница) која је имала, по потреби, могућност догревања, али и затварања отвора ка подруму како топли ваздух из качаре не би улазио у подрумски део.



Сл. 56 Празна бурад у подруму манастира Гргетег 2011. године

²⁰⁸ Лазић, 100.

²⁰⁹ Свеска рукописна Тоше Чакића, винског трговца из Сремских Карловаца, у којој је водио евиденцију о продатим винима и ракији, али и о трошковима у периоду 1862-1874. година. Свеска се чува у Историјској збирци Завичајне збирке у Сремским Карловцима (И-111).



Сл. 57 Бурад различите величине
(кат. 80-82)

Такође, било је препоручљиво да над подрумом постоји неки објекат (кућа, стаја) како подрум не би био директно изложен временским променама и непогодама, а што је уједно давало одговарајућу сталност температуре. Због тога су и манастирски подруми углавном грађени испод трпезарија и монашких одаја.

Битан део у ланцу винске производње чини подрумски инвентар. Поред буради, ту су бачве, каце, каде, дрвене канте или пинте за грабљење кљука, посуде за пресицање и мерење (ручка и фртал), славине, натеге, левкови, лан-



ци и четке, сврдла, мерачи и стакленке разних величина. Сваки суд у подруму имао је своје тачно одређено место, знало се како се пере и како се чува. Дрвена бурад која су заменила земљане посуде, морала су бити чиста како би омогућила вину да сазрева без икаквих штетних уплива у квалитет вина. Зато је било потребно нову бурад „овинити“, припремити искључиво за ново вино. О „овињавању“ буради разговарају и Ирижанин и Каменичанин у приповеци „Два Фрушкогорца“ позивајући се на текст о чишћењу буради објављен у часопису „Привреда“ из 1881. године.²¹⁰

Прање новог бурета обављало се на различите начине. Некад се то радило тако што се сипала врела вода и орахово лишће, те се буре 3-4 сата повремено ваљало. Након тога вода се испуштала, а буре остављало један дан да се цеди. Затим се у буре до врха наливала хладна вода која је стајала 10-15 дана како би извукла остатке паљевине, храстове опорине и друге непријатне мирисе. Поред ораховог лишћа, ново буре се чистило стипсом, кречом или содом по истом поступку. У другој етапи, после цеђења, буре се „парило“ неким лошијим врелим вином које се држи пар сати уз повремено ваљање бурета. Чистило се и сипањем хладне воде која је стајала четири недеље уз повремено доливање, затим се сипала врела вода са виновим лишћем „да запари“ а потом испирало хладном водом и одмах нали-



вало вином. Такође се практиковало и сипање слане кључале воде. Затворено врањем, неколико пута се буре ваљало, а после испуштања течности запарено је кључалим врелим вином.²¹¹

Прање старих, већ коришћених буради обављало се нешто другачије. Испирање се најпре обављало хладном водом, а затим је вршено сумпорисање једном месечно, како се не би појавила буђ. Пре сипања вина, било је неопходно сумпор испрати хладном водом. Уколико су поједине дуге на бурету биле нападнуте жутих пегам, било их је потребно заменити, а ако су се пеге рашириле на цело

²¹⁰ С.С. (Светозар Савковић), „Два Фрушкогорца“, *Орао*, Нови Сад 1883, 37-48.

²¹¹ „Подрум“, *Привреда*, број 11, Нови Сад 1881, 329.



Сл. 58 Лагуми на Доки, Сремски Карловци

буре, оно није више било за употребу. Плесниво буре могло се очистити негашеним кречом, ораховим лишћем, сољу и сумпорисањем. Стругање бурета примењивало се у ситуацијама када је плесан била дебела. Тада се буре мазало кречом и остављало да се осуши.²¹²

Означавање дрвених буради обављало се привремено кредом или оловком, а трајно баждаром (жиг). Свако буре је имало своје ознаке које су уједно представљале гаранцију квалитета. На предњој страни исписивани су подаци о садржају, запремини бурета, години бербе, виноградарском потесу, сорти грожђа, количини, а на једној дуги баждаром би био утиснут печат власника. Најчешће у виду иницијала или монограма (кат. 55-57). Они најимућнији винари своју бурад означавали су металним етикетама (кат. 73) које су уједно служиле и као реклама, а на буре у коме је већ уговорено (продато) вино стављана је метална пломба (кат. 72).

На правилно дозревање, пре свега црних вина, велики утицај имају одговарајућа бурад. А најбоља су она прављена од храстовине.²¹³ Међутим, данас је ситуација знатно другачија. Стара бурад су дуго била празна, вино се није правило, а нестали су и бачвари (пинтери). Нових дрвених буради готово да нема и она су релативно скупа. Међутим, сваки од винара на Фрушкој гори, сачувао је понеко старо буре за специјална вина и специјалне госте као што је Славко Киш који, поред прохромских користи и дрвену бурад. Најстарије има скоро 80 година, а купљено је 1937. године.²¹⁴ Велики број винара данас за производњу и чување вина користи прохромске цистерне које омогућавају лакши и хигијенскији рад, али како често сами винари истичу, прохромска бурад су „нужно зло“.



Сл. 59 Жиг (баждар)
Јосипа Свињаревића (кат. 57)

²¹² „Подрум“, *Привреда*, 329.

²¹³ Дрвена бурад, зависно од запремине, имала су називе. Тако је буре од 12 литара називано „фртаљ“, од 56 литара „аков“, од 112 литара „двојка“, од 150 литара „тројка“, а велика бурад од преко 500 литара звала су се „ардови“.

²¹⁴ Vukmanović, Ljuba, „U vinu se zna čeljade“, *Svet pića*, br. 5-6, Novi Sad 2000, 39.



Сл. 60 Бардак на бурету, подрум Славка Влајковића,
Неиштин, 2011. година

Време након алкохолне ферментације представља период стабилизације или период сазревања вина у коме оно стиче свој идентитет. У овом периоду врши се таложење чврстих материја и бистрење вина.

Посао претакање вина обавља се у подруму. Младо вино, у коме се налазе ћелије квасца и заостале чврсте честице, најчешће је мутно. У процесу таложења најпре се издвајају отпаци чврстих делова грозђа и изумрле квашне (квашчеве) ћелије. Таложењем ових честица на дно бурета, вино се постепено бистри. Да не би дошло до подизања наталожених честица (стеље) са дна и замућивања вина потребно их је одстранити. То се чини претакањем. У првој години чувања вино се претаче два до три пута. Прво претакање је најважније јер се одваја ново вино од талогa и обично се врши четири до шест недеља након завршеног врења. Међутим, уколико је грозђе било плесниво и ако се у вину појаве болести и мане из неких других разлога, прво претакање треба вршити и раније и то на два начина. Уз слободан приступ ваздуха (отворено претакање) за вина постојана на ваздуху и у одсуству ваздуха (затворено претакање)

за непостојана вина. Постојаност вина на ваздух утврђује се тзв „ваздушним тестом”. Друго претакање се врши у фебруару да би се одвојио талог настао у току хладних дана као и талог од заостаоg квасца. Треће претакање се врши крајем априла по могућству без присуства ваздуха. По потреби, врши се и четврто претакање. Код подрумара важи правило за претакање у пролеће: *Кад крене лоза – креће и вино*. Процес бистрења вина наставља се и може да траје две до три године. Треба рећи да црно вино захтева мањи број претакања од белог јер се брже избистри због веће количине танина. За претакање се користе црева, коленасте славине, дрвене каде и пумпе. Вино се претаче у потпуно чист суд, претходно сумпорисан.²¹⁵ Бистрење се наставља филтрирањем вина кроз порозне преграде, филтере, на којима се задржавају честице које стварају замућеност и талог. „Мутљаг“ која заостане у бурадима након претакања спајала се у једно буре и називана је „солвајн“.

²¹⁵ Пуцаревић, Недељко, „Нега и чување вина“, *Карловачке новине*, Сремски Карловци 30.12.1971.године.

Вино у судовима, нарочито дрвеним, испарава што је потребно надокнадити редовним досипањем. На тај начин се испуњава празан простор у бурету настао током године и не дозвољава ваздуху да изврши оксидацију (кварење) вина. Што је подрум сувљи и топлији, а судови мањи, то су губици од испаравања већи. Овај губитак може да буде и до 8% годишње. Допуњавање судова вином обавља се одмах по завршетку ферментације, па све док се вино не разлије у боце. У бетонским судовима губици су минимални док их у металним уопште нема. Постоје и одређена правила која кажу да се младо вино може допуњавати и младим и старим вином, а старо вино само старим вином.

Купажирање вина представља процес у коме се два или више вина мешају у одређеном односу ради добијања вина са измењеним саставом. Обично винари имају различита вина, једна су киселија, друга слађа, нека су старија, а нека млађа, али је битно да сва буду чиста и здрава. Уједначавање вина обавља се када купац жели да наручи већу количину истог вина, када се жели поправити квалитет вина, освежити старо вино или отклонити недостатак вина. Обавља се на следећи начин: на огледном примеру у мањој количини утврде се пожељне размере појединих вина, а затим се целокупна количина уједначи у великој кади. Изједначена вина отачу се у сумпором окаћену бурад која су потом спремна за трговину.²¹⁶

Последња фаза у стварању вина пре конзумирања јесте разливање само исправних вина у боце. Искусан подрумар, повременим анализама и дегустацијом, помно прати процес сазревања вина у бурету и када оно постигне свој оптимум приступа флаширању. Разливање у боце врши се из више разлога: да би вино стекло потпун квалитет одлежавањем одређено време у боци, да би се успорило старења вина и ради лакше испоруке вина на тржиште. За адекватно чување, веома је битно да вински судови буду напуњени до врха, тј. да је контактна површина вина са ваздухом што мања. Напуњене боце (флаша, бутеља, бутелка), затворене запушачем од плуте складиште се на полице у водоравном положају са грлом ка унутрашњости подрума како се при узимању не би морала потресати. Водораван положај омогућава стално влажење чепа и онемогућава улазак ваздуха у боцу, односно спречава оксидацију вина. Свој идентитет и индивидуалност тзв. бутелну арому вино добија тек одлежавањем у боци, што траје отприлике годину дана за квалитетна вина. Тек након тога вино је спремно да се, у пуном сјају, појави на столу и у чаши. Свака боца садржи и чува нешто од подневља из кога је потекла, али и делић времена у коме је пуњена. И поред свих видова чувања вино има свој рок трајања у коме му се укус поправља, а квалитет побољшава. Након тог периода почиње обрнут процес и вино почиње да губи на квалитету.



²¹⁶ „Винарски календар“, *Орао*, Нови Сад 1886, 3-4.

Врсте фрушкогорских вина

Као што имамо различите сорте грожђа, тако постоје и различите врсте вина. Чак се од исте сорте грожђа, различитим технолошким поступцима могу добити различита вина. За вина, уопште, може се рећи да важи принцип оригиналности и да је готово немогуће произвести са истог чокоћа вино истог квалитета у различитим годинама. То зависи од климатских услова, елементарних непогода, лозних болести и штеточина.

Критеријуми према којима се одређује врста вина су многобројни. То су боја, старост, количина шећера у вину. Најчешће коришћена подела, према боји, класификује вина у црна (црвена), розе (ружичаста, ружица, шилер) и бела (жућкаста).

Црно вино се добија искључиво од црних сорти грожђа и одликује се богатством екстракта и танинских материја. Сама боја зависи од тога да ли се опна црног грожђа ферментише са соком. Све до појаве филоксере, међу црним винима преовладавала је скадарка. После филоксере, иако у мањим количинама, и даље доминира ова врста али се у све већим количинама производи прокупац, франковка, плави португизер, црни бургундац, гамеш (гамај), мерло.²¹⁷ Интересантно је вино од старе сорте, седуше, чија производња се обнавља у Баноштору (винарија *Bononia*), али је има и у Дивошу.



Сл. 61 Етикета за винску флацу винара
Петра Костића (кат. 143)

За бела вина се само условно може рећи да су безбојна. Зависно од сорте, технолошких поступака у винификацији и током чувања и сазревања, боја вина варира од зеленкасте до жућкасте. Квалитетан италијански ризлинг имао је и има боју ћилибара што наводи и архимандрит Дамаскин. Од сорти за бела вина до краја 19. века најраспрострањенија је била бела сланкаменка, бела скадарка и ружица (црвена динка или кевединка). Бело вино се може добити и од црних сорти ако се грожђани сок брзо одвоји од pokožице. У предфилоксерном периоду бела вина, по квалитету, знатно заостају за црним и ружичастим винима и нису била предмет веће винске трговине. Зато се ово вино производило и трошило на релативно уском подручју. Како нису била бога-

та алкохолом, имала су веома пријатан укус, нарочито ако су се пила са содом као „шприцер“ (гемишт). После филоксере највише се производио ризлинг (фрушкогорки, италијански и рајнски), црвена и бела сланкаменка, црвени траминац, црвена ружица, семион, совињон, мускат отонел, бели бургундац, жупљанка, неопланта, сирмијум, шардоне, а веома честе су и мешавине.²¹⁸ Први ризлинг на Фрушкој гори правио је Петар Костић из Сремских Карловаца.

²¹⁷ Лазић, 138, 156-193.

²¹⁸ Исто, 156.



У Срему се за розе вина све до 20. века користио термин „шилер“ или ружи-
 часто вино. Ова вина представљају категорију између црних и белих вина. То
 су била најквалитетнија и најјача вина са овог подневља која су прављена у
 великим количинама, а за која је и М. Петровић констатовао да су изузетно
 „здрава вина“. Скадарка је била сорта грожђа која се најчешће користила за
 производњу шилера све до краја 19. века. Добија се поступком за прављење
 белог вина али од црних сорти грожђа, краћом ферментацијом црних сорти
 грожђа или мешањем црног и белог грожђа. То је
 вино по боји ближе црним, а по саставу сличније
 белом вину. Иако изузетно вредна, ова вина нису
 тражена за велику трговину, али су врло цењена
 у локалној потрошњи. Била су најомиљенији про-
 извод за размену између Фрушкогораца, са једне
 стране, и становника равног Срема и равне Бачке,
 са друге стране, јер су важила за „гарантовано
 природна“.²¹⁹

Поред црних, розе и белих вина, постоје и спе-
 цијална вина за чију производњу се користе спе-
 цијалне сорте грожђа. То су вина богата алкохолом,
 са карактеристичним укусом и букеом. Специјална
 вина могуће је добити само у „најбољим година-
 ма“ када су лета изузетно сунчана у време сазре-
 вања грожђа. Тада се врши одабир гроздова који се
 остављају на чокоту на додатно, продужено сазре-

вање бобица и скупљање веће количине шећера. Иако се по произведеној
 количини налазе на зачељу табеле, управо су ова вина прославила Фрушку
 гору и Срем. Такође, одиграла су значајну улогу у историјском и културном
 развитку овог краја. Служе се само у специјалним пригодама, специјалним
 гостима и поклањају у специјалним приликама. Позната су као: десертна,
 ароматизована и пенушава вина.

Природна десертна вина су богата алкохолом и шећером, а добијају се од
 презрелог грожђа (суварак), од грожђа нападнутог племенитом плесни и од
 нормалног зрелог грожђа чија се шира дослађује концентрованом широм.
 Десертна вина садрже најмање 15% алкохола и 5-10% непреврелог шећера,
 а најпознатије међу њима на овом подневљу јесте аусбрух.



Сл. 62 Чаше за вино (кат. 119)

²¹⁹ Лазих, 145.



Аусбрух (*ausbruch*, *auzbruh*, *сушково вино*, *самоток*) - спада у десертна вина за чију производњу је потребан суварак, природно сазрео грозд на чокоту у винограду. Међутим, у годинама када време није идеално, сушење гроздова се обављало вештачким путем, вешањем на евенкама, моткама, лики или сушењем у специјалним пећима. Болић износи да је, пећ за сушење грожђа, *први у Срему у свом Новачком винограду Г. Сачнч П. С. Вармеде Сосудна устројити дао*. Затим је сличну пећ у Черевиху направио и Јосиф Парчетич од Раковца.²²⁰ Ипак, на овај начин добијени суварци, нису се могли мерити са онима који су природно осушени на чокоћу, нити са онима који су осушени на таванима.²²¹ Производња вина од сушка врло је спора и компликована, самим тим и скупа.

У рецепту који Орфелин даје за справљање „пеленова вина“, Лазић сматра да се први део односи на справљање аусбруха који се прави на следећи начин. Најпре је потребно направити цеђ (смесу од воде, креча и просејаног пепела, која се неколико пута прокувава и цеди кроз крпу или сукно) и њоме прелити већ окруњену зрнад грожђа. Оцеђене бобице се простиру по дасци или стављају у топлу фуруну да се осуше како би се добио чист суварак.²²² Рецепт за справљање сушкова вина даје и Болић наводећи да се сушково вино може правити само у изузетним годинама са топлим временом, нарочито од половине августа до бербе и то од само пет сорти грожђа: црна скадарка, „право или чисто бело грожђе“, црвена динка (багринка), бела скадарка и бела ранка (бели августер).

Након добијања одговарајућег суварка, процес производње аусбруха се одвијао на исти начин. Смежуране бобице се одвајају у једну посуду са рупом на дну кроз коју пролази оцеђен сок, који је представљао есенцију. То је био самоток суварка. Преостали део се гњечио рукама (или ногама), наливао са 1/3 запремине најслађе шире у врењу и 2/3 свеже шире. Уколико су суварци од белог грожђа, смеша се остављала два дана да ври, а ако је у питању црно грожђе врење је трајало неколико дана. Након тога, смеша се стављала у платнене вреће и на тај начин цедила. Комина која је преостајала после цеђења није бацана, него је преливана слатком широм или старим вином, одлагана да мацерира неколико дана за црно грожђе, а 24 сата за бело грожђе, уз мешање и гњечење сувака. Затим се вршило цеђење кроз врећу, а добијено вино звало се „маслаш“.²²³

Сматра се да се аусбрух пио на двору српског деспота Стефана Лазаревића (1377-1427), а захваљујући фрушкогорским манастирима сачувана је његова производња за време Турака. Ово вино се у 18. веку правило само у Митрополијском двору.

²²⁰ Болић, Прокопије, *Совршен виноделац или настављеније винодељу, прављењу вина и оцта*, част друга, Будим 1816, 306-309.

²²¹ Исто, 189-194.

²²² Лазић, 195.

²²³ Болић, 194-197; исто Лазић, 196.

Према рецепту Јована Живановића (1841-1916), кога је забележио М.Петровић, самоток се добијао на следећи начин: побира се сам сушак у кади, а затим се налије вином, тако да је сав сушак потопљен вином. У следећој фази сушак се гњечи рукама и муља шест недеља сваки дан, враћа у врећу из које се цеди и сипа у окађено буре.²²⁴ Према писању Душана Поповића сушково, врхунско вино, у Карловцима правило је тек неколико породица, а само је један стизао на бечки двор, и то Живановићев.²²⁵

Једна врста аусбруха јесте и ципарско вино. Рецепт за справљање овог вина штампао је и часопис „Привреда“ 1880. године. *Ципарско вино се прави од скадарке која се окруни и измуља. У оцеђеном мошту мери се ниво сласти који треба да буде 18-22° сласти. Да би се направило добро ципарско вино, мошту се додаје сласти да мери 26° по Вагнеру. Слат се додаје у виду обична бела шећера или, још боље, меда јербо мед даје вину особиту фину арому. Поред шећера, на сваки хектолитар, додаје се по једна већа гуња (дуња) у коју се набоду 2 dg каранфилића... Овако припремљено вино имаће и слат и арому и боју вина ципарскога, а ако остане 2-3 године, прећи ће чисто црвена боја у жућкасто смеђу – праву боју ципарскога вина.*²²⁶ Рецептuru за справљање овог вина дао је Јован Живановић. Његово ципарско вино прављено је од сланкаменке, а уместо шећера употребљавао је мед.²²⁷



Ароматизована вина се добијају од природних или специјалних вина уз додатак миришљавих биљака и мирођија, тако да природна вина чине најмање 70% садржаја. Спадају у аперитивна вина (вермут, бермет, пелинковац) која су врло јака, доста слатка и ароматична. Начин прављења ових вина чувао се као породична тајна и преносио с колена на колено, те се постепено усавршавао, а постао је чувен у свету. Иако веома скупа, ова вина, због своје необичности и квалитета била су и остала најтраженија на винском тржишту. Међу њима, најтраженије је вино бермет.



Сл. 63 Чаша за вино и држач за чашу (кат. 121)

²²⁴ Петровић, Мита, *Сремско...*, 49-52; исто, Лазић, 197.

²²⁵ Поповић, Душан, *Срби у Војводини*, књига друга, Нови Сад 1959, 455.

²²⁶ „Овогодишња берба“, *Привреда*, број 3, Нови Сад 1880, 87-88.

²²⁷ Петровић, *Сремско ...*, 49-52; Лазић, 198.



Бермет (*вермут, српски вермут, пелин, пеленаш, пелуниа, пеленово вино, вермут-самоток, капљаи, tropfweruth, тронвермут, tropfen weruthwein*²²⁸) спада у ароматизована, аперитивна вина. Од давнина, и на далеко познато, сматра се једним од драгуља винске културе Фрушке горе. Најстарији сачувани запис рецепта за прављење бермета 1783. године забележио је Орфелин. Али „визитација“ фрушкогорских манастира из 1753. године сведочи да је бермет прављен и раније. Наиме, у подруму манастира Шишатовац, пописивачи су забележили *4 двојке берметске*.²²⁹ Постоје назнаке да се слично пиће производило и у турско време. Наиме, „хардалија“ је младо вино коме су додавани слачица и други зачини са циљем неутрализације мириса и добијања вина са ниским процентом алкохола.²³⁰ Разлог томе лежи у односу ислама према вину (алкохолу), односно забрани његове употребе.²³¹

Иако постоје различити рецепти за справљање овог напитка, важи правило да нема бермета без великог винограда, а за добар бермет потребна су четири елемента: грозд, вино, лековите траве и традиција. То вино није истог укуса у различитим државама нити је справљано на исти начин. Па чак сваки винар који производи бермет има своју рецептуру коју годинама усавршава и љубомерно чува. Најзрелији, здрави одабрани гроздови неке од раних црних сорти (раније скадарка, касније португизер) су врпцом везивани у парове и качени на евенке (обично храстове гране са много кука са стране) да висе на таванима или на слами да би се од њих, додавањем најбољих старих вина и ароматичних трава и плодова тзв „шпеција“, бермет правио. Са правом се може рећи да је само пелен заједнички састојак свим берметима и поред чињенице да се за његово справљање користи преко 60 различитих биљака и зачина (линцура, нана, мајоран, вратић, чкаљ, хајдучка трава, жалфија, лавор, каранфилић, невен, кора наранџе и лимуна, коријандер, мускатни орашчић, клек, слачица, анис, ким, рен, суве смокве, ванила, чемерика, цимет, иђирот, кора хине...). Зато није необична велика разноликост између појединих бермета. У Срему бермет се прво правио у фрушкогорским манастирима.

Припремне радње у току саме бербе, за справљање српског бермета и омиљеног бермет-самотока описује Шамс. *Први се састоји од мешавина свежег грозђа, пелина, туцане слачице и разних зачина, чиме се буре пуни у слојевима. На ову смешу наспе се старо вино и буре се добро зачепи. Након неколико недеља вермут се може пити, али се мора брзо потрошити, јер не може дуго да стоји отворено. Производња другог – самотока, је дуготрајнија, а тајна справљања се чува у кругу породице. Производи се у Петроварадину, Карловцима и Черевиху, у малим количинама,*

²²⁸ Сам назив бермет или вермут потиче од немачке речи *der Wermut* за биљку пелен (пелин).

²²⁹ Руварац, 156.

²³⁰ То је била заблуда јер вина добијена на овај начин имала су већи садржај алкохола и шећера, али им је мирис и укус, под дејством разних биљака и додатака, био знатно измењен.

²³¹ Зиројевић, „Шира и пекмез“, 247-250.

обично за сопствену употребу. Шамс наводи да ово вино још увек није предмет трговине.²³² Сличан поступак за производњу пеленаша даје и Петровић. Он наводи да се оригинални бермет прави наливањем зрелог грожђа (свежег, помешаног са сушком или самог сушка) и пелена старим вином, широм или укуваном широм. Поред пелена, додају се и други зачини. Овако наливано буре се остави да ври две до три недеље, а потом се вино може користити.²³³ У манастирима постојало је правило да здраво и чисто буре у коме ће се бермет правити не буде веће запремине од 100 литара; да се на црно, одабрано и на таванима просушено грожђе налива квалитетно бело вино старости две до три године и то у децембру (на Ваведење); да ферментација бермета траје шест недеља; да се буре отвара на Бадње вече, а бермет се пије у току јануара. Преостала количина се флаширала и остављала за лето и специјалне прилике. На овај начин добијао се бермет-рубин.²³⁴



Сл. 64 Бокал за вино (Музеј Српске православне цркве, кат. 135)

Вина „пеленаш“ и „капљаши“ (tropfwerth) нису природна вина него „препарирана“ или, како су Сремци крајем 19. века говорили „панчована“. Кувањем мошта, придодавањем пелена, слачице (горушице, сенефа), рена... прави се од обичног вина бермет или тропфбермет.²³⁵

Бермет-самоток правио се од измуљаног зрелог и здравог грожђа чије таложење се обављало у кади, а затим се шира сипала у кесе из којих се отакала у бурад за врење. У посебним врећицама, у буре су се спуштале разне биљке и зачини. Након 14 дана врећице су се вадиле. Уколико се вино користи у овој фази, оно не спада у бермет. Ако је вину додат пелен, оно се назива пеленаш капљаш или „капљавое пеленово вино“.²³⁶

Производњом бермета у Сремским Карловцима још у другој половини 19. века бавио се Јован Јовичић, а након Првог светског рата, производњу овог вина обновили су винари Костић и Маринков (кат. 102). Иако није имао винограде у Сремским Карловцима, највеће количине „карловачког бермета“ на светско тржиште пласирао је новосадски трговац вином Александар Адамовић. После Другог светског рата, производња бермета на Фрушкој гори је замрла. Искључиво за сопствене потребе, ограничену количину бермета, производио је Миленко Николић Брка.²³⁷ Од 60-тих година 20. века ово вино производио је само Институт за воћарство и виноградарство у Сремским Карловцима. Озбиљнија

²³² Шамс, 46.

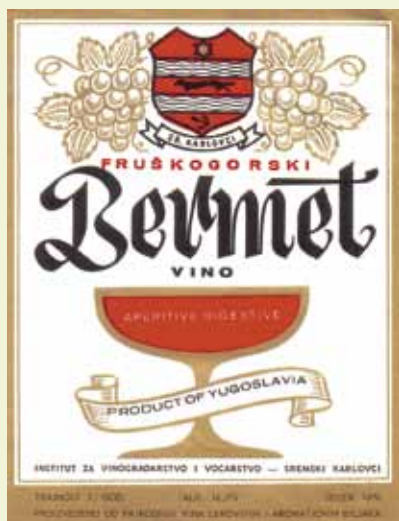
²³³ Петровић, *Сремско...*, 49; исто, *Лазих*, 203-204.

²³⁴ Казивање архимандрита Дамаскина у ТВ емисији „Бермет вино“, продукција РТВ, из 1996. године.

²³⁵ „Овогодишња берба“, *Привреда*, број 3, Нови Сад 1880, 87.

²³⁶ *Лазих*, 203.

²³⁷ Исто, 206-209.



обнова производње бермета креће крајем 20. века. Чланови многих породица које су се некад бавиле овом привредном граном сачувале су тајне породичне рецепте и поново започеле производњу тог врсног вина.²³⁸ Задругу „Бермет“ у Сремским Карловцима основало је 18 произвођача. У „Елаборату за заштиту бермета са географским пореклом“ Јована Попова, дат је рецепт са технологијом израде на традиционалан начин уз коришћење савремених посуда, попут цистерни. Тајна је остала које траве и у коликој количини се додају бермету. Сама екстракција вина, грозђа и трава траје 7-14 дана уз свакодневно праћење повећања нивоа шећера у вину. Када се достигне оптималан садржај, врши се отакање. Данас постоји велика тражња за овим вином, а производи се у више фрушкогорских места. Сматра се луксузним пићем које се служи као посласлица и за чашћавање гостију. Нарочито су му склоне жене.

Сл. 65 Етикета за бермет Института за виноградарство и воћарство у Сремским Карловцима, 1960. година

Посебној врсти припадају пенушава вина која при отварању боце одају познати прасак, а сипањем у чаше благо пенушају по чему су и добила назив. Садрже угљену киселину, јер је флаширање обављено пре завршене ферментације и пију се расхлађена. Могу бити природна пенушава која се посебним поступком подвргавају накнадној ферментацији ради образовања угљене киселине (шампањац)²³⁹ и газирана пенушава вина којима се додаје гасовити угљен диоксид (бисер). Први шампањац под називом *Фрушкогорски бисер* на нашим просторима производио је Александар Адамовић у својој фабрици „Фрушкогорац“ (кат. 145). Овај шампањац, по квалитету, није заостајао за знатно познатијим француским *Шампањцем*.

Према старости вина се деле на стара и млада. Младо, свеже вино садржи умерен проценат киселина и има воћни укус. Одлежавањем вино мења боју и укус и губи пређашњи квалитет. Те промене код стоних вина настају после две до три године, а код врхунских вина са високим садржајем киселина, танина или шећера, процес старења је успорен.

Према садржају шећера, вина се деле на: сува, полусува, полуслатка и слатка. Док слатка садрже доста шећера, у сувим га има мало или никако.

²³⁸ Решењем Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Србије из 2007. године бермет из Сремских Карловаца добио је заштиту државе са ознаком за ароматизовано вино са географским пореклом; Vukmanović, Ljuba, „Bermet je ljubav“, *Svet pića*, број 30-31, Novi Sad 2008, 36.

²³⁹ Дом(енико) Перињон – монах из 17. века, живео у Шампањи (Француска), изумео је методу затварања боце чврстим чепом и на тај начин одржао притисак од 7 атмосфера чиме се задржава угљен-диоксид за време ферментације. Овај процес гарантује постојаност мехурића у вину званом шампањац.

На посебан начин, који се сматра врхунцем виноградарског знања и умећа, прави се специјално ледено вино. За припрему овог напитка грозђе се оставља на чокоћу до зиме, али се и даље чува од птица и трулежи. Бере се слеђено, рано ујутро, након три дана са средњом дневном температуром испод -7°C и одмах прерађује ручном пресом. Густој шири, на 15°C додаје се сојин квасац. Ферментација траје седам дана, а даље следи редован поступак. Овакво вино има око 10,5% алкохола, 120 г/л шећера, 17% слободног сумпора. У боце се пуни након годину дана држања у прохромским судовима. Одликује се специфичном слашћу, бојом ћилибара, мирисом и укусом сувог грозђа, меда и карамела.



Сл. 66 Етикете за винске флаше винарије Адамовић (кат. 145, 146)

И поред чињенице да је немогуће произвести потпуно идентично вино у различитим годинама, законским регулативама везаним за „винску марку“ обезбеђено је да свака производња, придржавајући се одређених принципа, гарантује добијање вина одређеног квалитета. У ту сврху се стављају и етикете, својеврсне винске „личне карте“. Свака етикета, поред тога што треба да задовољи одређена естетска начела, треба да садржи одређене податке као што су ознака сорте, назив вина, година бербе, датум пуњења, назив произвођача, запремина паковања, садржај алкохола и, уколико је заштићено, ознаку географског порекла. Поред тога, о квалитету вина могу да говоре и на етикетама истакнуте награде које вина освоје на такмичењима, изложбама и сајмовима. Етикете се обично стављају на трбух флаше са предње и задње стране. Постоје и вратне етикете (огрлица, бандерола), као и станиолске навлаке (капица) на чепу. Као додатак произвођачи за грло флаше везују мале књижице рекламног карактера од неколико листића са упутством за употребу, историјатом вина или породице и сл.



Сл. 67 Мотив лозе и грозда на везеним текстилним предметима из фрушкогорских манастира (Крушедол, Јазак, Гргетег)

ПОВЕЗАНОСТ ВИНОГРАДАРСТВА, ВИНАРСТВА И ДРУГИХ ПРИВРЕДНИХ ГРАНА НА ФРУШКОЈ ГОРИ

*Луда ли човека што продаје вино,
јер шта боље може купити за те паре!*

(Непознати аутор)

Како винарство није довољно само себи, уско је повезано са виноградарством без кога га не би ни било, исто тако су ове две привредне гране, са мањом или већом зависношћу, повезане са многим другим привредним гранама. Готово да не постоји област привређивања са којом винарство нема индиректну везу, попут саобраћаја, индустрије, сточарства, ратарства. Али, далеко већи значај, директним утицајем, имали су и данас имају занатство, трговина, угоститељство и, у новије време, све затупљенији туризам.

Занатство у служби виноградарства и винарства

Упоредо са виноградарством развијало се и занатство чији производи су имали директну примену при обради винограда или приликом прављења вина. Међу занатлијама директно везани за ове привредне гране јесу бачвари (пинтер), лимари, столари, токари, грнчари, ковачи, колари, казанције, корпари. У сваком фрушкогорском насељу, поред виноградара и винара, постојале су занатлије, вешти и умешни мајстори у прављењу појединих предмета. Занатство на овим просторима је било на високом нивоу развоја још у средњем веку. На то упућује постојање еснафа у 13. веку, који су имали одобрена правила и разне привилегије. То потврђује и чињеница да су у 18. веку основни тон сремским трговиштима давале занатлије међу којима је, поред Срба и Хрвата, било и доста Немаца. Према наредби Марије Терезије из 1768. године основано је девет еснафа међу којима посебан еснаф су чинили бачвари.²⁴⁰ Пописом занатлија из 1774/75. године у Иригу је забележено 25 колара, 13 ковача, 5 пинтера, 5 пекара, 3 зидара, 2 столара, а према попису из 1815. године, од 119 занатлија само њих 13 нису имали винограде.²⁴¹ О развијености ове привредне гране говори и податак из пописа обављеног 1828. године, према коме је у сремској жупанији било 5740 занатлија.²⁴²

²⁴⁰ Радуловачки, Љиљана, „Бачварско, качарски и пинтерски занат у Срему“, *Рад војвођанских музеја*, бр. 35, Нови Сад 1993, 229.

²⁴¹ Утвић, *Виноградарство...*, 3.

²⁴² Гаћеша, 530.

Свако насеље бројало је на стотине занатских мајстора, калфи и шегрта удружених у еснафе и цехове.²⁴³ У Сремским Карловцима крајем 18. века постојало је 13 еснафа. Једном од еснафа припадали су бачвари, колари, столари и ковачи, а другом кујунџије и казанџије.²⁴⁴ Основни вид трговине занатским производима, поред продаје у занатским радионицама, били су сајмови који су у Војводини били бројни у периоду касног средњег века. По сајмовима су пословни људи рачунали године (од новосадског до футошког, иришког или сегединског сајма).²⁴⁵ На њима су се појављивали и трговци вином који су, поред набавке занатских производа, продавали или размењивали своју робу и закључивали пословне договоре. Повезаност и међусобна упућеност винарства и занатства огледа се и у истоветном развоју ових привредних грана у различитим историјским периодима. „Златна ера“ занатства у Војводини везује се за 18. и 19. век, док су занатлије заједно са трговцима, у истом периоду, представљали носиоце привредног и културног прогреса. Оваква ситуација у Срему била је и после Првог светског рата када је у занатству запослено три пута више радника него у индустрији. Од укупно 5429 занатских радњи евидентираних 1929. године у Срему, у Сремским Карловцима се налазило 132, Петроварадину 136, Иригу 468, а у Шиду чак 680.²⁴⁶ Фрушкогорски виноградаре, уколико нису имали мајстора у неком занату у самом месту, користили су услуге новосадских, сремскомитровачких, бачкопаланачких и футошких занатлија. Главни занатски центар од краја 17. века до половине 20. века био је Нови Сад.

Када су у питању манастири, потребе за неопходним занатским услугама, уз резбарство, сликање, вез и кујунџијске послове, углавном су задовољаване у оквиру самог манастира.²⁴⁷ Међутим, како се у манастирима правило најбоље вино и код ангажовања мајстора за поједине послове водило се рачуна да то буду само они најбољи.

Многе занатлије имали су своје винограде. Нарочито они који су живели на Фрушкој гори. Међу такве спадају и ковачи Матија и Иван Киш, деда и отац чувеног карловачког винара Славка Киша.²⁴⁸ Није био редак случај да су занатлије напуштале рад у занатским радионицама и у потпуности се посвећивали раду у винограду или винској трговини.

Један од главних заната у служби винарства јесте бачварски. Незамисливо је било сремско насеље без бачвара што се види и из списка који је сачинила Љ. Радуловачки, а односи се на период 1723-1992.²⁴⁹ Некада су бачвари имали пуне руке посла. Њихов посао није био само прављење нових буради, каца, путуња, шафоња, него и годишњи преглед постојећег подрумског инвентара, поправка старих буради, мењање оштећених дуга. Бурад нису коришћена само у подрумима за чување вина, него и за транспорт

²⁴³ Еснафи су обухватили све занатлије истог заната, а цехови више сродних заната. Обележја једног цеха били су барјак, цеховска лада (каса) и патрон-заштитник.

²⁴⁴ Петровић, „Порекло ...“, 179.

²⁴⁵ Марковић, Душанка, *Сарачки занат у Новом Саду са освртом на збирку предмета сарачког заната Музеја града Новог Сада* (хабилитациони рад), Нови Сад 2000, 1.

²⁴⁶ Гаћеша, 550-551.

²⁴⁷ Зиројевић, *Поседи ...*, 20.

²⁴⁸ Vukmanović, „U vinu se ...“, 38-39.

²⁴⁹ Радуловачки, „Бачварско...“, 230.

и продају уговореног вина. Један од чувених бачвара био је и већ поменути, Славко Весковић.²⁵⁰ Да би се направило добро буре требало је добро осушити дуге, претходно истесане према влакнима, у чему су „Крањци“, словеначки тесари, били прави мајстори. Најбоље дрво за дуге, и то храстово, расло је у гргуревачким шумама одакле су га набављали фрушкогорски и новосадски бачвари, па и Весковић. Бурад су била различите величине. Од оних мањих, акова, која су служила за транспорт и продају вина,



до великих ардова која су имала вратанца кроз која је могао да се провуче мршавији човек да би опрао ардов изнутра. Након израде, ново буре је баждарено, односно одређивана му је запремина што је обележавано утискивањем усијаног жига на данце бурета. Поред буради, бачвар је правио каце, вандле, канте, ручке, путуње, левкове, чабрице, чутуре, али и алат за сопствену употребу. Веома често су бачвари своје производе украшавали и уметничким мотивима и исписивањем одређеног текста, нарочито на чутурама и мањим бурадима (кат. 85). Најбољи бачвари у Новом Саду били су Немци (Франц Бауер), а један од задњих новосадских пинтера био је Петар Штрк, чија радионица је постојала до шездесетих година 20. века.²⁵¹ Деведесетих година 20. века овим занатом су се још увек бавиле породице Михајловић у Бешенову, Ђурак у Лаћарку, К. Михајловић у Врднику и С. Јефтић у Иригу.²⁵² Поред застоја у развоју винарства после Другог светског рата и развој металне индустрије и коришћење нових материјала за израду винских посуда (бетон, прохром) довели су до изумирања овог заната, а подрумари који још увек имају дрвену бурад поправке на њима обављају сами. (сл. 68)

Сл. 68 Бачвар Славко Весковић у радионици у Беочину 1909. године

Како у домаћинству тако и у преради грозђа, нарочито производњи ракије, коришћено је бакарно посуђе које су израђивале казанције. Правили су котлове, казане, левкове, пресе за цеђење и квечове за муљање грозђа, шприцове за прскање винове лозе, натегаче за вађење вина и др. Велика потреба и потражња за ракијским казанима, а и другим предметима за виноградарство и винарство од бакарног лима, условиле су развој казанцијског заната у насељима Фрушке горе, али и у Бачкој: Новом Саду, Футогу и Бачкој Паланци. У Новом Саду је 1793. године било 14 казанција удружених са калајџијама у један цех.²⁵³ Један

²⁵⁰ Славко Весковић (Беочин, 1889 – Сремски Карловци, 1969) бачварски занат је изучио код познатог новосадског бачвара Франца Бауера. Своју прву радњу, након положеног мајсторског испита, отворио је у Беочину 1909. године. Из Беочина Весковић се досељава у Сремске Карловце претходно продавши две куће и два млада винограда. Славкове муштерије били су виноградар и винари из чувених карловачких породица Поповић–Смотра, Јанковић–Шома, Димитријевић–Роша, Дердић, Свињаревић, Коларовић, Апатовић, као и Никола и Јефта Ранковић из Буковца. Весковић је правио и дрвене винске посуде за потребе фрушкогорских манастира нарочито Велику Ремету и Гргетег; Гојковић, Весковић, 60-65.

²⁵¹ Radenković, Blaža, *Alat starih novosadskih zanata*, Novi Sad, 1979, 21.

²⁵² Радуловачки, 230.

²⁵³ Radenković, 7.



Сл. 69 Казанцијска радња Јовановић

и даван у најам. Иако је и овај занат у нестајању, још увек у Новом Саду постоје четири казанцијске радионице, чије услуге ретко користе виноградар и винари.

Заједнички цех, основан 1809. године у Новом Саду, имали су ковачи, колари и ужари. Чланови цеха су били углавном католици, Немци.²⁵⁴ Ковачки производи попут потковица за коње, окова за кола, плужних раоника, плугова, били су неопходни за успешан рад у винограду исто као и израда и одржавање појединих металних алатки (мотика, ашов, секира). Колари су правили запрежна кола са специјалним „лотрама“, нарочито значајним у процесу транспорта грожђа или кљука од винограда до подрум. Поред

од првих новосадских казанција, који се спомиње 1770. године, био је Грк Георгије Капдеморт. Истим занатом су се бавили и чланови породице Јовановић који су крајем 18. века из Македоније доселили у Нови Сад. Казанције из ове породице не само да су израђивали предмете од бакра него су се бавили и иновацијама; патентирали су покретни ракијски казан на једнопрежну вучу што су им признале и државне власти 1902. године.²⁵⁴ (сл. 69) То је најстарији забележени патент признат од стране државе на простору данашње Србије. Казанција је било и у другим фрушкогорским насељима. Тако је 1771. године у Иригу забележено да је 101 казан пописан

²⁵⁴ Marković, Živko, „Kazan sa carskim žigom“, *Svet pića*, br. 13-14, Novi Sad 2002, 60-61.

²⁵⁵ Radenković, 8.



Сл. 70 Производи коларског заната на Најлон пијаци у Новом Саду 1968. године

тога израђивали су дрвене предмете попут обрамица, које су коришћене за ношење терета. Веома често су се берачи из винограда враћали са обрамцом на рамену на којој су висиле канте или кошаре пуне гроздова намењених за сушење. (сл. 28) Од токара винари су набављали разне чепове, славине, чутуре и др.

Неки од нужних предмета попут корпи, кошарица и разних других плетера, израђивани су у оквиру домаће радиности или су исти куповани код занатлија. Основни материјал за израду корпи је врбово пруће, а најквалитетније самоникле врбе расле су поред Тисе и Мориша.

Индустријски развој у периоду после Другог светског рата и високи порези довели су до затварања великог броја радњи, преквалификације занатских мајстора, калфи и шегрта и запошљавања



Сл. 71 Радионица корпара Ђоке Димитријевића у Улици Б.Радичевића у Новом Саду и корпарски производи на Рибљој пијаци 1968. године

у новоформираним задругама или фабрикама. Многе занатске гране, које су некад имале важну улогу у виноградарском и винарском послу, нестале су или постепено нестају. Можда баш чињеница да од 1969. године, када је своју радионицу затворио последњи карловачки бачвар, Весковић, нема бачвара у Сремским Карловцима, говори у каквом стању је ова привредна грана последњих деценија.²⁵⁶

Виноградарство, винарство и трговина

Сестра сестру удаје, а бачва бачву продаје.

(Народна пословица)

Немогуће је говорити о фрушкогорском виноградарству и винарству, а не споменути веште и предузимљиве трговце вином. Наиме, економска моћ је, како Сремских Карловаца тако и осталих насеља на Фрушкој гори у 18. и 19. веку, у доброј мери почивала, поред добро развијеног виноградарства, винарства и подрумарства, на одлично организованој трговини. Да вино није било само посао доказ је и чињеница, да су готово сви знаменити вински трговци, поред трговине, имали и винограде које су с посебном пажњом обрађивали. Такође, чињеница је да је, за разлику од Бачвана и Банаћана који вино праве за своју кућу, вино за Сремца „лебац“ јер га производи превасходно за продају.

Срем је одувек имао изузетан географски и комуникативни положај као средиште између средње Европе на једној и југа Балкана на другој страни. Преко њега је ишао главни трговачки пут од Солуна према Бечу. Окружен је Дунавом и Савом преко којих је воденим путем повезан са Угарском, Аустријом, Немачком... Још су Римљани развили трговину Дунавом између севера и југа, истока и запада, у којој су нарочито активни били Грци. Вашари на којима се трговало одржавани су још у средњем веку. За трговину у 18. веку од великог значаја била су трговишта у којима су одржавани сајмови (вашари).²⁵⁷ Места у Срему која су имала овај статус била су Рума, Ириг, Шид, Земун, Петроварадин, Митровица и Карловци. Ту су још били и Вуковар и Илок који данас припадају Хрватској. Ириг који је био у поседу породице Пејачевић, имао је статус трговишта, а грожђе и вино доносили су врло живу новчану трговину. По попису из 1770/71. године, у Иригу је било 54 трговца.²⁵⁸ Карловци су 1753. године добили статус војног комунитета што је додатно поспешило економске активности, односно развој занатства и трговине у овом граду. Привилегован статус стекли су Петроварадин и Нови Сад (1748).²⁵⁹ Иако се Нови Сад налази на бачкој страни, његов значај у трговини вином био је огroman. Знатно приступачнија

²⁵⁶ Славко Весковић, бачвар из Сремских Карловаца, израдио је буре од 10 вагона (100000 литара). Израда је трајала два месеца по плану фирме Хајнриха Фринкса из Бона, а урађено је за потребе сирћетане Симеона Рајнера. То је највеће буре икад начињено у Србији, али и на Балкану; *Новосадске новине*, Нови Сад 8. август 1936.

²⁵⁷ Трговиштем је постајало оно развијено насеље које је могло обезбедити барем један вашар годишње.

²⁵⁸ Утвић, *Виноградарство...*, 11.

²⁵⁹ Гавриловић, Влада, „Сремска трговина у XVIII веку“, *Срем кроз векове*, Београд-Беоцин 2007, 148.

дунавска обала на новосадској страни дозвољавала је усидравање многобројних дереглија, шајки и лађа, којима се вршио превоз трговачке робе. (сл. 95) Број трговаца у овом периоду био је знатно мањи од броја занатлија, али је њихова економска моћ била знатно већа, јер су поседовали већи капитал. Међу овим трговцима били су и вински, а вино је било најтраженија сремска роба извожена у остале делове Монархије.

ОГЛАСИ.

ОТОВАРИШТЕ

СРЕМСКА, ПЕЧИЈСКА,
МАКАРАТЕР
БЕЛА И ЦРНА ВИНА

ФИЛИП ПОЛАК

ТРГОВИНА С ВИНОМ, РАКИЈОМ И СЛУЖБЕНОМ
ОСВЕЋИОМ НА ВЕЛИКО И НА МАЛО
У НОВОМЕ САДУ.

ОТОВАРИШТЕ

РУМА, КОЊАКА,
ШАМПАЊЕ, ВИНИЦИ,
ГОРОВИЧЕ И ЛИКЕРА.

ТРГОВИНА

СВЕЦАРА, КОЛОНЦА, РАКИЈЕ БОЈЕ, ДИНАТЕКА И В

Ј. СТЕФАНОВИЋА

Секонска семона
разног лака

У НОВОМ САДУ

главна улица број 27. у световној кући.

ЈАКОВА ПЕЊИХА СИНА

ТРГОВИНА С ВИНОМ У БОЦАМА И СА ДИНАТЕКАМА, У НОВОМ САДУ,
препоручује вина, шамповице и жомана
све у боцама из подрума

ВЕЛИКО ВИНСКО ТРГОВИШЕ

АЛЕКС АДАМОВИЋА

У НОВОМ САДУ.

Прва врста
ВИНСКОГ СИГРЕТА

по 12 новч. литра.

Овоземска и виномска досега-јка, ле-
кер, шампанер, рум, теј, пилејски лево
и т. д.

СОЛИДНА ПОСЛУГА:

АЛЕКСАНДАР АДАМОВИЋ У НОВОМ САДУ

У ГОСПОДСКОЈ УЛИЦИ У СВОЈОЈ КУЋИ ПОД БР. 8.

ТРГОВИНА СА ВИНОМ НА ВЕЛИКО, ТИРНИЦА КОЊАКА
И ПЕЧИВО ШЛИВОВИЦЕ И КОМОВИЦЕ

Држи стално

ВЕЛИКО СТОВАРИШТЕ СРЕМСКИХ ПРИГОДНИХ
БЕЛИХ, ЦРНИХ И ШИЛКЕРА ВИНА

ПРАВЕ СРЕМСКЕ ШЛИВОВИЦЕ, КОМОВИЦЕ
КАО И КОЊАКА.

100 хентолитара

изврсна ВИНА

бела и пилере, из свог властитог винограда,
имадем на продају. Кушца нека се обрати
на: — СВЕТОЗАРА СТОЈАДИНОВИЋА,
градског рачуновођу, у СР. КАРЛОВЦИ.
1043. 2—3

Александар Вехофер

САТЛЕР И ЛАКИРЕР у Новоме Саду, у
Анасоваку у Фуксхероној кући препоручује
се за израду свију послона, који у његову
струку спадају.

ТРГОВИНА ВИНА И РАКИЈЕ

КРСТЕ ПОПОВИЋА

КОД „БУКОВЧАНА“

У Н. САДУ НА ЖИТНОЈ ПИЈАЦИ

препоручује поштованој публици како у месту тако
и на страна своју трговину са вином и ракијом по
најјестинијој цени.

БРАЋА КЕНИГШТЕДЛЕР У НОВОМ САДУ.

НАТРАЂЕНА НА
10 ИЗЛОЖБА.

ФАБРИКА СРЊЕТНЕ ОСВЕЋИЈЕ, РУМА И ЛИКЕРА,
ВИНКА И РАКИЈСКА РАДЊА.

У ЧЕРЕВИЋУ

под кућним бројем 62. има сл.

(штоксис) црна вина.

ШАНДОР КОЛОНОВИЋА

У НОВОМ САДУ „КОД ЗЛАТНОГ РУКА“

ПРОИЗВОДНИК
ВИНА И ШЛИВОВИЦЕ,
ПЕЧИВО РАКИЈЕ
КОМОВИЦЕ
НОЊАНА, РУМА
ОСТАЛИХ (ЈЕФТИНИХ) РАКИЈЕ
СА СВОЈИМ НАЗИМА
ПРЕПОРУЧУЈЕ.

Сл. 72 Рекламе винских произвођача и трговинских радњи, часописи „Орао“ и „Застава“, крај 19. века



На подножју Фрушке виногради као неки венац опасују са северне стране Ириг, чије грозђе као и друго воће далеко по Бачкој и Банату разносе вредни Ирижани па које трампом, које продајом донесу кући и жита и новаца.²⁶⁰

Размена вина као робе за производе суседних равничарских подручја Бачке, Баната и равног Срема, постојала је одувек. Трговина се делом обављала чистом разменом (бачве вина за друге пољопривредне производе), а делом новчаним плаћањем. Знали су Бачвани у конвоју запрега са натовареним кукурузом и пшеницом доћи у сремска села и трговати. И Сремци су бурад вина натоварену на кола одвозили у Бачку и Банат. Некада се вино из Ирига носило бирташима у Бачку (Каћ, Ковиљ, Будисава). Тако се чинило све до после Другог светског рата и забране производње и продаје вина.

Фрушкогорска трговишта посећивали су и странци, куповали вино које би касније продавали по Бечу, Пешти и другим европским градовима. Склапање послова ретко се обављало писменим уговорима као данас. Довољна је била „часна реч“ која је значила много више него данашње потписане и у суду оверене изјаве. „Часна реч“ се могла прекршити само једном и са таквим трговцима више се није трговало, а вест о превари се брзо ширила.

Главнo тржиште за фрушкогорско вино било је у Угарској, али не само ту. У Пољској и Чешкој фрушкогорска вина су се продавала као мађарска вина, али се знало да потичу из Срема. Да ни британско тржиште није недоступно за вина са ове планине показали су винари Тоша Чакић и Паја Павловић који су своје слатко вино продавали у Лондону, а за рекламирање су користили лондонске новине. Из свеске поменутог Тоше Чакића види се да је вино продавао у Новом Саду, Београду, Иригу, Врднику, Панчеву, као и у Пешти и Темишвару.

У почетку, винску трговину обављали су грчки и цинцарски трговци, затим аустријски, а крајем 18. века примат у овом послу преузимају Срби. Први велики вински трговац у Сремским Карловцима био је Тоља Замфировић и син му Емануел (Манојло), а најпознатији трговац вином у 18. веку био је Димитрије Анастасијевић Сабов, који је карловачко вино продавао по европским метрополама: Бечу, Пешти и Лондону. Такође, држао је у закупу све крчме у Шајкашкој у којима је точио искључиво карловачко вино.²⁶¹ Поред њега, ту су Марко Гојковић, Стефан Хацић и др.²⁶²

²⁶⁰ Јовановић, А. Милан, *Из прошлости града Ирига*, Ириг 1922, 4.

²⁶¹ Васић, Павле, *Уметничка топографија Сремских Карловаца*, Нови Сад 1978, 34.

²⁶² Петровић, Коста, „Порекло...“, 6.



Родоначелник знамените трговачке и племићке породице Замфир, касније Замфировић у Карловцима био је Тоља чије се две радње помињу још 1769/70. године. Замфировићи су цинцарског порекла, а у Карловце су се доселили из Баната у 18. веку. Заједно са Тољом послове око трговине, нарочито на шајкашкој страни, водио је син Манојло. Њихово богатство чинили су виногради, две куће у Карловцима, кафана са собама за преноћиште, као и „приход достојан племића“. Млађи Замфировић највише је трговао вином које је извозио у Беч. Због заслуга и као честит и узоран грађанин, на предлог карловачког магистрата, добио је племство које му је доделио Фрањо II у Бечу. На племићком породичном грбу ове породице налазе се мотиви винове лозе и грожђа. Готово сва имовина породице Замфировић изгорела је у пожару 1799. године. Иако трговина остаје и даље у породичном кругу (Емануела наслеђује син Јован (1783-1812), а потом и унук Емануел који није имао много дара за трговину), славу и богатство Замфировића с краја 18. века никада нису досегли.²⁶³

Велике количине вина са Фрушке горе крајем 18. века извожене су у Београд, Вуковар и Осијек. Купци су долазили и из Босне, а најбољи су били Словенци. У овом периоду, продајом вина у Карловцима бави се Јован Станковић-Јања, врло способан и подузетан трговац, чији посао у 19. веку наставља син Константин.



Димитрије
Анастасијевић Сабов

Димитрије Анастасијевић Сабов (Негоши, Македонија, 1726 – Сремски Карловци, 12.11.1803) грчко-цинцарског порекла, бавио се трговином, занатством (кројач), али је у Сремским Карловцима упамћен као велики добротинитељ и мецена. Као мајстор, досељава се у Карловце 1753. године. Поред израдом предмета кројачког заната тргује и готовим производима по вашарима у Футогу, Пешти, Сегедину. После 10-так година, своје пословање проширује на трговину вином, печење и продају цигле, закуп земљишта, гајење и продају рибе. Један од најбољих пословних потеза био му је закуп готово свих крчми у Шајкашкој у којима је точено искључиво карловачко вино. Племићку титулу Димитрије Анастасијевић добија од цара Леополда II 1791. године. Са 20000 форинти добровољног прилога иницира оснивање и изградњу гимназије у Сремским Карловцима, а још толико је гимназији завештао тестаментом.²⁶⁴

²⁶³ Димић, Жарко, „Замфировићи - знаменита карловачка породица“, *Крвови*, број:67/68/69/70, Сремски Карловци 2007, 120-124.

²⁶⁴ Maksimović, Zoran, „Anastasijević Dimitrije Sabov“, *Svet pića*, број 28-29, Нови Сад 2008, 36-37; исто Штрасер, Павле, „Димитрије Анастасијевић Сабов“, *Вести Музеја града Новог Сада*, број 4, Нови Сад 1972, 5.

Након Првог српског устанка повећава се извоз вина на тржишта у Србији захваљујући успешној трговини Теодора Стамбуловића, Гаврила Стефановића, Алимпија Петровчанина, Константина Стојшића.²⁶⁵ Према попису Карловачког магистрата из 1811. године, поред већ поменутих, забележени су и трговци вином: Димитрије Авакумовић, Исак Поповић, Прокопије Стамбуловић, Стефан Хацић, Трифун Недељковић, Тимотије Сибинкић и Ћира Јоановић. Поред трговаца вино су извозили и сами виноградаре: Живко Чварковић, Кирил Павловић, Јован Стефановић, Васа Шероглић, Илија Миљковић, Петар Исаковић, Стојко Воркапић, Стефан и Марко Радосављевић.²⁶⁶

Многи вински трговци су своја вина возили дереглијама и шајкама Дунавом. Шајке су коришћене за превоз робе у ближа места, док су за даља путовања практичније и сигурније биле дереглије. Сваки од новосадских трговаца имао је по две до три лађе способне за транспорт хране које су низводно биле ношене током реке, а узводно су их вукли коњи или робијаше.²⁶⁷ Један од новосадских власника дереглија почетком 19. века био је и Стеван Николић који је имао 40 коња за вучу терета уз Дунав.²⁶⁸ Деревлије и шајке, половином 19. века, истиснули су знатно бржи парни бродови.



Дичи се, Петроварадине, ако хоћеш, својим зидинама и бедемима који припадају историји, својим виногорјем и обећавајућом жетвом, награди за твој целогодишњи труд и бригу!!! Безбрижно очекујем резултате твог великог труда, да приграбим лепшу половину зараде. Мени припада ток Дунава и на мојој обали сидре се богато натоварене лађе. Ти без мене не можеш да живиш, јер све потребе, сем сока од грозђа, за живот мораш тражити у мени. На овај начин Шамс говори о повезаности и узајамном односу Новог Сада, на чијим обалама пристају дереглије и чамци у којима се вино одвози и Петроварадина у коме то вино настаје.²⁶⁹ Ово је најбољи пример узајамне повезаности и условљености једног јаког трговачког центра какав је Нови Сад и виноградима богатог насеља са традицијом у производњи вина, какав је Петроварадин. Услуге новосадске луке и новосадских трговаца нису користили само Петроварадинци - винари. На дунавске дереглије товарена су вина са целе Фрушке горе.

Половином 19. века карловачко вино налази тржиште и преко океана, у Америци, о чему постоје сачувана пословна писма и наруџбенице (кат. 151). То чине Стеван Симеоновић Чокић, Јосиф Поповић Смотра, Јован Поповић Зубан, Петар Живојиновић, Аксентије Лазаревић, Коста Костић, Манојло Коларовић, Димитрије Јовановић Бурна, Јосим Живановић Вучковић.²⁷⁰

²⁶⁵ Карловачки магистратски архив бр. 1012 од 1812; бр. 672 од 3. октобра 1809.

²⁶⁶ Петровић, Коста, „Порекло...“ 7-9.

²⁶⁷ Стајић, Васа, *Привреда Новог Сада 1748-1880*, Нови Сад 1941, 40.

²⁶⁸ Јовановић, Вера, *Породица...*, 348.

²⁶⁹ Шамс, 59.

²⁷⁰ Петровић, Коста, „Порекло...“ 5.



Јосим Поповић Смотра
(1888-1959)

О виноградима и виноградарењу Марка и сина му Јосифа (Јосим) Поповића крајем 19. века пише часопис „Виноградар“. На потесу Матеј, ови виноградарски први су у Сремским Карловцима започели обнову винограда после филоксере, засадивши искључиво калемљене саднице по америчком узору. Посеђивали су 14 јутара уредно засађених винограда, означених по сортама. Поред виноградарења, бавили су се и производњом и продајом калемова. На тај начин су водили рачуна и о засадама других виноградарских. Од старих сорти производили су саднице жуте скадарке, црне округлице и сланкаменке, а од нових талијански ризлинг, португизер или краљевину, франковку и различите племенке.²⁷¹ Своју стручност али и доследност, показали су не само када је гајење грожђа у питању, него и у справљању вина. За најчувенија вина из подрума ове породице важила су: *Одабрани рајнски ризлинг*, самоток и аусбрух, која су награђивана на бројним изложбама и сајмовима, а њихова колекција вина на Међународној изложби и сајму у Младеновцу 1939. године оцењена је као најбоља.²⁷²

Да би модернизовали рад у виноградима и подрумима Смотрини су одржавали пословне везе са пољопривредним стручњацима, пратили научна достигнућа у овим областима али и редовно посећивали сајамске изложбе.²⁷³ О вредноћи Марка Поповића и његовој националној, српској опредељености пише и Јован Суботић описујући га као сангвиника (жестока човека, прзницу), човека момента, чију доброту и честитост је изузетно ценио. За разлику од Марка, син Јосиф је био тих и реалистичан, предан винарском послу (Јосиф завршио Високу пољопривредну школу у Бечу).²⁷⁴

Иако су се фрушкогорска вина нашла на европском, па и светском тржишту, њихова цена је остала релативно ниска, а зарада мала. Објашњење за овакву ситуацију даје Димитрије Петровић. Наиме, он је сматрао да су наднице за рад у винограду изузетно високе, да се послови у винограду не обаве довољно квалитетно, али и да сремска добра вина имају релативно ниске цене обзиром на њихов квалитет.²⁷⁵ Поред тога, на цену вина утицали су и неписани закони трговински, закон понуде и потражње, који су приморавали највећи број фрушкогорских винара да, због сиромаштва и нужде, своја вина, и то она најбоља, продају не чекајући најповољнији тренутак и највишу цену. Зато су у домаћинствима служена лошија вина. Једино је у кућама имућних виноградарских, уз препоруку добрих пријатеља, било могуће добити добру капљицу вина.

²⁷¹ П.Р. „Допис – испод Фрушке горе“, *Виноградар*, Нови Сад 1897, 196-197;

²⁷² Н.Н. „Неимари напредног виноградарства у Фрушкој гори“, *Нови Сад*, број 854 од 7.01.1940, 5-6.

²⁷³ Милојевић, Живомир, „Један напредан виноградар Фрушке горе“, *Пољопривредни гласник*, број 20, Нови Сад 1939, 1-3.

²⁷⁴ Суботић, Јован, *Автобиографија*, други део – Пролеће, Нови Сад 2009, 111-112.

²⁷⁵ Петровић, Дим. (Димитрије), „Зашто нам се парложе ...?“, 18-19.



Један од највећих новосадских трговаца вином био је Александар Адамовић Шандор. Родоначелник породице Адамовић био је Јован (Сремска Митровица, друга половина 18. века - Сремска Митровица, после 1838), грчко-цинцарског порекла са презименом Христоманасос. Доласком у Сремску Митровицу где се бавио трговином и држао крчму *Код три лађе*, мења презиме у Адамовић. Након његове смрти пословање је преузео син Стеван (Стефан) (1809-1874) који се са супругом и три сина: Александар, Јован и Ђорђе досељава у Нови Сад 1844. године.

Иако се породица одувек бавила трговином (стока, дрво), Стеванов син Александар почиње значајнију трговину вином. Александар Адамовић Шандор (Сремска Митровица, 11.02.1839 – Нови Сад, 15.02.1906), вински трговац и добротвор, отворио је трговачку агенцију која је имала овлашћења од стране угарских власти да заступа велике фирме на простору целе Угарске, Србије и Босне. Путујући као трговац Европом имао је могућност да види на који начин се обнављају филексером уништени виногради што је искористио за унапређење виноградарства на Фрушкој гори, али и шире. Сади винограде на од оца наслеђеној земљи и започиње винску производњу. Опредељује се за продају вина у мањим паковањима (флаширана) на којима је знатно већа зарада.

Поред трговином, породица Адамовић је основала и расадник Александровац у коме су производили калеме искључиво племенитих сорти винове лозе. Расадник је подигнут на укупно 52 ланца земље закупљене од града у три наврата (1893, 1896. и 1906) где је ланац плаћан по 35 фор. годишње. Имао је око 3000 запослених, а на калемљењу зими је радило 400-500 радника. Тржиште за свој производ, поред Балкана, имао је и у Африци (Алжир) и Азији, све до Кине. За поменути расадник сваке године је излазио каталог на мађарском и немачком језику са детаљним описом око 420 сорти винове лозе и упутством за садњу и резидбу. У производњи и продаји вина био је познат по карловачком бермету, салаксији, мирисавки, ризлингу и другим квалитетним винима, а отворио је и фабрику коњака. Због његовог значаја у привреди и економији, биран је у градско председништво, привредне и културне организације. По њему је 1927. године део Новог Сада, данашњи Телеп, на коме се налазио расадник, назван Адамовићево Насеље, а овај назив данас носи само део некадашњег насеља.²⁷⁶



Сл. 73 Палата породице Адамовић у Новом Саду, Железничка улица

²⁷⁶ Насеље на којем је формиран расадник испочетка је називано Дарањи-телеп, по оновременом угарском министру пољопривреде који је наредио исушивање овог дела Новог Сада, да би данас остао само назив Телеп; *Енциклопедија Новог Сада*, 1, АБА-АДЕ, Нови Сад 1993, 99-104.

Породични посао наставио је Александар-Саша Адамовић (Нови Сад, 12.09.1877 – Београд, 03.06.1938) који се школовао у Дебрецину и Клостернојбургу код Беча. У Монпељеу је проширио своја знања о винарству упознајући се са француским начином производње вина. Поред расадника на Телепу, породица је поседовала 100 јутара винограда у Сремској Каменици, Лединцима и Раковцу. Млађи Адамовић је основао фабрику шампањца „Фрушкогорац“ у којој су примењени француски рецепти и технологија справљања вина и где се, по први пут на простору Србије, производио шампањац (*Фрушкогорски бисер*)²⁷⁷. Налазила се на почетку данашње улице Петра Драпшина.²⁷⁸ Вина из Адамовићеве винарије служена су не само на двору Карађорђевића, него и у Бакингомској палати.²⁷⁹ Након његове смрти послове око вођења целокупног имања преузела је супруга Хилда рођ. Рајниц (1898-1983).²⁸⁰ Велики део винограда и фабрика су национализовани после Другог светског рата, виногради су повађени, чокоти спаљени, фабрика је срушена, а многе машине пренесене у Навип-ову зграду.²⁸¹

Сваки винар има жељу да му вино буде попијено, али не било ко, не било како и не по сваку цену. Зато винари своја вина износе на изложбе и сајмове како би стручна, оцењивачка, енолошка комисија одредила место вина на хијерархијској лествици квалитета. Још у 19. веку, изложбе су биле места на којима се тај квалитет одређивао. На изложби у Загребу 1881. године појавило се Сремско винарско друштво са понудом од 10000 hl вина (100 вагона).²⁸² У Новом Саду је 1875. године одржана индустријска изложба, а 1888. године и економска и пчеларска изложба, на којој су били изложени предмети из разних грана привреде, па и винарства.²⁸³ Тај тренд настављен је и у 20. веку. Забележено је да су на Изложби у Сремским Карловцима 1930. године била оцењивана вина, а на Великој земаљској изложби вина у Новом Саду, одржаној 1936. године, вино из Пордума у Иригу добило је сребрну диплому.



²⁷⁷ Фрушкогорски бисер је био изузетно цењено вино не само код нас него и у свету (уз Шампањац најпознатије вино ове врсте), па чак и након преузимања од стране „Навип“-а.

²⁷⁸ За разлику од карловачког бермета по коме је био познат старији Адамовић, најпознатије, најчувеније и јединствено вино које је произвео млађи Адамовић било је „Madhentraube“ (мад. „Lenka“, срп. „Девојчица“). Ово вино произвођено је само 30 година, од рођења његове кћери Анастасије до њене удаје; Nikolin, Ljubiša, *Stalež Dunderskih*, Beograd-Novi Sad 1996, 194.

²⁷⁹ Nikolin, 194.

²⁸⁰ *Енциклопедија Новог Сада*, 1, АБА-АДЕ, Нови Сад 1993, 104-105.

²⁸¹ Роров, 37; исто Nikolin, 232.

²⁸² Лазић, 137.

²⁸³ Јовановић, Вера, *Породица...*, 75.



Највећа изложба код нас, *Фрушкогорски сајам и изложба вина, грозђа и воћа*, одржана је у Сремским Карловцима 28.09-01.10.1930. године на иницијативу „Друштва виноградара и воћара“ у Сремским Карловцима. Идеја иницијатора била је да се сајам одржава сваке године. Поред воћа, грозђа и вина на поставкама које су биле у хотелу *Гранд* и биоскопској сали, своје место су нашли и алати и виноградарска опрема.

На изложбу су доспела вина из 26 насеља (Сремски Карловци, Петроварадин, Сремска Каменица, Ириг, Јазак, Лединци, Раковац, Беочин, Бешеново, Раваница, Нерадин, Гргетег, Крчедин, Нови Сланкамен, Путинци, Илок, Нештин, Баноштор, Черевих, Рума, Чортановци, Инђија и Шаренград) од 284 излагача, међу којима су најбројнији, према очекивању, били Карловчани. Своје вино изложили су и фрушкогорски манастири (Беочин, Врдник, Гргетег, Велика Ремета, Крушедол, Привина Глава). На понуди се нашло 8778,5 hl вина. Највише ризлинг (55 узорака), ружица (44), португизер, сланкаменка, траминац, али су се могли наћи и скадарка (10), аусбрух и шилер.²⁸⁴ На изложби која је била продајног карактера одабрана су најбоља вина, додељене пригодне награде и плакете. Главну награду добио је Марко Бурна чији виноград се налазио на Банстољу. Поред њега, прве награде, у различитим категоријама, добило је још 19 Карловчана, два Каменичана и по један излагач из Петроварадина, Ирига, Раковца, Беочина, Гргетка, Руме, Черевиха, Илока, Нештина, Чортановаца, Шаренграда, Митровице, Баноштора и Инђије.

Поред виноградара и винара на Изложби су учествовали занатлије и трговци винском опремом. Алате и справе изложили су мајстори из Карловаца, Митровице, Илока и Футога. Нашло се ту славина, шприцева, винских филтера, декоративне опреме, као што су чутуре, бурад, врањеви, али и нови модели за паковање попут америчких. Каталог за ову изложбу урадио је Милан Костић, а уводну реч дао је Вељко Петровић.²⁸⁵ Дан након изложбе организована је и распродаја преосталог вина и воћа. (сл. 74)



Сл. 74 Документи и фотографије са Сајма вина одржаног у Сремским Карловцима 1930. године (кат. 152)

²⁸⁴ Лазић, 155-156.

²⁸⁵ Marković, Živko, „Karlovački sajam vina 1930“, *Svet pića*, broj 22-23, Novi Sad 2006, 66-67.



Интересантно је упоредити цене вина у Срему у различитим периодима. Године 1780. цена старих, добрих црних и белих вина износила је 2 форинте и 30 новчића за аков, а аусбрух се плаћао 4 форинте.²⁸⁶ Готово век касније црна вина (30-40 круна) 1879. године била су 2,5-3 пута скупља од белих вина (12-14 круна), а 1880. године бела вина (9-10 круна) су била нешто јефтинија у односу на претходну годину. Цена шилера је била приближна цени белих вина (10-13 круна).²⁸⁷ Највећу потражњу, али и највећу цену од вина са Фрушке горе имала су десертна вина чија производња је изузетно компликована и ограничена. Ова чињеница је посебно приметна на *Изложби у Сремским Карловцима* 1930. године. Наиме, док се литар других вина продавао по 3-8 динара аусбрух Жарка Живановића је достигао цену од 40 динара.²⁸⁸ Да би се вино могло продавати морала се добити специјална дозвола. Једно такво одобрење за продају вина у радњи у Дунавској улици добио је Павле Шилић 1802. године, а на основу поднете молбе.²⁸⁹ Поред продаје вина директно на пијацама, сајмовима и радњама, многи винарски трговци, попут Крсте Поповића, Јакова Цвибаха, браће Кенигштетлер, Шандора Којновића, Филипа Полака, Јосифа Абелсберга и других, прибегавали су и рекламирању вина у разним часописима и новинама као што су *Застава*, *Орао*, *Виноградар*, *Трговачке новине*... (сл. 72)

²⁸⁶ Лазић, 199.

²⁸⁷ „Овогодишња берба“, *Привреда*, број 3, Нови Сад 1880, 87.

²⁸⁸ Лазић, 199.

²⁸⁹ Fond: I fasc. Z Sub 17.11/1802 K 108

Највећи део производње садашњих винара заврши на новосадском и београдском тржишту. Поред великих маркета и винских подрума, све чешће се отварају винарије, винотеке, галерије вина или винске куће у којима се може купити квалитетно фрушкогорско вино. Међу првима винарије под називом Дулка у Новом Саду и Сремским Карловцима, отвара породица Драгојловић у којој се већ четири генерације баве виноградарењем. Некада су своје вино продавала по крчмама Ковиља, Бача, Србобрана, све док у време социјализма, није онемогућено прављење вина индивидуалним произвођачима. Тада су били приморани да обрано грозђе предају Навип-овом подруму.²⁹⁰ Овај све популарнији вид продаје искључиво једног артикла, вина, прихватили су и други винари, тако да данас у Новом Саду, Београду и фрушкогорским насељима постоји велики број винарија. То су *Милутиновић*, *Бахус*, *Wine time* у Новом Саду; *Алекс*, *Косовић*, *Киш*, *Курјак*, *Медијана*, *Пробус* у Сремским Карловцима; *Бонониа* и *Урошевић* у Баноштору; *Ковачевић* и *Мачков подрум* у Иригу и др. Све чешће и стари подрумски простори добијају нову намену и постају угоститељски објекти и места за продају вина. Тако се данас вино може купити у адаптираним подрумима породица Апатовић, Бенишек, Бајило, Живановић, Дошен, Ђурђић, Мерц, Опалић, Димитријевић у Сремским Карловцима; Ачански, Радошевић и Стојковић у Баноштору; Керешевић, Ковачевић, Новаковић, Рајковић у Нештину; Кузмановић у Черевиху; Свирчевић у Беочину; Шукац у Сремској Каменици, Ковачевић у Иригу. Најчешће то раде сами виноградаре, винари и чланови њихових породица у сопственим просторима. На тај начин проширују своју делатност са производне и на услужну (трговина и угоститељство).



Сл. 75 Подрум винарије „Ковачевић“ у Иригу 2011. године

²⁹⁰ N.N., „U vinogradu od kolevke“, *Svet pića*, broj 1, Novi Sad 1998, 21.

Винарство и угоститељство

*Ко га пије у младости доживеће старост,
ко га пије у старости осећа се младим.*

(Народна пословица)

Кафане су одувек имале битну друштвену улогу и биле су места окупљања свих сталежа. У време када су новине биле права реткост, кафане, биртије, бирцузи, крчме биле су места размене информација, места где се дебатовало и сазнавало шта се дешава у локалној средини и ван ње, па и у свету. Крчме су представљале места састајања пријатеља, познаника и случајних пролазника, сталних и повремених „муштерија“, истомишљеника и неистомишљеника. У њима су вођени важни политички разговори, склапани договори, уговарани послови. Такође, била су то места где су навраћали бојници, па се бекријало и веселило, често, уз опијајућу капљицу и свађало, па и физички обрачунавало. Како пише Ж. Марковић, *кафане су биле усмене новине: у њима су сви градски сталежи сазнавали новости са многих страна.*²⁹¹ Ипак, разговор се није водио за „празним“ столом. По која добра капљица није шкодила, чисто да се разгали душа и одреши језик, а на једној чашици тешко да се могло зауставити.

У различитим историјским периодима кафане и крчме су имале различите улоге, али су одувек биле место где се вино и храна продају и конзумирају. Иако је „Законоправилом“, још у средњем веку, било забрањено подизање крчми у црквеним двориштима, изузетака је било.²⁹² Од давнина, при формирању насеља, прво су се градиле црква и крчма; по правилу једна у близини друге и то у самом центру.

Одобрења или некад „лиценције“ давала је држава и на тај начин одређивала ко може продавати алкохолна пића и на који начин. Најстарији запис о биртији у Сремској Каменици потиче из 1526. године. Наиме, отац Ђурђа Сремца држао је кафану са преноћиштем у коју су свраћали угарски војници ради преноћишта.²⁹³ Највећи део винске производње завршавао је, како некад тако и данас, у угоститељским објектима. Иако су вина са Фрушкогорја точена у биртијама широм Балкана, па и Европе, ипак је највећи део био попијен од стране најближих комшија Новосађана, али и у самим местима производње.

Кафански живот у Новом Саду, према сачуваним подацима, почиње тридесетих година 18. века. На друштвени живот Новосађана, везан за биртије, утицај је имало и стицање статуса слободног краљевског града. Неколико кафана отворио је сам Магистрат и дао под закуп. Једна од тих кафана, отворена 1749. године, био је Турски хан чији први закупци су били Атанасије и Коста Тодоровић, а главни гости грчки и турски трговци.²⁹⁴ Од српског живља у ову кафану свраћао је богатији слој друштва, занатлије, трговци и образовани људи. Већ 1750. године отварају се приватне кафане *Златно сидро* и *Златни орао*,

²⁹¹ Marković, Živko, „Burence rakije za knjige“, *Svet pića*, број 2, Нови Сад 1999, 58-59.

²⁹² Бојанин, Станоје, „Средњовековна светковина између приватног и јавног“, *Приватни живот...*, 267.

²⁹³ Сремац, Ђурађ, *Посланица о пропасти угарског краљевства*, Београд 1987, VIII.

²⁹⁴ Кафана „Турски хан“ се налазила на месту где је данас Матица српска.



Сл. 76 Гостионица „Код камиле“, 1900. година;
Кафана „Код седам кнежева“ у Петроварадину

године било 45 крчми и гостионица. Неке од њих држали су винари или трговци вином као што је то чинио већ помињани Тоља Замфировић. Поред њега крчме су имали Сима Капитановић у Горњој Махали, Митар Хаџи Јанковић, Димко Гинић, Ти́ра Илић у делу Карловаца званом Чаршија, Јован Ерић, Гаврило Стејић, Стојша Ристић и Тодор (Теша) Живановић у Кнежевачкој махали, док је Јанко Солар кафану имао у Ловачкој Махали.²⁹⁶

У периоду пре Другог светског рата у Новом Саду је друштвени, а самим тим и кафански живот, био строго рангиран. У самом центру, кафане су биле резервисане за градско „крем“ друштво. Нешто даље су биле кафане за занатлије свих занимања, трговце и интелектуалце. Чести гости биртија били су

а 1751. године *Три зеца*. Иако кратког века, ове кафане су наговестиле једно уносно занимање. Већ половином 18. века (1754), у самом центру Новог Сада, отворена је кафана хотелског типа, *Зелени венац* у којој се окупља српско и немачко племство, градска администрација, јеврејски, а највише грчки трговци. Своју делатност крчмари проширују и на забавни живот. Уведена је музика и дозвољено организовање игранки и балова. Још 1773. године постојала је Наредба Намесничког већа да балови под маскама смеју трајати до 3 сата по поноћи. Седамдесетих година 18. века отворено је још неколико биртија: *Код три анђела*, *Код три круне*, *Црни орао* и *Златна патка* у коју су свраћали Јермени. Кафане су често биле и место свођења рачуна, великих свађа и туча у којима су изговаране многе псовке и увреде. Крајем 18. века отворене су кафане *Код енглеског краља*, *Код шеве*, *Златна круна*, *Код црвеног крста*.²⁹⁵ Најчешће се точило пиво, црвено и бело вино и ракија, а мање друга пића. Не само вински трговци, и угостиоци су користили рекламу у разним новинама (Орао, Застава) са духовитим текстовима како би привукли госте. (сл. 76)

Према сачуваним архивским подацима које наводи и Коста Петровић, у Карловцима је 1840.

²⁹⁵ Marković, Živko, „Burence ...“, 58-59.

²⁹⁶ Петровић, Коста, „Порекло...“, 176-177.

и политичари, па је било и ситуација да је свака политичка фракција, поред свога листа (радикали *Заставу*, а либерали *Браник*) имала своју кафану у коју су залазиле страначке присталице. Тако је крајем 19. века постојала кафана *Линда*, касније *Липа* у којој су гости били либерали, а радикали предвођени Јашом Томићем одседали су у *Белој лађи*, кафани која је међу ретким објектима неоштећена преживела бомбардовање града 1848/49. године.²⁹⁷



Сл. 77 Детаљ на фасади некадашњег хотела „Гранд“ (Боем) у центру Сремских Карловаца



За ову кафану везана је и анегдота из породице Јовановић. Супруг Милан волео је понекад свратити у поменућу кафану, слушати тамбураше, нарочито када је у њој свирао Миланов рођак, чувени тамбураш Васа Јовановић и попити коју чашицу вина. Неретко Милана су из кафане у рану зору кући с песмом пратили тамбураши. На капији их је увек љубазно дочекивала Миланова супруга, Зорка, и послужила са хлебом, сиром и вином. Како је Милан све Зоркине грдње због таквог понашања правдао речима да се ничег не сећа, она је решила да доскочи своме јаду. Једно јутро, дочекавши мужа и свирце на капији, почне да пева са њима, да наручује песме и да свирачима плаћа. Када се Милан касније отрезнио питао је жену шта јој би да плаћа тамбураше, а она му је одговорила: „Хтела сам да ти повратим памћење и покажем како је то ружно.“²⁹⁸

²⁹⁷ Marković, Živko, „Burence...“, 58-59.

²⁹⁸ Јовановић, Вера, *Породица ...*, 209-210.

У овом периоду на гласу су биле и забаве у „ресторацији“ хотела *Краљица Марија* где се, уз весели чарлстон и танго точило најбоље вино.²⁹⁹ Једно од бољих места за летњу забаву становника Петроварадина и Новог Сада, почетком 19. века, била је Барутана, која се налазила на пријатном месту на изласку из Петроварадина према Иришком венцу, са идиличним погледом на околину обраслу виноградима.³⁰⁰ У то време чувена је била крчма Марка Свиларевића у „Дунавском сокаку“ у Новом Саду, а звала се *Код Црног Ђорђа* где су се састајали сви који су потајно помагали српске устанике. Ништа мање позната није била ни биртија *Код три потковице* чији власник је био трговац Лазар Јовановић.³⁰¹

Петар Костић, краљевски дворски лиферант,³⁰² своја вина је, према сачуваним спроводницама, између осталих, достављао кафанам *Корзо* у Београду, *Велики Каптол* у Сиску и хотелима у Вршцу и Новом Саду (*Краљица Марија*).

По својим музичким забавама хуманитарног карактера препознатљив је био хотел *Оријент* код железничке станице, на чије забаве се могло доћи само са позивницом. У њему је точено искључиво вино из подрума Владе Савића Шукца које је било веома густо и питко што је важило за сва каменичка вина.³⁰³ Да се вино није точило само у биртијама сведочи и писање Михајла Полита Десанчића који наводи како *...Кир-Фота што је имао симициницу на бари пре Буне 1848. године, правио је најбоље ћаје у Новом Саду и точио најбољи бермет.*³⁰⁴ У Дунавском сокаку, како га је називао Јован Суботић, налазила се зграда-келнерај, у којој су се продавали вино, ракија и сирће, а у коју је усељена Матица Српска. Он сматра да је ова улица *...згодна била за точење сремског вина, шљивовице и комовице... будући да лежи у дунавском сокаку, а то је најживљи сокак у Новом Саду.*³⁰⁵

Једна од занимљивијих била је кафана *Код три краља*, преко пута зграде Матице српске (данас Пашићева улица).³⁰⁶ У тој кафани је, по угледу на истоимено забавно-хумористичко друштво у Сремским



Сл. 78 Реклама ресторана „Линда“

²⁹⁹ Nikolin, 69.

³⁰⁰ Шамс, 76.

³⁰¹ Marković, Živko, „Vrbovanje za crnog Đorđa“, *Svet pića*, broj 19, Novi Sad 2004, 50-51; Marković, Živko, „Kafana za smeh“, *Svet pića*, broj 16-17, Novi Sad 2003, 54-55.

³⁰² Лиферант – добављач, испоручилац робе, у овом случају вина што потврђују бројне спроводнице за вино на које је плаћена државна трошарина из 1931. и 1932. године, а које се чувају у Историјским збиркама Завичајне збирке Сремски Карловци (И-1809-1812, 1818).

³⁰³ Marković, Živko, „Kafana ...“, 54-55.

³⁰⁴ Полит-Десанчић, 15.

³⁰⁵ Суботић, Јован, 168.

³⁰⁶ На истом месту где се некад налазила кафана „Код три краља“ и данас се налази локал који, од 1946. године носи назив „Златне греде“.



Сл. 79 Рекламе угоститељских објеката у Новом Саду и околини објављене у новинама „Застава“ и „Орао“ (1880, 1889, 1909)

Апостоли који доспева у петроварадински затвор. Да и затвор може бити добро место за провод доказ је његово писање; неочекивано наилази на крчме, крчмарице и добро сремско вино.³⁰⁹

Омиљено вино које су кафеције куповале од фрушкогорских винара био је шилер, који је због своје интензивне боје „дозвољавао“ досипање воде у вино, а да се то много не примети.³¹⁰ Као чаша за пиће у сеоским биртијама најчешће је служила цимента, а понегде се вино продавало и на кило. Међутим, предузимљиви бирташи, а такви су били Мокринчани, вино су продавали „на сат“. Наплаћивало се време проведено у биртији или подруму, а не количина вина коју гост за то време попије.³¹¹

Карловцима из 1901. године, основано друштво *Гњаватор*. У кафани није било музике, нити песме, али се смех, жагор и хумор чуо све до касно у ноћ. Оваква друштва су имала и хуманитарни карактер јер су, прикупљеним ситним прилозима, настојала улепшати сиромашној деци дане попут Врбице.³⁰⁷

У Петроварадину први помен биртије потиче из 1739. године (*Код зеленог дрвета*). Иако се дуго одржала, примат двадесетих година 19. века преузима „ресторација“ *Код седам изборних кнежева* или како су је краће звали *Код седам Шваба*.³⁰⁸ О квалитету сремских вина с почетка 19. века пише и Италијан Франческо

³⁰⁷ Marković, Živko, „Kafana ...“, 54-55.

³⁰⁸ За кафану „Код седам Шваба“ везана је прича како су свакодневно, у 11 сати на шприцер долазили припадници Петроварадинског гарнизона аустро-угарске војске. Тај састанак сатирично је назван „На рапорт“; Vukmanović, Ljuba, „Krštenje mošta“, *Svet pića*, br. 24-25, Novi Sad 2006, 15.

³⁰⁹ Писац и авантуриста Франческо Апостоли, доспео је у Петроварадинску тврђаву на одслужење затворске казне 1800-1801. године. Писма је писао својој добротини Јовани описујући нову средину; V.L.J. (Љуба Вукмановић) „Loza praosa Proba“, *Svet pića*, broj 5-6, Novi Sad 2000, 37.

³¹⁰ Лазић, 145.

³¹¹ Dražić, Voja, „Čuvanje i trošenje vina“, *Hleb, sir i vino Mokrina*, Mokrin 1985, 66.



Сл. 80 Гостионица „Код Рац Габора“ испод винове лозе са 2000 гроздова у којој су стални гости били Марко Нешић, Пера Добриновић, Станоја Душановић ...

Као некад, и данас су хотели, кафане, ресторани, барови и кафићи места где се највише конзумира вино. У Сремским Карловцима има их и данас, али мање него раније. Кафански и боемски живот, онакав како је изгледао у 19. веку, је полако изумро. Међутим, све је више отворених подрума у којима је могуће пробати вино, уживати у правом подрумском угођају и купити вино за понети.



Виноградарство, винарство и туризам

Вино данас има изузетно значајну улогу у туризму али и туризам има позитиван утицај на развој виноградарства и винарства. У свету је, а и код нас, све популарнији вински туризам или вински пут, који представља специфичан вид одмора комбиновањем уживања у дегустацији вина са одређеног винског подручја и уживања у природним лепотама, народним обичајима и културно-историјским знаменитостима. Фрушка гора као један од центара српске духовности, са бројним манастирима који су поседовали или поседују реликвије светитеља (што је народ увек подстицало на ходочашћа), са сачуваним старим подрумима, са старим и новозасађеним виноградима, са многим културно-историјским објектима, са идеалним могућностима за планинарство и алпинизам, са значајним смештајним капацитетима и гостољубивим домаћинима, има одличне могућности за развој ове врсте туризма. На једном месту могуће је видети како вино настаје или испратити неки од технолошких процеса, пробати га и купити.

Виногради су одувек представљали места окупљања чланова породице, родбине и пријатеља, углавном у летњем периоду. Данас би се такав вид туризма подвео под излетнички, викенд туризам. Провести викенд изолован од градске буке, у природи, уз добро друштво и добру капљицу и при том учествовати у неком од виноградарских физичких послова, било је и остало задовољство, али и привилегија.

Као начин презентације традиционалних привредних грана (винаградарство и винарство), све чешће се користе и отварају приватни музеји и етно-куће, преуређују стари подруми у којима се посетиоци упознају са историјом једне породице, њеном богатом прошлошћу, животним успесима и неуспесима, отварају етно-ресторани, а организују се и манифестације посвећене овим делатностима.



Најкомплетнију понуду те врсте нуди подрум и музеј породице Живановић у Сремским Карловцима, који годишње посети више хиљада туриста, не само из земље него и из света. Поред *Музеја пчеларства и винарије Живановић*, опремљене су и просторије за пријем гостију. Чланови ове породице са чокотом се друже веома дуго и то у континуитету. Родоначелника Теодора (1763-1832) наслеђује син Јосим (1811-1861), чији портрет из 1841. године представља најстарију сачувану дагеротипију у Србији. Јосимов син Јован (1841-1916), по струци филолог, поред винарства, бавио се и пчеларством, те је овим наизглед различитим делатностима посветио цео свој научни живот. Спајањем две, од своје три љубави (пчеле и вино), добио је изврсно сушково (аусбрух) вино о чему је већ било речи. Породичну традицију нису напустили ни Жарко (1875-1933), као ни његов син Боровој (1914-1997), а данас традиционалну производњу бермета и аусбруха, по коме су били познати још у 19. веку, обновили су према сачуваним породичним рецептима Жарко и син му Борко. Породица поседује два подрума (први из 18. века, а други из 1900. године), уређена и прилагођена за туристичке посете.³¹²

³¹² Matić, Slavko, *Putevi vina Vojvodine*, Novi Sad 2006, 16.

Све је већи број етно-кућа или ресторана ентеријерно опремљених у традиционално народном стилу, који гостима пружају посебан угођај и стварају пријатну „домаћу“ атмосферу. Такве етно-куће су отворене у Марадику, Јазку, Черевиху, Малој Ремети и другим фрушкогорским насељима. Просторним планом Фрушке горе планирано је да се комплетно насеље Нештин претвори у етно-село, а сличне планове имају још нека насеља на овој планини.

Прави доживљај за посетиоце је разгледање подрума са комплетним подрумским инвентаром. У њима се дегустирају вина домаћина, проводи неко време како би се, уз чашицу, осетиле чари дружења у аутентичном простору. Многи од њих се налазе у руралним подручјима и идеално су место за одмор од градског живота. Такви подруми, отворени за посету, налазе се у готово свим насељима Фрушке горе: Сремским Карловцима, Иригу, Нештину, Баноштору, Беочину, Сремској Каменици, Черевиху ...

За сада мање коришћена, али изузетно занимљива туристичка понуда јесте активно учешће посетилаца у виноградарским пословима које захтева дужи боравак на једном месту и физичко ангажовање посетилаца. Са медицинског аспекта, предности оваквог начина одмарања јесу и у психолошко терапеутском дејству.

Нарочито интересантне и најбоље посећене су културне манифестације које су мотив туристичких кретања милиона људи у свету. Манифестације посвећене лози, грозђу и вину проистекле су из народних обичаја везаних за поједине радове у винограду или у подруму и воде порекло још из античког периода, а обogaћене су савременим садржајима. Поред привредног дела у коме се излажу и награђују најбоља вина, организују се и забавни програми: концерти, приредбе, изложбе, поетске вечери, разна такмичења, свирке тамбураша, гајдаша и хармоникаша, продаја сувенира уз бројне специјалитете националне кухиње. Због своје актуелности, манифестације прате медији путем којих се побуђује интересовање јавног мњења за програм манифестације и за крајеве у којима се оне дешавају. На тај начин манифестације постају пропагандно средство винских подручја. Таква дешавања на Фрушкој гори одржавају се током целе године.

Већ у фебруару месецу у селу Ривица одржавају се *Дани вина* које организује Завичајно друштво „Фрушкогорје“ у сарадњи са Месном заједницом и Општином Ириг. Ова манифестација објединила је љубитеље вина и доброг залогаја. Наиме, поред дегустације, оцењивања и избора најбољег вина и најбољег подрума, организује се забијача, такмичење у брзом прављењу кобасица и других специјалитета од меса, што је касније могуће и пробати. Поред музичких садржаја, такмичење се организује у брзом пијењу вина и пуцању из бича. У истом месецу, у Шиду се приређује *Сремска винијада*.

У пролеће, у месецу марту, одржава се у Врднику *Сајам младог вина*. Следе приредбе и свечаности које се одржавају у Новом Саду. Током априла одвија се међународни фестивал вина *Бахус*, који окупља винарије, дистрибутере вина, произвођаче пратеће опреме, али и представнике специјализованих медија, а у јуну *Интерфест* где се, поред излагања и дегустације вина, одржавају и предавања и промоције из области виноградарства и винарства.

Крајем лета и почетком јесени одржавају се свечаности посвећене берби грожђа. Прослава под називом *Пударски дани* организује се у Сланкамену у августу. Под истим називом у Иригу се, у септембру месецу, организује свечаност на којој је могуће погледати и пробати иришка вина, изложбу старина и домаће радиности, уживати у маскенбалу и тамбурашкој музици и сазнати ко је проглашен за господара пударских дана.

Бербе грожђа су се некада одвијале спонтано, а учествовали су сви берачи, берачице, виноградари, винари и сви љубитељи винске капљице. Ове забаве су прастари обичај који потиче још из давних времена. Данас су организатори ових прослава општине и туристичке организације. Једна од најстаријих и најбоље посећених свечаности овог типа на Фрушкој гори јесте *Карловачка берба грожђа*, познатија као *Грожђебал*, настала из традиционалних народно-обичајних свечаности којима се, уместо некад прославе завршетка бербе, обележава почетак бербе грожђа. Од 1992. године када је ова манифестација обновљена, одржава се сваке године последњег викенда у септембру или првог викенда у октобру. Манифестација има за циљ неговање културне и духовне традиције Сремских Карловаца, унапређење туризма (нарочито винског), подстицање савремених виноградара и винара на одржавање винарске производње сачуване од предака. Годишама већ устаљен програм, привлачи на хиљаде туриста. Градом се креће свечана поворка са окићеним колима и коњима на којима су берачице и берачи, а изложбу грожђа и вина прати проглашење најбољег карловачког винара. Како манифестација има продајни карактер, многи виноградари и винари на тезгама у центру града излажу и продају своје производе. На бини код чувене чесме Четири лава, дешавају се различити културно-уметнички садржаји попут позоришних представа за децу и одрасле, наступа фолклорних ансамбала и концерата. Често манифестацију прате и ликовне изложбе.



Сл. 81 Прослава бербе грожђа у Сремским Карловцима 1964. године

Нешто касније, истим поводом, организују се у сремском село Баноштору, удаљеном тридесетак километара од Сремских Карловаца и познатом по dobrим виноградима и винима, *Баношторски дани грожђа*. Организатори су виноградари и винари окупљени у удружење које носи име винаградарског патрона, „Свети Трифун“.

Многе туристичке агенције све чешће организују једнодневне или викенд туре по Фрушкој гори где је програмом, поред обавезних посета фрушкогорским манастирама, планиран и обилазак појединих винарских подрума и дегустација вина. Често се овакви излети вежу за одређене дане у години битне за виноградаре и винаре као што је Свети Трифун, Преображење и др.

Економска улога туризма значајна је не само са становишта винарства, него и по томе што иницира развој читавог низа пратећих привредних делатности и јавних служби у једном крају (саобраћај, угоститељство, индустрија, занатство, пољопривреда, трговина, културне установе). На тај начин запошљава се становништво и повећава приход општине, врши „невидљиви извоз“ и остварује девизни приход.



ГРОЖЋЕ И ВИНО У НАРОДНИМ ОБИЧАЈИМА

Кад вино роди и жене рађају.

(Народна пословица)

Чокот, лоза и грожђе симболишу родност, плодност, мудрост и животност. Грозд као атрибут божанства, а путем везе вина и крви, симболизује жртву, па се Христос често приказује између два грозда. Такође, грожђе је општи симбол за гостопримство, али злоупотреба вина одвлачи његову моћ у оргијање, пијанство и друге младалачке пориве.



Сл. 82 Предмети у употреби за време примања Свете Тајне (Евхаристија, причешће), манастир Гргетег (путир из 17. века, небо, звезда, копље, дискос и воздух)

Вино као духовни напитака за хришћане има више значења. Оно је плод људских руку, а лоза и жито представљају симболе причешћа. Према старозаветној цркви вино се користило код жртвоприношења, а у новозаветној, тајна Евхаристије врши се чистим вином. У процесу замене крвне жртве бескрвном, црно вино, због своје боје, преузело је функцију крвне жртве. Према хришћанском веровању, хлеб и

вино се, за време Свете Тајне, претварају у Христово тело и крв, тако да се верници, примајући свети чин причешћа, непосредно сједињују с Богом. Христос, уводећи институцију „тајне вечере“, изражава тај симболизам речима *...ово је крв моја, крв Новог завета*.³¹³ Сем у обреду причешћа, вино у цркви се користи на Свеноћном бдењу и за време Тајне Јелеосвећења.

О значају грожђа и вина у црквеном богослужењу говори и чињеница да се грожђе и виногради освећују по црквеном чину, да постоји молитва за благосиљање вина за трпезом и да се од воћа у цркву уноси само грожђе, а од напитака поред воде само вино.



*Лоза светог Симеона
у манастиру Хиландар*

потиче из 1527. године када је један Турчин довео свог сина првенца у манастир на службу јер је дете рођено захваљујући бобицама те лозе, као и још два детета.³¹⁴

Предање о хиландарској лози – лози светог Симеона: Лоза долази из зида, на висини 1,5 m од земље, са чије друге, унутрашње стране се налазио гроб светог Симеона (Стеван Немања). Поникла је седам година након смрти светог Симеона (1200), када је свети Сава дошао да пренесе мошти свог оца у Србију ради мирења завађене браће. Хиландарским монасима, у њиховој искреној жалости, јавио се свети Симеон у сну и казао да његове мошти треба да буду пренете у Србију али да ће, за утеху, из гроба изнићи лоза и докле год лоза рађа, благослов Симеонов ће постојати над Хиландаром. Ова лоза још увек даје род, иако јој се не указује никаква посебна нега сем редовног резивања.

Постоје бројна сведочанства о чудотворној моћи те лозе и исцељењима нарочито од неплодности оних који узимају њене бобице. Најстарији запис који потврђује чудотворство ове лозе

Одувек се вином славио сваки значајнији догађај у животу човека; односно, вино има своје стално место при верским обредима у животном циклусу, а неодвојиво је везано за тренутке среће и туге у људском животу. У срећним часима вином се честита, у жалосним теши, роди ли се дете прво се вином крсти, а ако се неки посао започиње, вином се залива да би био успешно обављен.

³¹³ „Свето писмо“, Мк (14.24).

³¹⁴ Borak, Svetozar, „Čudotvorna loza u Hilandaru“, *Svet pića*, broj 1, Novi Sad 1998, 38.

Рођење детета прослављало се „добром капљицом“ да би дете било здраво и румено као вино. Наздрављање рођењу детета скопчано је са радощу због догађаја којим се потврђује продужетак људске врсте и породичне лозе.³¹⁵ Кад се мушко дете роди, у којој кући има вина, окупају га у вину да буде снажно.³¹⁶



На сличан начин прослављен је долазак на свет Јована Суботића у сремском селу Добринци. *...Ката донесе из коморе вина, и прва се здравица са громовитим „Многаја љета“ – будућем дру Јовану Суботићу заори.*³¹⁷

Када дете мало ојача обавља се крштење. У самом чину крштења вино се не користи у обредне сврхе, али имајући у виду да крштење обавезно прати и прослава након обављеног светог чина, односно гозба, вино је неизоставан део свечане трпезе и пиће којим се држи здравица и благосиља потомство.

На венчању вино се причесно пије као чин сједињења младенаца са Христом, али и као симбол плодности.³¹⁸ *До сада вам је живот био вода, а од сада нека вам буде вино,* су речи којима свештеник благосиља венчање младенаца у цркви. Некада је на Фрушкој гори важило правило да се ниједан момак није могао оженити ако није имао засађен виноград јер је то био сигуран извор прихода и гарант породичне среће и благостања. Сватови без буклије (чутуре) не постоје, било да је наливена вином или ракијом.

Природни завршетак животног циклуса сваког појединца, пре или касније, јесте смрт која, према устаљеном народном веровању, представља само начин преласка из једног у други облик постојања. При погребним обичајима вино се излива на земљу као жртва хтонским бићима или мртвима. Вином се залива гроб и на тај начин покојницима даје могућност да „уживају“ у њему. Обичај пијења вина приликом нечије смрти има за циљ да створи заборав али и укаже на пролазност живота. За парастос се кољиво прелива вином, а сваки гроб се окади и прелива овим светим пићем.



Сл. 83 Дечак са чутуром на свадби, Шаинци, 1918. година

³¹⁵ У говору Срба веома често се користи израз „лоза“ са значењем породично стабло.

³¹⁶ Врчевић, Вук, „Народно сујеверје“, *Србадија*, свеска трећа и четврта, Беч 1876, 46-47.

³¹⁷ Суботић, Јован, *Автобиографија*, први део – Идила, Нови Сад 2009, 9.

³¹⁸ Рељић, Љуба, „Вино у обичајима животног циклуса“, *Гласник Етнографског музеја*, 54-55, Београд 1991, 234.

Поред наведених и сигурно најбитнијих тренутака у животу једног човека, разлози за наздрављање вином су се лако налазили. Биле су то пратње момачке, позив у сватове (буклија), кумовски колач, прошевина девојке, па и даћа. Али, понекад је било довољно да се неком излије темељ или покрије кућа, купи коњ, крвава отели, крмача опраси, или се понови са новим шеширом и оделом, па да се донесе каб'о вина и чаша са ушком ... све док неко не запева.

У циклусу годишњих народних обичаја вино представља битан елемент. Многи од обичаја везани су за употребу грозђа и вина, а неки од њих изводе се у самом винограду.

За Божић и Бадње вече прави се посебно јело и пиће. У већини села Срема прво јело, које су сви укућани морали узети по три пута пре ручка, било је „вареник“ или „причест“. Вареник је прављен од црног вина, куван са медом и бибером. Након кувања, у вареник су стављани комадићи божићног колача. Обредно једење вареника о Божићу значило је домаћу причест.³¹⁹ Понегде је вино једино пиће на трпези кога пију сви укућани, а вино намењено прецима остављало се у бокалу или боци на столу. Бадњак се такође преливао вином. На Божић је, у војвођанским селима, живина „полажена“ вином, варицом и остацима бадњеданске вечере.³²⁰ Домаћица, после ручка, носи вино у чаши из које је преливан божићни колач и наздравља.³²¹ Божићна свећа се никада не гаси дувањем како се не би одувала срећа из куће. Гашење свеће обавља се из пуне боце или чаше вина или са два парчета божићног колача натоплена вином.³²² Такође, на Божић се, а понегде на други или трећи дан Божића, одржавао обичај јахања коња. Јахачи и старешина куће су на коњима „полазили“ винограде. Носили су сламу, вино, жито и зоб и, улазећи у виноград, поздрављали га са: *Христос се роди, дошли смо да те полазимо*. Три пута су полазили око винограда, на сваком углу просипали сламу и зрневље око чокота и заливали га вином, а након тога се враћали у село.³²³ Вином се залива колач који се други дан Божића износи у виноград и ставља на чокот. То и данас чини Косара Воргић чији виноград се налази у Сремској Каменици, а која живи у Новом Саду. Трећи дан Божића у виноград се износи и слама из куће у појединим фрушкогорским селима. Тада домаћин пожели да виноград роди као што се и Божић родио.³²⁴

Свети Трифун, по народном веровању, заштитник је виноградара, а празнује се 1/14. фебруара. Важи за виноградарску славу. На тај дан виноградари одлазе у виноград, орезују бар један чокот, заливају га старим вином и пожеле да виноград роди. Тако се симболички враћа снага винограду.³²⁵

³¹⁹ Босић, Мила, *Годишњи обичаји Срба у Војводини*, Нови Сад 1996, 138.

³²⁰ Недељковић, Миле, *Годишњи обичаји у Срба*, Београд 1990, 34.

³²¹ Наздрављање се врши следећим речима: „Христос се роди, петле; Добро здравље, коке моје; Да будете здраве и носиље; Сто петлова, двеста кокошака; Сто ћуркова, а двеста ћурака.“; Босић, 151.

³²² Босић, 145.

³²³ Исто, 156.

³²⁴ Лончаревић, Јефта, *Живот и обичаји у Фрушкој гори* (рукопис), ЕСК-19.

³²⁵ Тако, на пример, Удружење виноградара и винара у Баноштору које носи назив „Свети Трифун“ организује на овај дан обилазак винограда заједно са свештеником како би освештали лозу, а то чине и виноградари у другим фрушкогорским насељима.



Свети Трифун

мукама. Везао га је коњу за реп, поткованог га провео кроз град и на крају, не убивши му веру и ведар дух, наредио да га посеку. Сахрањен је 250. године по рођењу Христа у родном селу. Имао је тада само 18 година. Ширење култа овог светитеља датира од 5. века.³²⁶

Није случајно свети Трифун изабран за заштитника виноградара. Муке на које је био стављан и при том остао чврст, упоран и истрајан у свом веровању, виноградари, који осам месеци годишње служе чокоту не губивши веру и наду да ће га сачувати од болести и природних непогода и да ће њихов труд уродити богатом бербом и добрим вином, поистовећују са својим радом и својим мукама.

У Сремским Карловцима је 1745. године, према налогу патријарха српског Арсенија IV Шакабенте, сазидаана Капела светог Трифуна поред патријаршијске резиденције. Двор и капела су изгорели у пожару 1788. године, а на месту Часне трпезе капеле, 1923. године, патријарх Димитрије је поставио спомен-обележје. (сл. 84)

Свети Трифун, заштитник је виноградара, угоститеља (крчмара) и девојака. Рођен је у 3. веку у Фригији, у месту Кампсада (Мала Азија), у време када је хришћанство сматрано као провокација за широки многобожачки пантеон званичне религије Римског царства. Од детињства васпитан у хришћанском духу. Обдарен божјом благодаћу, почиње да чини чуда спасавајући људе од болести и ослобађајући их од „нечистих сила“, самим поменом имена божијег. Тако је излечио и кћерку римског цара Гордијана али то га није спасило од прогонства Гордијановог наследника, цара Трајана. Због одбијања да се одрекне једног Бога и Исуса Христа, подвгнут је страшним



*Сл. 84 Спомен обележје
на капелу светог Трифуна,
двориште Владичанског двора,
Сремски Карловци, 2011. година*

³²⁶ Мошти светог Трифуна су 809. године пренете у Котор. Од тада се сматра патроном катедрале и града Котора (до тада је био свети Ђорђе).

Употреба вина у васкршњим обичајима почиње на Покладе. Црно вино са љускама грожђа стави се да стоји до јутра. Овом смесом се ујутро сви помажу по образу и попију мало вина. Остатак вина се чува у бочици јер се сматра да је добро против грознице. Крај месојеђа је период опхода маскирних поворки (Бела недеља), а овакви обичаји се понављају током васкршњег поста као и после Васкрса (Ревена, Лазарице, поливање девојака). Тада се вино користи као пиће за опуштање или се сакупља у буре као код обичаја „поливања девојака“ на други или трећи дан Васкрса. На „чисти понедељак“ се вршило обредно резивање лозе у винограду да би грожђе боље родило.³²⁷ За Срем је везан и обичај да се прво бојено јаје, а после Ђурђевдана, износи у виноград и тамо остави да чува лозу од града.³²⁸

Прва резидба у појединим местима, везана је за прославу Младенаца (09/22.март), истог дана када се прослављају и Мученици. Обичај је био да се ореже један или 40 чокота, да се прелију вином, а потом се чашћавање настављало у кући виноградаря. Такође, у народу се каже да овога дана ваља попиту 40 чаша вина или ракије за душу свих 40 мученика.³²⁹ О том обичају говори и текст песме Ј. Ј. Змаја „Песма једног игумана“.³³⁰ У благосиљајућим песмама обредних поворки као што су Лазарице које походе село осам дана пре Васкрса, на Лазареву суботу, такође се помиње вино: ...*Пред кућум вам чабар вина....за кућу вама чопор свиња...*

Од Петрова дана (29. јун/12. јул) до Преображења, обичај је да се у винограду ништа не ради, а уколико се и ради то се чини рано ујутро или у касно вече.³³¹ У овом периоду виногради се обилазе само ради одмора и уживања.

У винске свечаности спада и православни празник Преображење (Преображеније Господње) за који је везано веровање да се тада природа преображава. Од овог дана (19. август), па све док се не обере и последњи виноград, свако вече су се окупљали чувари винограда, а поред њих и велики број оних који то нису били. Наравно, највише је било младих, па се веселило уз кокошији паприкаш, песму, тамбурицу и игру до касно у ноћ, с тим да је свако вече други чувар био домаћин. На Преображење су се, ради заједничког славља, окупљали подрумари. Са посебним пијететом су то чинили чланови Иришке задруге и подрума, који су на тај дан прослављали свог патрона.³³² Обичај да се грожђе први пут проба на Преображење везан је за обичај жртвовања првенаца, који се не односи само на виноградарство већ и на друге пољопривредне радове (први сноп, прво зрно). Данас овај обичај одржавају само старији људи. За виноградаре то је дан када се први пут једе грожђе јер постоји народно веровање да грожђе не треба јести пре овог празника. Породице

³²⁷ Недељковић, 262.

³²⁸ Недељковић, 50; Милићевић, Милан, Ђ, *Живот Срба сељака*, Београд, 1894, 104

³²⁹ Недељковић, 160.

³³⁰ Чолаковић, Ратко, *Антологија боемске поезије*, Београд 2010, 24-25.

³³¹ Лончаревић, Јефта, *Живот и обичаји у Фрушкој гори*, записани обичаји се односе на обичаје у селима источног дела Фрушке горе крајем 19. века, рукопис се чува у Завичајној збирци у Сремским Карловцима (ЕСК-19).

³³² Утвић, 6.

које имају винограде носе у цркву грожђе и погачу које свештеник освешта и дели верницима након богослужења. У фрушкогорским селима некада се, уочи Преображења, народ окупљао у виноградима, где се частио, веселио и уз паљење великих ватри проводио до дубоко у ноћ.³³³



Моште, ја те кртим у име данашњег свеца – светог Мартина. Буди од сада вино. Буди нам окрепа у послу, забави и весељу у свако доба. Весели нас и јачај, немој нас терати на зло! Моште, ти се сада зовеш вино! Овим речима се, на свечан начин, у Петроварадину, проглашава прелазак мошта у младо вино, на дан светог Мартина, уз обавезног кума винског крштења.

У прослављању крсне славе вино има улогу посредника између предака и потомака, између овог и оног света. Њиме се угађа хтонским божанствима како би били благонаклони према породици у наступајућој години. Главни обреди код прослављања крсног имена подразумевају ломљење колача, устајање у славу светитељу, кућном заштитнику, и наздрављање вином.

Позитивно дејство вина на здравље човека познато је од давнина, нарочито црног вина уколико се узима одмерено и увек умерено. О делотворности вина писао је и Платон сматрајући да ...*вино оживљава и поправља ум човечји, множи снагу, даје крепост, одгони тугу и невеселе мисли. Лековита својства вина истицали су Плиније, Плутарх*³³⁴, Аристотел и други. Зна се да вино отвара апетит и због тога је веома често коришћено у народној медицини. О лековитом дејству вина пише и Орфелин, наводећи како су нарочито лековита травна вина, бермет и аусбрух. *Ујутру, с хлебом и путером и увече - добро је чашу, две да попијеш...*, саветовао је Орфелин.³³⁵

Вино је од давнина сматрано ефикасним леком због антисептичких и терапеутских својстава. Забележено је да су њиме испирале ране. Хипократ га је прописивао за ублажавање грознице, а користило се код заразних болести, анемија, па и током порођаја. Све до недавно, било је незаменљиво средство за лечење желудачних тегоба и дијареје, против мучнине, код упала и прехлада. Некада је аусбрух продаван у малим бочицама као лек против туберкулозе. Бобице свежег грозда садрже минерале попут калцијума, калијума, гвожђа, фосфора, шећера (глукоза и фруктоза), а богате су и витамином А.³³⁶ Вино „добро за пијење“ исказује се и као „добро за размишљање“. Кроз историју, од памтивека, вино је нектар који заноси и узноси, а у појединим тренуцима пијења у стању је да на тренутак заустави нормално протицање времена.

У народу постоје разна веровања везана за грожђе и вино. Једно од њих говори како крадено грожђе никоме не доноси срећу, па га не треба јести чак ни у болести ради оздрављења. О томе говоре и

³³³ Босић, 373.

³³⁴ *Вино је од свих пића најкорисније, од свих лекова најкусније, а од све хране најтрајније.* (Плутарх)

³³⁵ Орфелин, Захарије, *Искусни подрумар*, Будим 1808, 3-4.

³³⁶ *Мали речник традиционалних симбола*, Београд 2000, 137.



Сл. 85 Виноград манастира Петковица засађен 2006. године

стихови епске песме „Марко Краљевић и пударуша Мара“. Након филоксере, а ради обнове винограда и заштите од елементарних непогода и лозних болести, виноградари су подизали дрвене крстове са или без разапетог Христа на „ђурковима“, односно узвишењима. Ове крстове домаћини су обавезно походили на дан кућне славе. (сл. 86) Сличну улогу, да заштити виноград од временских непогода, имала је звоњава црквених и других звона и пуцање из топова. Наиме, када се накупе градоносни облаци, звонила су сва звона јер се веровало да њихов звук може растерати облаке како град не би уништио род у виноградима.³³⁷

Постоји веровање да треба попити три мере (чаше) вина. Прва чаша се пије за здравље. Друга чаша за љубав, односно добро расположење. Вино се сматра љубавним напитком, па се верује да нема љубавне радости без вина, нити љубавног јада који није блажен вином. Није случајно 14. фебруар, када се прославља свети Трифун, виноградарска слава, и свети Валентин, изабран за дан заљубљених. Свети

³³⁷ Ћелап, 38.

Трифун се сматра заштитником девојака и љубави, јер је својим делом спречио „куђење“ девојке што се сматрало смртним грехом.³³⁸ Трећа чаша се пије за добар сан.³³⁹ Свака чаша преко ове мере, може про- извести само негативне ефекте. Једно од сујеверја јесте и стављање гранчице винове лозе под узглавље, уколико девојка пожели да је младић посети у сну. Одређена веровања скопчана су и са временском прогнозом у појединим месецима или данима. Тако се верује да ако у јануару и септембру има воде (киша), у октобру неће бити вина, да снежан март убија њиве и винограде, да су ведре априлске ноћи опасне по вино. Добар род грожђа и вина народу је наговештаван ако на дан св. Винка (22. јануар) сунце пече, што треба да значи да ће у суђе обилно вино тећи. Такође, мартовска прашина (сунчано време), хладан и кишовит мај, сув јун и август „носе обилато“ и жита и вина.



Сл. 86 Свечани ручак у винограду Аце Грбића након освећења крста, потес Ћушилово, 1959. година

³³⁸ Недељковић, Миле, *Српски обичајни календар*, Београд 2002, 88.

³³⁹ Орфелин, 3-4.



Сервис за пиће, почетак 20. века

ЛОЗА, ГРОЖЂЕ И ВИНО КАО УМЕТНИЧКА ИНСПИРАЦИЈА

Зато стара реч ваљаде - у вину се зна чељаде.

Стара изрека *У води ћеш видети своје лице, а у вину израз своје душе* говори о вековном дружењу човека са плодом винове лозе из којег је произашло разноврсно људско стваралаштво.³⁴⁰ Уметници су одувек у вину налазили радост живота, а оно им је служило као инспирација за најлепше стихове, приче, слике, песме, ноте, мотиве, везове и др. Све оно што, у материјалном смислу, није могло бити сачувано, сачувано је у овим делима. Поред изреке *у вину је истина*, може се додати: у вину је хумор, у вину је храброст, у вину је слобода, вино ствара, вино буди мисли и даје наду. Све је то видљиво на бројним уметничким делима преко којих је исказана вредност, снага и смисао лозе, грожђа и вина, као и значај и улога „култа вина“ код становника фрушкогорског дела Срема.

Одувек су лоза, грозд и вино били тема како народног тако и уметничког стваралаштва. Бројна су дела из свих уметничких дисциплина која су рађена под утицајем и захваљујући вину или у славу вина. Ови мотиви своје место су нашли у бројним књижевним делима, на сликарским платнима, у музичким композицијама, али и у примењеној уметности.

Најчешће их срећемо у књижевности, у усменим и писаним предањима, песмама и причама које су настајале како у народу, тако и исписане пером наших најзначајнијих књижевника. Често „винска књижевност“ доноси сазнања о начину живота и моралу народа у разним историјским епохама. Како се у Библији вино помиње небројено пута, није необично да је и наш народ о вину певао од памтивека. Вино је неизоставна реч у народној, како епској тако и лирској књижевности. Чак и у насловима многих песама срећемо реч вино,³⁴¹ а бројне су и српске народне песме у којима стихови почињу са речима *Вино пију...*³⁴² У делима епске књижевности опевана су многа славна вина винородних крајева чувана као породично благо, племенита вина која се са посебном побожношћу приносе столу, али и она сиротињска прављена од комине, талоба или ускислих вина. На основу тих стихова и текстова могуће је изучавати развој виноградарства и винарства, територијалну распрострањеност лозних засада, начин обраде винограда, сортимент грожђа али и обичаје у којима је вино битан елемент. У многим песмама

³⁴⁰ Несебичну помоћ у писању овог одељка пружиле су ми колегинице Љиљана Лазић, виши кустос - историчар уметности у Музеју града Новог Сада и Маријана Раткелић, кустос Змајевог музеја, на чему им се захваљујем.

³⁴¹ Као у песмама „У кога је пуна чаша вина“ (здравица), „Није ово вино вода“, „Пиле су винце до три јетрвице“...; Клеут, Марија, *Народне песме у српским рукописним песмарицама XVIII и XIX века*, из песмарице Василија Јовановића (1805-1815), Нови Сад-Београд 1995, 133, 150-151.

³⁴² „Вино пију три краља будимска“, „Историја Муси(ча) Стефана“ и „Вино пију Дојчић Петар“...; Клеут, исто, прва песма из песмарице Теодора Добрашевића (1763-1766), друга из песмарице Аврама Милетића (1778-1781), а трећа из песмарице Георгија Антовића (1794), Нови Сад-Београд 1995, 46, 80-82, 103.

помињу се алатке које се користе у обради, али и начин извођења појединих виноградарских послова, као што се чини у песми „Ропство Јанковић Стојана“ где се каже:

*„Косу реже остарела мајка,
косу реже, па виноград веже,
а сузама виноград залива...“*



Вино пије Дојчић Петар

*Вино пије Дојчић Петар, варадински бан,
Пио је сто дуката, све за један дан,
Још ко томе вранца коња и злат буздован.
Карао га краљ Матија, земни господар:
„Буд попио сто дуката, све за један дан,
Што с` попио вранца коња и злат буздован?“
Ал` беседи Дојчић Петар, варадински бан:
„Не карај ме, краљ Матеа, земни господар!
Да си био ди сам био, варадински бан,
Попио би равну Пешту и пол Будима,
Код Ђулице крчмарице, рани је, Боже,
Код Илије механције уби(ј)га, Боже!“*

Сл. 87 Дојчин Петар, Милан Савић (кат. 166)

Народној лирској поезији припадају здравице - песме којима се наздравља врховном божанству, душама предака и домаћину са жељом за општим благостањем и напретком.³⁴³ У здравицама су вино и ракија присутни колико хлеб и вода, нарочито у винородним областима каква је Фрушка гора. Вино као тема није непознато ни народним пословицама које представљају сажетак народне мудрости и вековног искуства. Понекад је у песмама исказано и друго лице вина, оно које опија, као што је то у песмама „Поручује, поручује са планине винко“ и „Змија младожења“.³⁴⁴ Значај и улога винове лозе за српски народ може се схватити и из клетве:

³⁴³ Као што се то чини у песмама „Дај да пијемо, да се веселимо“, „Да славимо, да хвалимо нашег домаћина“ и „Ја се научи вина пити“; Клеут, 136, 193, 133.

³⁴⁴ Поручује, поручује са планине винко:
„Не пиј мене, (не пиј мене) без прилике нико,
Свалићу те у то блато житко,
без смија те не извади нитко!“;

*...од руке ти ништа не родило,
Нит у пољу пшеница бјелица,
Нит у брду винова лозица...*

Овим речима цар Лазар заклиње своје поданике уочи боја на Косову. Уз најпознатијег јунака народних епских песама, Марка Краљевића, чувеног и по томе што вино пије из „тулумине“³⁴⁵, о вину се пева и као инспиратору Маркових јуначких подвига што је видљиво у стиховима: *стаде Марко рујно вино пити...* Вино је и део народних шала у којима је главни јунак Марко Краљевић³⁴⁶, а Марко вином поји и свог коња Шарца: *Вино пије Краљевићу Марко, пола пије, пола Шарцу даје...* И у песми „Косовка девојка“, јунакиња је рањене јунаке појила *...вином црвенијем*.

Поред вина, тема епских, али и лирских песама јесте и виноград, као у песмама „У нашем Дренпољу родан виноград“, „Ја посади, драга душо виноград“, „Девојка посади под мој град виноград“.³⁴⁷ Лирске песме о вину певају на племенит и поучан начин:

*Три птичице гору прелетеле.
Свака носи у кљуну знамење:
Прва носи винову лозицу,
Друга носи класак од `шенице,*

*Која носи винову лозицу,
Та је пала на Фрушку горицу;
Која носи класак од `шенице,
Та је пала на богату Мачву.*



Ни народна епска проза није изоставила винске теме. Према народном предању забележена је прича о чудотворним моћима светог Саве под називом „Благословена рука Светог Саве“: *Некакав турски зликовац одсијече Светоме Сави у Тивоту руку и понесе је са собом. Кад дође некаквој Српкињи крчмарици на конак, она познавши Свету Руку, купи је у њега, и не имајући је на љепшем мјесту гдје оставити, метне је у пивницу на бачву, гдје је вино било. Пошто је дуго времена вино из бачве точила, стане се чудити како вино једнако тече. Потом негде узме руку те је премјести на друго место. Истог момента вино престаде тећи. А како руку опет на бачву метне, одмах вино из ње потече.*

Клеут, исто, из песмарице Николе и Павла Лукића (пре 1801), 86; *Српске народне песме – Свадбарске и породичне песме*, Земун 1992, 38.

³⁴⁵ Тулумина (тур.) велика мешина у коју стаје једна ока течности (око 1.3 kg); такође порез који су некада спахије узимале од виноградача.

³⁴⁶ Питали Краљевића Марка: „Које су ти двије ствари најмилије?“ – „Вино старо и крчмарица млада!“; *Vina i vinogorja Jugoslavije*, Zagreb 1974, 17.

³⁴⁷ Клеут, исто, прва из песмарице Николаја Стојковића (1766), друга из песмарице Василија Јовановића (1805-1815), 49, 166; трећа из Карановић, Зоја, *Жетву жела вила и девојка*, Нови Сад 1991, 73.



За песнике и писце се с правом каже да о вину нико лепше не уме говорити од њих. Ни један песник није записао ни једну реч о вину, а да претходно, свим својим чулима, није осетио благодет овог божанског пића и уживао у њему. Преко писаних речи многобројних књижевних стваралаца фрушкогорско, а нарочито карловачко вино стекло је и литерарну славу.

Описи радова у виноградима и подрумима наших прозних списатеља, нарочито романтичара, описи гозби, приповедање о слављима и весељима, служе као историографска грађа и извор за етнологско проучавања. Опевано је вино служено у царским палатама у златним пехарима, али и оно попијено у пударским „колебама“ из тикве или врга. Нарочито су им честа тема биле пударске и бербанске свечаности.

Своје импресије о вину забележио је Иво Андрић наводећи да када писци пишу о култу вина они у ствари говоре о стварним радостима које су вечне. Говоре о вину које је бар једном прошло кроз њихова чула и њихову свест, обрадовало их и окрепило.³⁴⁸ Знатно пре њега, признање овом пићу путем писане речи исказао је Доситеј Обрадовић који је високо ценио и са захвалношћу примао фрушкогорска вина на поклон, нарочито карловачка. Песникиња Милица Стојадиновић Српкиња, певајући о љубави и оданости роду своме, није заобишла ни лепоту фрушкогорских манастира и винограда.³⁴⁹ Од песника који

³⁴⁸ Андрић, Иво, *Стазе, лица, предели*, Београд 1978, 83-87.

³⁴⁹ Посебно треба истаћи да је ова песникиња романтизма издала прву збирку песама у Срему назвавши је „У Фрушкој гори“ још 1854. године.



Сл. 88 Мотив лозе и грозђа на фасадама и у архитектури (Петроварадин, Нови Сад и Сремски Карловци)

су одрасли уз виноград, волели вино и певали о њему треба истаћи Јована Јовановића Змаја. Познате су његове „Песма о пићу“, „Кад се сетим мила душо“, „Чутура“ у којима описује ко све и кад пије вино. Слично је и са осталим песницима друге половине 19. и прве половине 20. века. Међу њима су Јован Суботић, Милан Будисављевић, Вељко Петровић и др. Од знаменитих српских песника о вину и љубави певали су: Војислав Илић, Лаза Костић, Ђура Јакшић, Љубомир Симовић, Петар Петровић Његош. Равнодушан према виноградима и вину није остао ни песник војвођанске равнице, Мирослав Антић, па у песми „Кад дође црвена јесен“ пева шта му је чинити.

Песник који је својим незаборавним стиховима опевао Фрушку гору и чија се љубав према лози, грозђу и берби осећа у већини песама јесте Бранко Радичевић. Колико је волео карловачке винограде најбоље говори његова поезија. Иако су многи уживали у „сластима бербанским“ и „чарима фрушкогорским“, ипак нико их није лепше преточио у стихове него што је то учинио аутор „Ђачког растанка“:

.....
 Виногради збогом умиљати,
 Збогом грозђе, - нећу те ја брати!
 “Ао, бербо, тебе жалим клету,
 та шта лепше од тебе на свету?!”
 Ко тебека никад не видео,
 Шта је јоште сиротан видео?
 Ао, браћо, амо у то доба,
 Дођи, види, чуј, па хајд` у гроба!
 „Зора, зори, све поустајало

Па с` уз брдо весело нагнало
 Свирац свира, пушке попуцују
 Моме поју, момци подврискују
 Јоште мало ето винограда
 Гледај сада убавога рада.“
 Бери, носи, час доле час горе;
 Момци кликћу, а песме се оре:

 Збогом кито мома млади`,
 Збогом грозђе, збогом виногради!





Сведочења о једном времену, у својим приповеткама осликао је Паја Адамов. Наравно да није заобишао ни винске теме: *Порадимо летину, зберемо зрно, оберемо винограде и кукурузе, побијемо, богме, и свиње. Затушкамо дере на роговима и крововима. Излетимо пећке. Па хлеба доста, да пресмачеш; меса доста, да се омастиш; вина доста, да се залијеш... Бриши зној, што га још летос натерала омара и прижега на њиви или на пољу. А нов пробије од јаре у топлој соби и од топлине ватрене крвце винове лозе.*³⁵⁰

На лепоте винограда и добро вино није био имун ни Бранков друг, Богобој Атанацковић, који пише, у свом роману „Два идола“, о једном друштву Сремаца који су 1848. године седели у Карловачкој пивари и пили ...*добро карловачко вино, све ...холбу за холбом све док им се није придружио један ојађени Бачванин за кога је вино, јо вино је једно које имао њему сажалење.* У истом роману писац Фрушкогорје описује на следећи начин: ...*Ала је лепа земља то Српско Војводство... У њему је Срем са својим горама и долинама... са својим лепим воћњацима и виноградима.*³⁵¹ Слично дивљење износи и Коста Руварац у „Карловачком ђаку“. Најлепше стихове Светозар Савковић посветио је Фрушкој гори, а роман у виду дијалога између два виноградара, Ирижанина и Каменчанина, под насловом „Два Фрушкогорца“ односи се на радње у винограду и подруму.³⁵² Милан Савић је свој омаж виновој лози исказао кроз драмски спев у три чина под називом „Дојчин Петар“. (сл. 87)

Грожђе и вино нису инспирација само српских песника. Свака цивилизација и свако време имали су своје представнике у различитим поетским правцима, којима је вино било главна тема. Код Римљана то је Алкеј чија песма „У вину је истина“ је опште позната, код Грка Анакреонт по коме је читав један правац у песништву назван, код Персијанаца најпознатији песник је Омер Хајам, „песник истине“ који је писао о животу, а највише о вину. Кинески песник Ли Таи Пе у својим стиховима истиче вино као елемент који спаја људе, као пиће које се у друштву пије и које човека обогаћује. Своје представнике, када је у питању „винско песништво“ у О. Баслену, Ш. Бодлеру и Ф. Раблеу, имају и Французи. За мађарског песника Петефи Шандора (Александар Петровић) може се рећи да припада и српском миљеу, а његова песма „На крај села чађава механа“ и данас се пева и слуша на нашим просторима. И руски песници су се кроз стихове одужили вину што је видљиво у песмама Пушкина, Блока и Јесењина, а чувени енглески песник Џорџ Гордон Бајрон својим стиховима је овековечио пехаре и вино.

Мотиви винове лозе, грожђа, вина и бербе вековима су били инспирација и многобројних ликовних уметника. Символичке, амблематске и декоративне вредности ове биљне културе биле су део уметничког наслеђа медитеранске, античке и хришћанске цивилизације, па их често можемо срести као део

³⁵⁰ Марковић, Адамов, Паја, *На селу и прелу* – слике и прилике из српског народног живота, Нови Сад 1886, 5, 7.

³⁵¹ Атанацковић, Богобој, *Два идола*, Београд 1893, 3.

³⁵² С.С. (Светозар Савковић), „Два Фрушкогорца“, *Орао*, Нови Сад 1883, 37-48.



Сл. 89 Манастирски иконостаси са мотивима лозе и грозђа (Гргетег, Раковац, Кувездин)



„Свадба у Кани“, фреска у манастиру Калинић



Корпа с грожђем, Катарина Ивановић, 1837-1838. година (Народни музеј у Београду)



Весела браћа, Урош Предић, 1887. година (Народни музеј у Београду)



Мртва природа, Јован Бјелић, (Народни музеј у Београду)

Сл. 90 Лоза, грозд и вино у делима ликовних уметника



*Девојка са венцем од винова лишћа,
Мина Караџић-Вукомановић 1857. година
(Народни музеј у Београду)*



*„Берачица“, Љубомир Александровић, 1878. година
(Народни музеј у Београду)*

небројених жанр сцена, митолошких и религијских композиција, мртвих природа и портрета. Како не би било краја набрајању страних уметника који су миленијумима користили овакве мотиве, довољно је подсетити се само неколико најпознатијих примера представа винове лозе и вина, од античких времена на нашим просторима до новијег српског сликарства.

Дионис или Бахус, старовековно божанство овенчано винским венцем, често је био предмет ликовне обраде античких палата и кућа.³⁵³ Један од најзначајнијих античких налаза са локалитета Гамзиград поред Зајечара је мозаик из 4. века, са представом Диониса, јединствен по раскошном колориту, начину израде и очуваности. (сл. 10) Целокупан украс Ромулијане у знаку је овог вечно младог бога који увек изнова васкрсава, па је римски цар Галерије искористио управо мит о Дионису да би доказао

³⁵³ Ристић, Светислав, *Лексикон – мит и уметност*, Београд 1984, 109-115.

своје божанско порекло. Мозаичка представа овог античког божанства представља суштину целокупне архитектонске и декоративне концепције царског града, али и инспирацију за креирање Христовог лика у раном периоду хришћанства.³⁵⁴

Као један од централних симбола хришћанства, вино је било део сваког иконографског програма црквеног сликарства. Оно је означавало Христову жртву за спасење људског рода и било израз његове крви у светој тајни причешћа. Давно установљени обрасци приказивања појединих сцена из „Старог“ и „Новог завета“ у себе су укључивали и представе вина, поготово у композицијама „Тајне вечере“ (сл. 33), „Свадбе у Кани“ (сл. 90), „Иродове гозбе“ и „Гостољубља Аврамовог“. Српска средњовековна подручја, као саставни део византијског културног круга, обилују примерима сликарства која показују колики је значај вино имало за тадашњег човека. Довољно је поменути сцену „Свадбу у Кани“ у Грачаници, Дечанима или Каленићу где је она једна од најлепших фресака позне византијске уметности; затим „Иродову гозбу“ у Пећкој патријаршији, „Тајну вечеру“ у Хиландару или представу из Дечана на којој праотац Ноје бере грожђе.³⁵⁵ Осим своје изузетне уметничке и религијске вредности, оваква ликовна дела служе као извор истраживачима развоја културе вина у средњем веку, начина узгоја винове лозе, коришћеним оруђима и посудама. Слични примери могу да се нађу и у јужнобачким и фрушкогорским манастирима, на пример, Бођанима и Крушедолу, насталим у освит новог доба на подручју где ће виноградарство постати једна од основних привредних грана становништва.

Српско грађанско сликарство је своје најлепше примере на тему грожђа, бербе и вина дало већ у првој половини 19. века са изузетним делима талентоване Катарине Ивановић („Италијански виноградар“ и „Мртва природа“). Овде је симболичка функција грожђа потиснута у други план, а сликарка је својим реалистичким приступом показала сву лепоту зрелог, тек убраног воћа. Комбиновању портрета и представе ове биљне културе приступили су и Мина Карацић Вукомановић („Девојка са виновом лозом“) и Љубомир Александровић („Берачица“) створивши нека од најпопуларнијих ликовних дела из тог периода. Мајстори бечког и минхенског реализма, Паја Јовановић, Урош Предић и Стеван Алексић су својим делима „Триптихон“, „Весела браћа“ и „Аутопортрет“, такође поставили вино као централни мотив. Посебну поуку носи слика „Весела браћа“ из 1887. године, којом је Предић желео да опомене своје комшије, Орловчане, да се ману прекомерног конзумирања вина и ракије, али је његова слика изазвала супротан ефекат. Наиме, виновници и главни актери на славној слици, уместо да се покуње и постиде, своје ликове су доживели као славу и успех сликара у верности преношења њихових ликова на платно.³⁵⁶ По називу ове слике дат је назив „Друштву виноградача и винара“ у Орловату, родном месту знаменитог сликара. Међу последњим својим делима Сава Шумановић је, у три слике које су делови једне савршене целине, насликао триптих под називом „Берачице“. Шумановић је и раније сликао бербе грожђа, а та тема му је била блиска јер, не само да му је породица имала винограде и производила добро вино, него је и сам учествовао у виноградарским пословима и радовао им се.

³⁵⁴ Живић Маја, *Ромулијана – Галеријева царска палата*, Зајечар 2003.

³⁵⁵ Милош Благојевић, *Србија у доба Немањића*, Београд 1989, 192.

³⁵⁶ Када је Урош Предић видео ефекат своје слике њеном називу додао је и прекорне речи: „Весела браћа (кукала им мајка)“!



Сл. 91 Нотни записи Исидора Бајића

Да је вино било блиско и композитирима сведоче бројне ноте компоноване на текстове са „винским темама“. Најчувенија међу њима јесте арија „винске песме“ из опере „Травијата“, композитора Ђузепе Вердија. Вино је опевано и у српским песмама, како оним народним, традиционалним, тако и у уметничким потписаним од стране чувених српских композитора међу којима се својим песмама и музиком нарочито истичу Марко Нешић, Васа Јовановић и Исидор Бајић, а многе од ових композиција, захваљујући својој ванвремености, и дан данас се радо слушају и певају.

Када је у питању примењена уметност, мотиви лозе и грожђа су чест декоративни детаљ на предмети-ма различите употребе и у различитим материјалима. Као изузетно захтевни детаљи, пуни симболике, представљали су изазов за мајсторе различитих профила. У архитектури коришћени су као зидни украси у ентеријеру и на фасадама. (сл. 88) Обликовани су у кованом гвожђу за балконске ограде, капије и рекламне плоче. Мајстори дуборесци и столари њима су оплеменили дрвене делове иконоста-са у великом броју цркава и манастира (Саборна црква у Новом Саду, манастири Ћипша и Раковац),



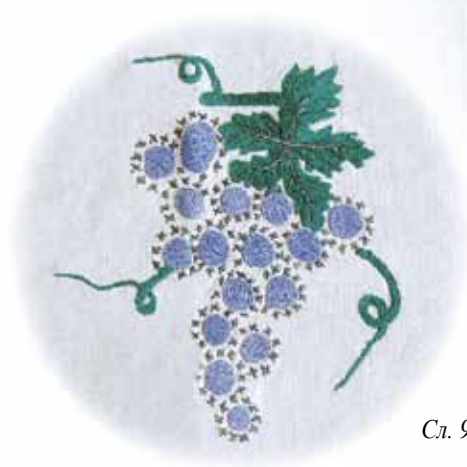
Сл. 92 Мотив лозе и гроздја на металним предметима (лустери у манастирима Јазак, Раваница и Беочин)

кућни намештај и остали мобилијар. Керамика, порцелан и стакло, односно материјали од којих је израђивано посуђе, веома често су декорисани мотивом лишћа винове лозе, грозда или пригодним текстовима, често шаљивог, а понекад и религиозног карактера (кат. 132-135). Нарочито су сервиси и посуде за послужење вина (бокали, пехари, чаше) били погодни за декорисање винским елементима. Мотивима винове лозе украшаване су и посуде од сребра и злата. *Чаше од сребра представљале су мали универзум уметничких стилова, мотива и симбола – од складних античких форми мотива винове лозе до Дионисових пантера...*³⁵⁷ Често су, у формама листа винове лозе или грозда, израђивани читави предмети, попут кутија за накит (кат. 198), тацни за воће, флакона или модних детаља. Чинили су то и златари и кујунције израђујући накит инспирисан „винском културом“. Сценама из винограда улепшане су многе насловне стране нотних записа (сл. 91), разгледница, часописа и књига.

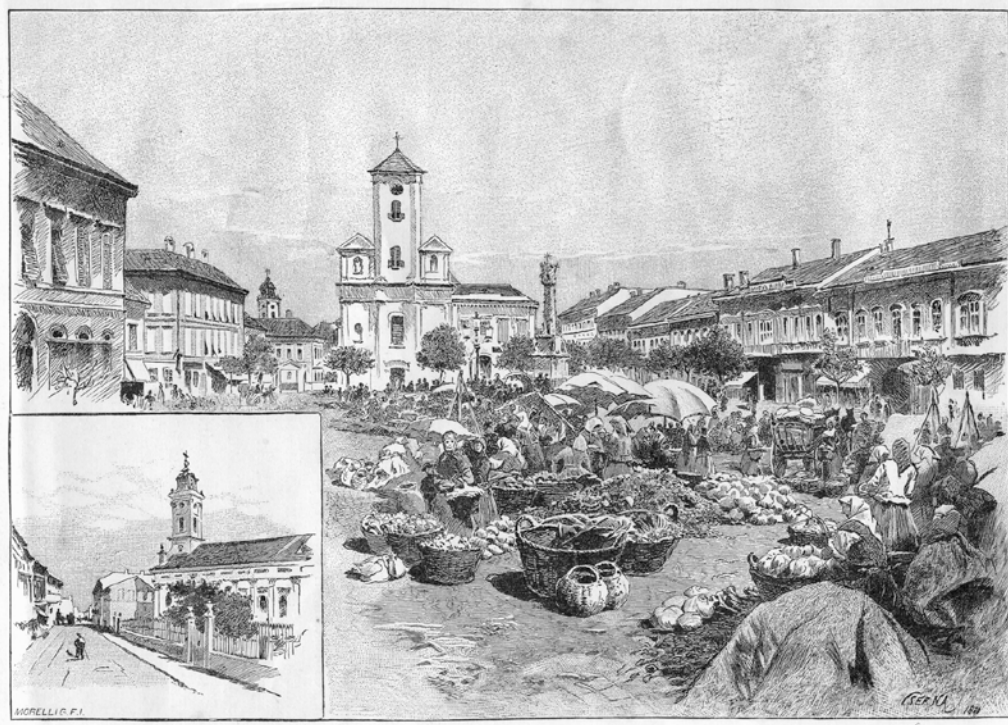
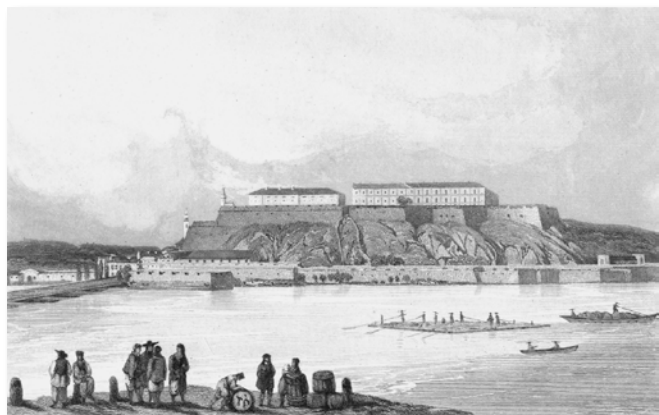
Иако су лоза и гроздје више везани за мушка занимања, а и у вину су чешће уживали мушкарци, често су уметничку и симболичку вредност својих рукотворина овим мотивом надограђивале жене. Веште руке српских ткаља уткивале су их у своје ћилиме. Везле су их везиље на пешкирима, столњацима, миљеима, „куварицама“, чаршавима, на одевним предметима и модним детаљима, али и жене вичне кукичању успеле су, иглом и концем, формирати веран облик грозда. (сл. 93) Поред тога мотив грозда, бурета и винограда неизоставан је детаљ на ускршњим јајима и обредним хлебовима, нарочито божићним.



³⁵⁷ Гајић, 074.



Сл. 93 Мотиви лозе и грозђа на везеним текстилним предметима из збирки Музеја града Новог Сада (куварица, чаршав, таблет, јастучница)



Сл. 94 Нови Сад, Петроварадин и Дунав – гравире (кат. 195-197)

ЗАКЉУЧАК

У области Фрушке горе са изузетно повољним климатским, педолошким и орографским условима виноградарство и производња вина су породична традиција у којој се вековима посебна пажња придавала узгоју аутохтоних сорти грожђа и производњи квалитетних вина. Налети разних освајача са свих страна, историјски догађаји, али и временске непогоде су, на извесно време, прекидали ту традицију и уништавали како људе тако и њихова добра. Оно што је земљорадња за Бачку, већи део Баната и равни Срем, природно опредељење за фрушкогорски део Срема било је виноградарство - привредна грана која је од давнина омогућавала леп живот и солидну егзистенцију становништва. Живети на Фрушкој гори али и у бачким насељима која леже наспрам Фрушке горе, а не имати виноград, подрум и вино било је од животне важности, питање поноса и престижа.

На основу изнесених чињеница, развој фрушкогорског виноградарства може се сагледавати у оквиру неколико историјских периода. Сваки од њих има своје особености и обележја. Почети виноградарења и винарења везују се за античко време и први засад римског цара Проба у 3. в. н. е, иако има назнака да је виноградарења на овим просторима било и раније. Средњовековно виноградарство и винарство Фрушке горе, као и у осталим деловима Србије, развијало се на имањима богатих феудалаца и на црквеним и манастирским поседима. За време турске владавине виноградарство је стагнирало, негде назадовало, а негде и дефинитивно пропало. Ипак, у овом периоду долази до битне промене. Уместо до тада доминантних белих сорти грожђа гаје се црне сорте и справљају црна вина.

Уласком Срема у састав Аустроугарске, када Фрушка гора постаје најјужнији виноградарски рејон у оквиру царевине, настаје „златно доба“ за фрушкогорске виноградаре и винаре, а винову лозу узгаја највећи део фрушкогорског становништва. Најорганизованије виноградарење имали су манастири и Карловачка митрополија, који су први саградили адекватне подруме и качаре и где су се производила чувена десертна вина, аусбрух и бермет. Управо су ова вина Фрушкогорском винском рејону донела светску славу и препознатљивост. Појава пероноспоре и филоксере крајем 19. века довела је до уништења готово свих винограда што је многе имућне породице довело у незавидан положај. Обнова винограда после 1890. године била је могућа на више начина, али су се Фрушкогорци определили за обнову лозе калемљењем на америчкој подлози. Нестало је великих засада црног грожђа и с тим повезане производње црног вина, а засађене су беле, до тада непознате племените сорте грожђа што је и асортиман сремских вина учинило знатно богатијим.

Период између два светска рата карактеришу велики радови на пољу обнове винограда и изградња подрума у готово свим значајнијим винским, фрушкогорским центрима: Иригу, Сремским Карловцима и Ердевику. У овом периоду власници винограда постају и сељаци који на властитим поседима узгајају винову лозу. Након Другог светског рата, преласком дела земљишта у друштвену својину, национализацијом и конфискацијом великих винарских подрума предратних велепоседника и трговаца, створен је друштвени сектор који у виноградарство уводи нове агротехничке принципе. У исто време долази до

уништења и нестајања приватног сектора. Виноградари су били принуђени да своје, тек обрано грозђе предају државним винаријама по ниским откупним ценама и уз нередовне исплате.

Деведестих година 20. века донесен је „Закон о вину“ којим је поново дозвољено виноградарима да производе вино. Тако је индивидуалним произвођачима законски омогућено да се баве како узгојем винове лозе тако и прерадом њених плодова. Истовремено, дошло је до пропадања великих друштвених система. У технолошком процесу употребљавају се прохромски судови, а црне сорте поново преовлађују на падинама ове винске планине.

За разлику од свих других пољопривредних грана у којима је технолошки развој довео до масовне примене машина у обради земље, у виноградарству се и даље, углавном примењује примитивна обрада људском радном снагом, коришћењем мотике, маказа и плуга као главних алатки; нарочито код приватних винограда. Механизацију, на плантажним виноградима сађеним „на шпалир“, примењивао је Институт за виноградарство и винарство. Од свих радова у виноградима, највећу пажњу побуђивале су бербе, а фрушкогорске бербе, које нису оставиле равнодушним ни уметнике у различитим областима (песници, писци, сликари, композитори), биле су надалеко познате.

Фрушкогорски виноград који постоје већ преко 17 stoleћа, обрађивани многобројним жуљавим рукама овдашњег човека, у које је уложена сва његова снага и љубав, обавезују савремене генерације да одрже ову традиционалну привредну производњу и сачувају је од нестајања за будућа поколења. Да савремена обнова винограда има перспективу потврђују млади који се све чешће враћају својим коренима и том племенитом занимању. О значају узгоја винове лозе говори и пословица, која је све до 20. века важила за Карловчане али и све Фрушкогорце: *Од винограда се напосто живи*. Надамо се да ће ову изреку користити и будуће генерације Фрушкогораца и да ће, баш као некад, моћи да живе од рада који воле спајајући лепо и корисно.



Сл. 95 Разгледнице Петроварадина и Шида (власник Славко Кошуткић) украшене мотивом винове лозе и грозђа

КАТАЛОГ ПРЕДМЕТА

1. **Мотика**, Сремски Карловци, половина 20. века, 22,5 x 18 cm, ЕПСК-510.
2. **Срп** за одстрањивање ластара, Сремски Карловци, половина 20. века, 42 x 4 cm, ЕСК-511.
3. **Плуг** дрвени, из породице Марковић, Крушедол, крај 19. века, (сл. 35), ЕСК-103.
4. **Будак** за крчење садовине од корова и камења, Петроварадин, почетак 20. века, 28,5 x 8,5 cm, Е-255.
5. **Косир** за резивање лозе, заламање ластара и обијање чокоћа, око 1900. године, 30 x 12 cm, Е-963.
6. **Косир** за резивање лозе, заламање ластара и обијање чокоћа, Петроварадин, око 1900. године, 8,8 x 13 cm, Е-151-152.
7. **Кљешта-калемарска**, Петроварадин, почетак 20. века, 21,5 cm, Е-274.
8. **Кљешта „штопл“** за стезање плуте приликом калемљења лозе, Сремски Карловци, око 1900. године, 20,5 x 3 x 11 cm, Е-964.
9. **Кљешта „штопл“** са стоном стегом, користе се за стезање жице приликом калемљења лозе, Ириг, 1890. година, 24 x 20 cm, ЕПСК-268
10. **Садилка** (бургија) за сађење винове лозе, крај 19. века, 115 x 43,6 cm, Е-955-956.
11. **Маказе** за резање винове лозе и брање грожђа, Сремски Карловци, 1890. година, 21 x 11 cm, ЕПСК-346.
12. **Маказе** за брање грожђа и резивање лозе, Сремски Карловци, 19. век, власник: Жарко Живановић.
13. **Чобања**, дрвена посуда за воду, Нови Сад, почетак 20. века, 38 x 17 cm, Е-220.
14. **Тестија**, земљани крчаг за воду, из куће Ђорђа Красојевића, Сремски Карловци, 1900. година, 31 x 23,5 cm, ЕСК-788.
15. **Прскалица**, Сремски Карловци, из куће Срете Грбића, 1895. година, 42 x 38 x 13 cm, Е-958.
16. **Ручни шприц** за прскање винограда, Петроварадин, почетак 20. века, 34 x 13 cm, Е-96.
17. **Мех** за сумпорисање винограда, Сремски Карловци, крај 19. века, 48 x 20 x 4 cm, власник: Радмило-Роша Димитријевић.
18. **Чегрталка** велика, за плашење птица, Нови Сад, почетак 20. века, 61 x 16 cm, Е-461.
19. **Клепетало** дрвено за плашење птица, Будисава, почетак 20. века, 21 x 21 x 8,5 cm, Е-1361.
20. **Прангије** за плашење птица, Петроварадин, прва половина 20. века, 23,5 x 10 cm, Е-879.
21. **Обрамица** за ношење посуда са грожђем, Сремски Карловци, крај 19. века, 75 x 3,5 cm, ЕПСК-515.
22. **Котарица** за грожђе, Сремски Карловци, 1956. година, 35 x 43 cm, ЕПСК-508.
23. **Котарица**, Сремски Карловци, почетак 20. века, 23 x 20 cm, ЕПСК-359.
24. **Путуња**, посуда за брање грожђа која се носи на леђима, почетак 20. века, 58 x 49,5 cm, Е-237.
25. **Путуња** дечја, из куће Јосипа Носала, Сремски Карловци, 1898. година, 29 x 15 x 22 cm, ЕПСК-294.
26. **Канта** за ношење грожђа и шире, Сремски Карловци, из куће Шарановића, почетак 20. века, 40 x 32 cm, ЕСК-806.
27. **Гајба** за паковање грожђа ради слања поштом, из породице Јанковић, Сремски Карловци, 30-те године 20. века, власник: Стеван Јанковић.
28. **Преса** за цеђење мање количине грожђа, из куће Аце Грбића, Сремски Карловци, 1910. година, 75 x 26 x 85 cm, ЕПСК-305.
29. **Преса** за цеђење грожђа, Петроварадин, 1958. година, 123 x 109 x 176 cm, Е-1367.
30. **Квеч** за муљање грожђа, из породице Јанковић, Сремски Карловци, 30-те године 20. века, власник: Стеван Јанковић.

31. **Вага (кантар)**, Сремски Карловци, 31 x 15 cm, Е-1144-1145.
32. **Лењир** за обележавање полукружних површина, бачварски алат, Сремски Карловци, почетак 20. века, ЕП-578.
33. **Лењир** за обележавање мањих кружних површина, бачварски алат, Сремски Карловци, почетак 20. века, 16,5 x 25 cm, ЕП-203.
34. **Макла** за стругање зидова буради, бачварски алат, Сремски Карловци, почетак 20. века, 13,5 x 15 x 11 cm, Е-388.
35. **Ручна тестера (локсек)**, бачварски алат, Сремски Карловци, почетак 20. века, 37 cm, ЕП-213.
36. **Шестар (циркл)** за обележавање кружних површина, бачварски алат, Сремски Карловци, почетак 20. века, 55 x 30 cm, ЕП-232.
37. **Ренде** за хобловање дрвених површина, бачварски алат, Сремски Карловци, почетак 20. века, 21 x 6 cm, ЕП-408.
38. **Ким-хобла** за исецање канала (жљебова) на дугама у које улази данце, бачварски алат, Сремски Карловци, 1870. година, 15 x 21 cm, ЕП-176.
39. **Натега** за затезање обручева на бурадима, бачварски алат, Сремски Карловци, почетак 20. века, 29 cm, ЕП-202.
40. **Длето** за обраду дрвета, бачварски алат, Сремски Карловци, почетак 20. века, 25,5 x 5,5 cm, ЕП-197.
41. **Длето „трозубац“**, бачварски алат, Сремски Карловци, почетак 20. века, 22,5 x 6 cm, ЕП-180.
42. **Прободац** за прављење рупа, бачварски алат, Сремски Карловци, почетак 20. века, 13 x 1,8 cm, ЕП-218.
43. **Постоље за прободац**, бачварски алат, Сремски Карловци, почетак 20. века, 7,5 x 2,5 x 3,5 cm, ЕП-206.
44. **Секира (брадва)**, бачварски алат, Сремски Карловци, почетак 20. века, 39 x 26 cm, ЕП-201.
45. **Секач**, бачварски алат, Сремски Карловци, почетак 20. века, 12,5 x 3 cm, ЕП-205.
46. **Бургија** за прављење отвора на бурадима, бачварски алат, Сремски Карловци, почетак 20. века, 9 cm, ЕП-223.
47. **Кљешта** за придржавање гвожђа, ковачки алат, Нови Сад, половина 20. века, 56 cm, ЕП-384.
48. **Кљешта** за придржавање гвожђа, ковачки алат, Буковац, половина 20. века, ЕП-570.
49. **Бушилица**, коларски алат, Нови Сад, почетак 20. века, 57 cm, ЕП-105.
50. **Чекић**, казанцијски алат, Нови Сад, половина 20. века, 25 cm, ЕП-342.
51. **Циција**, казанцијски алат, Нови Сад, половина 20. века, 54 cm, ЕП-489.
52. **Мулија**, казанцијски алат, Нови Сад, половина 20. века, 54 cm, ЕП-493.
53. **Реклама** казанције Милана Јовановића, прва половина 20. века, 38 x 28 cm, (сл. 69) Д-141.
54. **Казан (котао)** за печење ракије (модел), Нови Сад, 1968. година, 45 x x cm, ЕП-152.
55. **Жиг (баждар)** за обележавање буради са иницијалима „ПК“ (Петар Костић), Сремски Карловци, 1880. година, 60 x 10 x 2 cm, ЕПСК-288.
56. **Жиг** за обележавање буради са грбом и иницијалима „ЈР“ (барон Јосиф Рајачић), Сремски Карловци, почетак 20. века, 51,5 x 6,5 x 8 cm, ЕПСК-516.
57. **Жиг** за обележавање буради са иницијалима „JS“ (Јосип Свињаревећ), Сремски Карловци, почетак 20. века, 35 x 10,5 cm (сл. 59), ЕСК-807.
58. **Натега** бакарна, из подрума Мила Апатовића, Сремски Карловци, крај 19. века, 75 x 10 cm, ЕСК-808.
59. **Натега** за извлачење вина из бурета, тиква, 64 x 14,5 x 15 cm, Е-830.
60. **Натега** стаклена за извлачење вина из бурета, Нови Сад, крај 19. века, 32 x 8 x 4 cm, Е-827.
61. **Винд (винт, гвинт)** за подизање буради, из подрума Павла Коларовића, Сремски Карловци, почетак 20. века, 91 x 32 cm, ЕСК-811.

62. **Балон-оплетен (плетера)**, Нови Сад, половина 20. века, 22 x 37 cm, Е-918.
63. **Левак** за претакање вина, Сремски Карловци, 1930. година, 38 x 30 x 40 cm, ЕПСК-313.
64. **Левак**, из породице Милер, Петроварадин, почетак 20. века, 50 x 39 x 33,2 cm, Е-238.
65. **Славина** за буре, из куће Зорана Жикића, Сремски Карловци, 1929. година, 30 x 14 cm, ЕПСК-274.
66. **Славина** за буре, Нови Сад, почетак 20. века, 23 x 13 cm, Е-97.
67. **Бабов широмер** са топломером за мерење количине шећера у шири, Сремски Карловци, крај 19. века, 27,5 x 2 cm, ЕПСК-98.
68. **Широмер са топломером (клостербуршка вага)**, за мерење количине шећера у шири, Сремски Карловци, почетак 20. века, власник: Стеван Јанковић.
69. **Ебулиоскоп (малиган)**, апарат за одређивање количине алкохола у вину, Сремски Карловци, 30-те године 20. века, власник: Стеван Јанковић.
70. **Ебулиоскоп**, апарат за брзо одређивање количине алкохола у вину, Сремски Карловци, 30. године 20. века, власник: Винарија Дулка.
71. **Стругач** за чишћење буради и казана, Сремски Карловци, 1910. година, 15 x 7 cm, ЕСК-618.
72. **Пломба за буре**, из подрума Марка Поповиће Смотре, Сремски Карловци, 1918. година, 7,5 cm, ИСК-849-850.
73. **Етикета за буре**, Беч, 1900. година, 11 x 5 x 0,2 cm (сл. 20), ИСК-4391.
74. **Затварач (врањ, чеп)** за веће буре, Сремски Карловци, 1900. година, 9 x 6,5 x 7,5 cm, ЕПСК-287.
75. **Затварач за флаше**, ручни, из подрума Петра Костића, Сремски Карловци, 19. век, власник: Земљорадничка задруга Сремски Карловци.
76. **Филтер** за пречишћавање вина, из подрума Косте Гајића, Сремски Карловци, 1894. година, 84 x 12 cm, ЕПСК-281.
77. **Филтер** за цеђење грожђа, из породице Јанковић, Сремски Карловци, 30-те године 20. века, власник: Стеван Јанковић.
78. **Филтер** за пречишћавање вина, Беч, 18. век, 55 x 45 cm, Е-1356.
79. **Отварач чепова** на бурету, из куће Петра Костића, Сремски Карловци, крај 19. века, 23,5 x 8 cm, ЕСК-809.
80. **Буре** за вино, Сремски Карловци, почетак 20. века, 38 x 34 cm (сл. 57), ЕПСК-324.
81. **Буре** за вино, из породице Милер, Петроварадин, почетак 20. века, 38 x 27,5 cm (сл. 57), Е-239.
82. **Буре**, Сремски Карловци, из подрума Петра Костића, крај 19. века, (сл. 57), власник: Земљорадничка задруга Сремски Карловци.
83. **Буренце за вино**, украсно, Чортановци, 1923. година, 8,5 x 16 x 9,5 cm, ЕСК-1021.
84. **Буренце са постољем**, Нови Сад, 1901. година, 28 x 23 x 38 cm, Е-954.
85. **Буренце са постољем**, из куће Шандора Чакића, Сремски Карловци, 1875. година, 28 x 26 x 17 cm, ЕПСК-248.
86. **Чабрица за ракију**, из породице Шарановић, Сремски Карловци, почетак 20. века (сл. 50), ЕСК-812.
87. **Бардак** за набијање буради, Сремски Карловци, почетак 20. века, власник: Винарија Дулка.
88. **Брботалка**, земљани врањ за врење вина, служи за испуштање угљен-диоксида из бурета и онемогућава улазак ваздуха у буре, из подрума Петра Костића, Сремски Карловци, крај 19. века, 18 x 17 cm, ЕСК-810.
89. **Брботалка**, метална, из породице Живановић, почетак 20. века, власник: Жарко Живановић.
90. **Брботалка**, Сремски Карловци, крај 19. века, 31 x 10 cm, власник: Радмило-Роша Димитријевић.
91. **Глава за пумпу** за претакање вина, из породице Шобер, Сремски Карловци, 1849. година, 30 x 19 x 7 cm, ЕПСК-280.

92. **Пумпа за претакање вина**, Сремски Карловци, прва половина 20. века, власник: Патријаршијски подрум
93. **Цименте** за мерење и пијење вина, запремина 0,5, 1 и 2 л, Петроварадин, половина 20. века, Е-92-94.
94. **Ручка**, посуда за захватање шире и вина из каде (каце), Сремски Карловци, крај 19. века, 19 x 27 cm, ЕСК-813.
95. **Фртаљ**, посуда за пренос шире и вина, Сремски Карловци, почетак 20. века, ЕСК-814.
96. **Ручна машина за прање флаша** са кутијом резервних четака, Нови Сад, прва половина 20. века, Е-1355.
97. **Затварач за флаше (са плутом)**, Сремски Карловци, власник: Патријаршијски подрум
98. **Флаша за вино** са етикетом „Аусбрух“, из подрума Жарка Живановића, Сремски Карловци, 19. век, 34 x 7 cm, (сл. 23), ЕПСК-186.
99. **Флаша за вино** са етикетом „Суварак“, из подрума Земљорадничке задруге у Иригу, 19. век, 34 x 7 cm (сл. 23), ЕПСК-127.
100. **Флаша за вино** „Стари ризлинг“, из подрума Петра Костића, Сремски Карловци, 19. век, 34 x 7 cm (сл. 9), ЕПСК-182.
101. **Флаша за вино** „Црно карловачко“ (Carlowizer Rothwein), из подрума Тоше Чакића, Сремски Карловци, 19. век, 34 x 7 cm (сл. 9), ЕПСК-187.
102. **Флаша за вино** „Вермут“, из подрума Петра Костића, Сремски Карловци, 1867. година, 31 x 8 cm, ЕПСК-185.
103. **Флаша за вино** са етикетом „Талијански ризлинг“ Института за виноградарство и воћарство, Сремски Карловци, 1965. година, 34 x 7,5 cm, ЕПСК-519.
104. **Флаша за вино**, Сремски Карловци, почетак 20. века, 27,5 x 13 cm, ЕПСК-518.
105. **Флаша за вино**, из куће Терезије Штегер, Сремски Карловци, почетак 20. века, 23 x 14 cm, ЕСК-4421.
106. **Бокал-боца за вино**, из куће барона Јосифа Рајачића, Сремски Карловци, почетак 19. века, 24 x 15,5 cm, У-115.
107. **Флаша за вино**, осликана, представа Св. Јована Крститеља и ћирилични текст: „Ко крсно име слави оном и помаже“, запремине 1 ½ л, из куће Ђорђа Красојевића, Сремски Карловци, 1890. година, 31 x 16 cm, ЕСК-631.
108. **Флаша за соду са сифоном**, од 5 литара, Нови Сад, почетак 20. века, 55 x 24 cm, Е-795.
109. **Флаконт у облику грозда**, Петроварадин, око 1900. године, 13 x 8 cm, Е-755.
110. **Чаша**, ручно резбарена, Нови Сад, крај 19. века, 23 x 13 cm, Е-1321.
111. **Букара** - дрвена чаша са дршком, Сремски Карловци, почетак 20. века, 14 x 14,5 cm, ЕПСК-509.
112. **Чаша** за вино, осликана, са српским грбом и натписом „Спомен“, из породице Ауер, Сремски Карловци, 1880. година, 12,9 x 8,3 cm, У-95.
113. **Чаша** за вино, из куће Терезије Штегер, Сремски Карловци, почетак 20. века, 13,3 x 8,2 cm, ЕСК-4421.
114. **Чаша за вино**, осликана, представа Св. Ђорђа и ћирилични текст: „Ко крсно име слави ономе и помаже“, Нештин, 1900. година, 7,6 x 5,3 cm, ЕСК-1378.
115. **Чаша за вино**, осликана, представа Св. Јована Крститеља, Сремски Карловци, 1890. година, 8 x 5,2 cm, ЕСК-552.
116. **Чаша за вино**, осликана, лик Св. Николе и ћирилични текст: „Ко крсно име слави оном и помаже“, Беочин, 1906. године, 7,5 x 5 cm, ЕСК-1217.
117. **Чаша за вино** са дршком декорисана мотивом винове лозе, змије и лире, из куће Данице Јовић, Сремски Карловци, 19. век, 10,6 x 9,3 cm, У-105.

118. **Чаше** за бела и црна вино са постољем и дршком, припадало породици Пражић, Петроварадин, половина 20. века, Е-1327.
119. **Чаша**, Чешка, 40-тих година 20. века, 22 cm, (сл. 62), ЗСУ-363-364.
120. **Чашица** за дегустацију вина, Сремски Карловци, 19. век, 8 x 3 cm, ЕПСК-191.
121. **Чаша за вино и држач за чашу**, Нови Сад, почетак 20. века, КП-1010, 1023 1910, 9,5 x 4 cm, власник: Музеј Војводине Е-7101.
122. **Чаша**, Нови Сад, почетак 20. века, власник: породица Јовановић.
123. **Чаша славска (винска)**, рад Луке из Ћипровца, 1652. године, (сл. 19), власник: Музеј Српске православне цркве И.бр.9794.
124. **Чаша – путир**, манастир Раковац, 16/17. век, власник: Епархија Сремска.
125. **Чаша – путир**, манастир Велика Ремета, 18. век, власник: Епархија Сремска.
126. **Чаша – путир**, манастир Кувеждин, 1779. година, власник: Епархија Сремска.
127. **Чаша – путир**, манастир Шишатовић, 1725. година, власник: Епархија Сремска.
128. **Буклија-чутура** за позивање у сватове, из куће Радивоја Врховца, Сремски Карловци, 1886. година, 27 x 7 cm, ЕПСК-245.
129. **Буклија**, из куће Емила Савића Чикане, Сремски Карловци, 1935. година, 21,5 x 7,5 cm, ЕПСК-246.
130. **Чутура**, из куће Емила Берчана, Сремски Карловци, 1880. година, ЕСК-482.
131. **Сервис за вино**, бокал и шест чаша, осликани мотивима из националне српске историје, књижевности и уметности: „Свети Архангел Стефан“, „Косовка девојка“, „Цар Душан“, „Весела је Србадија“, „Марко Краљевић и Муса Кесеџија“, „Марко Краљевић и Вила“ и „Весела браћа“, осликао Урош Чавић, око 1900. године, Е-1326.
132. **Бокал за течност**, Сента, 1907, 21 x 7,5 cm, власник: Музеј Војводине Е-4163.
133. **Бокал за течност**, Сента, 1904, 9 x 3 cm, власник: Музеј Војводине Е-922.
134. **Бокал за течност**, Сента, 9,5 x 3,5 cm, власник: Музеј Војводине Е-4168.
135. **Крчаг**, манастир Беочин, декорација Тодор Брановачки, 1902. година, (сл. 64), власник: Музеј Српске православне цркве И.бр-9792.
136. **Крчаг**, Нови Сад, 1865, 57 x 23 cm, Е-621.
137. **Крчаг**, Кула, почетак 20. века, Е-768-770.
138. **Ћуп, Вршац, 1880**, власник: Музеј Војводине Е-1223.
139. **Тиква**, власник: Музеј Војводине Е-992.
140. **Тиква**, Кузмин, 1915, власник: Музеј Војводине Е-2371.
141. **Чутура**, Пећинци, 1870, власник: Музеј Војводине Е-1921.
142. **Етикета за винску флашу** „Karlowitzer Wermuth“ Александра Адамовића, Нови Сад, крај 19. века, 12,8 x 8,8 cm, ИСК-4784.
143. **Етикета за винску флашу** Петра Костића, Сремски Карловци, почетак 20. века, 10 x 5,5 cm (сл. 61), ИСК-4814.
144. **Етикета за винску флашу** „Karlovitzer“ Јована А.Јовића, Сремски Карловци, 1904, 10 x 8 cm, ИСК-4813.
145. **Етикете за винске флаше** Александра-Шандора и Александра-Саше Адамовића, крај 19. и почетак 20. века (сл. 66), Е-1340-1349.
146. **Етикете за винске флаше** - вратне, Александра-Шандора и Александра-Саше Адамовића, крај 19. и почетак 20. века, (сл. 66), Е-1350.
147. **Медаља сребрна** Јосифа Поповића Смотре, Беч, 1890. година, 6,2 x 8,2 cm (сл. 20), ИСК-1501.

148. **Медаља бронзана** Јосифа Поповића Смотре, Пешта, 1896. година, 8,5 cm, ИСК-1502.
149. **Медаља бронзана** Прве југословенске изложбе, Ротердам и Амстердам, 1930. година, 4,1 cm, ИСК-4015.
150. **Свеска** Тоше Чакића, трговца вином, Сремски Карловци, 1862 -1874. године, 16 x 23,5 cm, ИСК-111.
151. **Писмо-наруџба** упућено Петру Костићу, Чикаго и Лос Анђелес, 1933. и 1934. година, 27 x 21 cm, ИСК-867-869.
152. **Позивница** за свечано отварање првог Фрушкогорског сајма, Сремски Карловци, 1930. године, 17,5 x 14 cm, (сл. 74), ИСК-763.
153. **Каталог VI Међународног сајма и изложбе у Новом Саду**, Нови Сад, 1936. година, 22 x 14 cm, ИСК-1841.
154. **Диплома** Марка Бурне, Сремски Карловци, 1927. година, 47 x 62 cm, ЕПСК-243.
155. **Диплома** Јосифа Поповића Смотре, Беч, 1890. година, 39 x 50 cm, ЕПСК-239.
156. **Диплома** Марка Бурне, Београд, 1931. година, 60 x 60 cm (сл. 27), ЕПСК-240.
157. **Диплома** Жарка Живановића, Вуковар, 1929. година, 55 x 44 cm, ЕПСК-238.
158. **Диплома** Удружења виноградара у Сремским Карловцима, Загреб, 1922. година, 58 x 49 cm, ЕПСК-241.
159. **Диплома** Петра Костића, Младеновац, 1939. година, 60 x 45 cm, ЕПСК-242. .
160. **Диплома** Б. Маринкова, Сомбор, 1929. година, 47 x 57 cm, ЕПСК-244.
161. **Диплома** барона Александра Рајачића са Међународне пољопривредне изложбе, Хамбург, 1863. година, 64 x 50 cm (сл. 2), ИСК-2324.
162. **Диплома** Шандора Адамовића, 1917, 60 x 50 cm, власник: Весна Видер
163. **Диплома** Павла Илића (копија), Беч, 1884. година, 65 x 50 cm, (сл. 96), Д-69.
164. **Разгледница** гостионице „Код Рац Габора“ испод винове лозе са 2000 гроздова, Нови Сад, почетак 20. века, 13 x 9 cm, Е-1360.
165. **Књига: „Искусни подрумар“**, Захарије Орфелин, Будим, 1808. године, 12 x 18 cm, (сл. 31), КП-523.
166. **Књига: „Дојчин Петар“**, Милан Савић, драмски спев у три одељка, Нови Сад 1891, 23 x 15 cm (сл. 87), КП-402.
167. **Књиге: „Виноградарство“** I и II део, Јован Живковић Нови Сад, 1903, Е-1364.
„Подрумарство“ I део, Јован Живковић Нови Сад, 1906, Е-1365.
168. **Књига: „Опис српских фрушкогорских манастира 1753. год.“**, Димитрије Руварац, Сремски Карловци, 1903, 12 x 19 cm, КИ-1847.
169. **Књига: „Калемљење лозе“**, Милутин М. Савић, Београд, 1886, припадала Јосифу Поповићу из Сремских Карловаца, 15 x 21,5 cm, ИСК-5195.
170. **Књига: „Заштита винове лозе од пламењаче“**, Драгослав Милисављевић, Београд, 1955, 15,5 x 22 cm, ИСК-5197.
171. **Књига: „Резидба винограда“ и „Ново виноградарство“**, Божидар Ранковић, Београд, 1933. и 1934, 15,5 x 23 cm, ИСК-5199-5200.
172. **Књига: „Болести и мане винове лозе“**, Милан Драгаш, Београд, 1937, 15,5 x 23 cm, ИСК-5201.
173. **Закон о вину** од 9. децембра 1929. године, Београд 1931, 12 x 18 cm, ИСК-5196.
174. **Ručni plan za vinarstvo i podrumarstvo**, 1946, 12 x 16,5 cm, ИСК-5204.
175. **Таблица за баждарење и израчунавање количине течности у бурадима**, саставио Симо М. Дробац, Суботица, 1930, 16,5 x 10 cm, Е-1330.
176. **Каталог: Сјеник velerasadnika Janka Šarića**, Петроварадин, 1937/38, 16 x 23,5 cm, Е-1333.
177. **Каталог Пољопривредне сточарске изложбе и сајма**, Нови Сад, 1940, 15,5 x 23 cm, ЕП-1214.

178. **Каталог „Ценовник воћних, лозних и других садница из бановинских расадника Дунавске бановине“**, Нови Сад, 1940, 15 x 23 cm, ИСК-5203.
179. **Часопис „Гласник виноградарско-баштовански“**, Суботица, 1935, 16 x 24 cm, Е-1334.
180. **Часопис „Ратар“**, Сремски Карловци, 1856, 22 x 29 cm, ИСК-148.
181. **Часопис „Баштован“**, Нови Сад, 1900-1901, 19 x 28 cm, КИ-2804.
182. **Часопис: „Летопис“**, Будим 1826, 14,5 x 21,5 cm, КИ-4021/3.
183. **Часопис: „Орао“**, Нови Сад, 1884, 28,5 x 21,5 cm, КИ-2893/2.
184. **Катастарска карта** винограда породице Адамовић у Сремској Каменици са парцелама и распоредом сорти грожђа, 1938, 63 x 56 cm, власник: Весна Видер.
185. **Рекламни лист** за „Карловачки бермут“ Александра Адамовића на српском и мађарском језику, 7,5 x 15 cm, власник: Весна Видер.
186. **Наруџбеница за вино** Алексанрду Адамовићу, Франкфуркт, 22 x 28 cm, власник: Весна Видер.
187. **Фотографија** са банкета виноградара и воћара на отварању сајма у Сремским Карловцима, 1930. година, 34,5 x 27 cm, ИСК-4369.
188. **Табло** са фотографијама чланова Земљорадничке задруге Сремски Карловци, 1936. године, власник: Миланка Жеравица.
189. **Плоча са вотивним мотивом** богиње Либере (копија), Чортановци, 2 в. н. е, 44 x 30 x 15 cm (сл. 11), АА-339.
190. **Новчић** са ликом цара Проба, бронза са посребрењем, Врдник, 272-282, Р-2,2 cm (сл. 15), ААн-46.
191. **Амфора**, 1-3. век, 15 x 64 cm, А-262.
192. **Крчаг**, гробни налаз, Сремски Карловци, 2. век, АА-187.
193. **Крчаг**, гробни налаз, Сремски Карловци, 4. век, АА-269.
194. **Крчаг**, гробни налаз, Сремски Карловци, ¾. век, АА-1089.
195. **Гравира „Петроварадинска тврђава“**, челикорез на хартији, Пешта, прва половина 19. века, 15,4 x 9,6 cm, (сл. 94), КИ-79.
196. **Гравира „Тврђава Петроварадин на Дунаву“**, челикорез на хартији, Пешта, прва половина 19. века, 15,5 x 22,5 cm, (сл. 94), КИ-1063.
197. **Гравира „Пијаца на главном тргу“**, хартија аутотипија, Пешта, друга половина 19. века, 26,5 x 20 cm, (сл. 94), КИ-193.
198. **Посуда за накит**, средина 19. века, власник: Спомен збирка Павла Бељанског Д-534.
199. **Узорак украсних трака** за златовез из уметничко занатске радионице Николе Ивковића, прва половина 20. века, КИ ул.бр.-4557.
200. **Надбедреник** (са мотивом грозда и лозе), власник: Епархија Сремска.
201. **Слика „У кафани“**, Миленко Шербан, уље на шперплочи, 1928, 19,5 x 24,5 cm, КИ-2060.
202. **Таблет** од гроздова, кукичање, рад Маре Богице из Буковца, 60-те године 20. века, 28 x 28 cm (сл. 79), Е-1336.
203. **Чаршав** од усниваног платна за прекривање кревета и аљина, рад Маре Богице из Буковца, половина 20. века, 204 x 93 cm (сл. 79), Е-1337.
204. **Пешкир** на леокрилу са мотивом лозе и грожђа, 160 x 39 cm (сл. 79), Е-1338.
205. **Слика „Пјани Бахус“**, Хендрика ван Балена (Hendrick van Balen), уље на бакарној плочи, 21,5 x 28,8 cm, (сл. 29), ЗСУ-34.



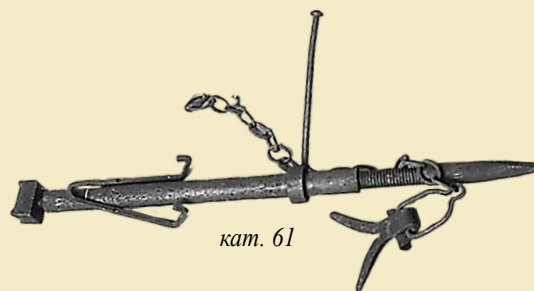
кат. 59



кат. 2



кат. 79



кат. 61



кат. 66



кат. 6



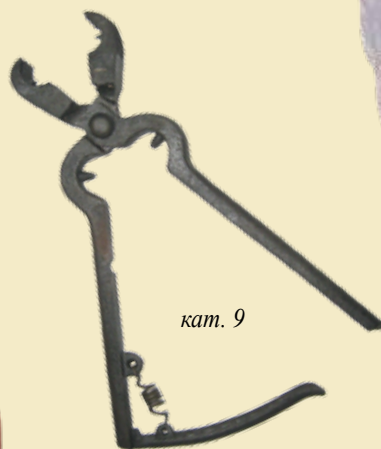
кат. 10



кат. 15



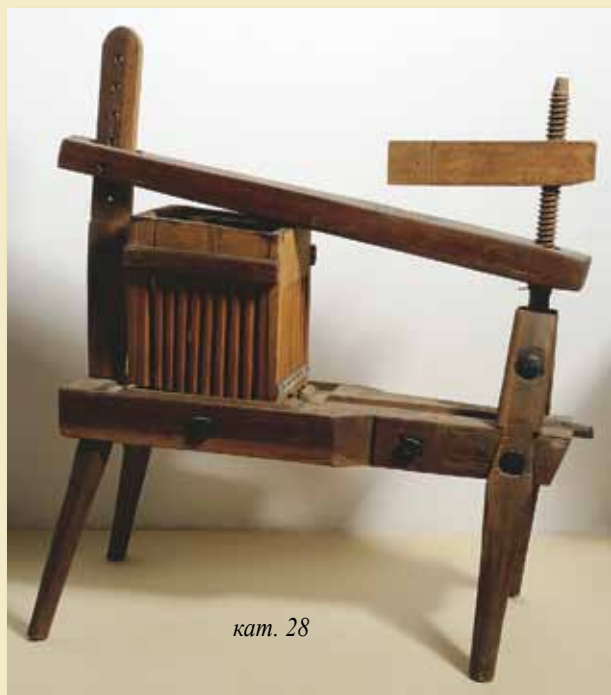
кат. 16



кат. 9



кат. 76



кат. 28



кат. 63



кат. 58



кат. 56



кат. 94



кат. 111



кат. 81



кат. 36



кат. 88



кат. 65



кат. 55



кат. 26



кат. 19



кат. 18



кат. 132 - 134



кат. 22



кат. 62



кат. 23



кат. 25



кат. 95



кат. 94



кат. 149



кат. 93



кат. 128



кат. 155



кат. 114 - 116



кат. 158



кат. 102



кат. 154



кат. 120



кат. 157



кат. 113



кат. 160



кат. 188



кат. 109



кат. 118



кат. 118



кат. 108



кат. 118



кат. 67



кат. 60



кат. 131

CONCLUSION

In the region of Fruška Gora where climatic, pedologic and orographic conditions are favourable, viticulture and wine production are traditions in which special attention is paid to breeding autochthonous grape sorts as well as to producing high-quality wines. What agriculture is for regions of Bačka, most of Banat and the flat part of Srem, viticulture is for the mountainous part of the Srem region - the industry branch that has for many years provided the population with a comfortable life and existence. Living on Fruška Gora, but also in villages in Bačka opposite of Fruška Gora, was a matter of prestige as opposed to having a vineyard, a wine cellar and wine.

Based on the established facts, the development of Fruška Gora's viticulture can be surveyed through several historical periods of progress: the beginnings of viticulture and wine production in ancient times, the medieval viticulture, the setback during Turkish rule, the prosperity in period of Austro-Hungarian regime, the period after the phylloxera fly (from the 1890s to World War I), the period between the two World Wars, the period after World War II and modern viticulture as well as viticulture from the 1990s until today. Each of these periods has its distinctiveness and attributes.

Although it is presumed that grapevine has been cultivated since Romans came to Pannonian Plain, the beginning of viticulture in this region is linked to the Roman Emperor Probus in the 3rd century A.D. After the downfall of the Roman Empire this region has been inhabited by many people but there is more information about the grapevine cultivation since the population of Slavs and Hungarians, when wines from this region started to be known as exceptional ones. As in other parts of Serbia, viticulture and wine production on Fruška Gora was occurring at estates of rich feudatories as well at church properties.

During the Turkish rule, viticulture was stagnating, somewhere it was regressing and somewhere it failed completely. A significant change happened in that period. Instead of the recent dominant white grape sorts, black sorts started being cultivated and the production of red wines started. After the Treaty of Karlovci in 1699 and the merging of region Srem and the Austro-Hungarian Empire, Fruška Gora became the southernmost viticulture region within the empire and thus began the "golden age" for viticulturists and wine makers of Fruška Gora. Grapevine was cultivated by most of Fruška Gora's population. During this period, the most organised viticulture was at monasteries and at Karlovci archbishopric where the famous desert wines such as Ausbruch and Bermet were produced and where the first books were written on that topic, such as *Experienced Winemaker* by Zaharije Orfelin and *Perfect Winemaker* by archimandrite Prokopije Bolić, the first Serbian ampelographer.

When mildew and phylloxera appeared at the end of the 19th century, it resulted in destruction of almost every vineyard which put many wealthy families into unenviable position. Restoring the vineyards after 1890 could have been done in many ways, but the people of Fruška Gora decided they would renew the grapevine by

grafting it with American sorts. Many plantations of black grapes vanished and with it the production of black wine, but many new unknown noble sorts of grape were created and wines from Srem became significantly more diverse. The new plantations required new agrotechnical measures. The soil was grubbed, grafts used for planting, there was even space between the vines, chemical protection was used, instead of planting sorts for making black wine, sorts for making white wine were planted (red slankamenka).

The period between two World Wars was known for major renewal of vineyards, increasing areas for planting grapevine and building wine cellars at almost every significant wine centre of Fruška Gora, such as Irig, Sremski Karlovci and Erdevik. Furthermore, personal wine cellars were created by private winemakers and wine traders. As a result of changes in social-economic relationships, the vineyard owners became peasants who cultivated grapevine on their own estates.

During the period after the World War II, by parts of land becoming public property, by nationalisation and confiscation of large wine cellars from landowners and traders who started business before the war, a social sector was created which brought new agrotechnical principles to viticulture. At the same time private sector was destroyed and disappeared and private winemakers were forced to give up grape to state wineries under conditions which meant low purchase price and irregular payment. In the 1990s, by passing a law which enabled winemakers to produce their own wine, viticulture started its renaissance and black grape sorts dominate once again throughout the slopes of Fruška Gora.

Fruška Gora has very favourable conditions for development of viticulture. Terrains on which grapevines are planted are hilly, slightly wavy, they are situated between Srem's flatland and Fruška Gora's woodland at the altitude between 100 and 300 metres above sea level. These extremely suitable climate conditions made possible for most of Fruška Gora's population to start business in this industry field. The way of cultivating grapevine was quite simple in the past. Before the phylloxera, the space between the vines was uneven, there were 10,000-20,000 vines planted at an area of 1 hectare. Before planting, the soil was grubbed, cuttings were put into holes and they were close to the ground. No protective measures were performed. Among the works at vineyards there were weeding, pruning and fertilisation with manure. The biggest changes in cultivating techniques occurred in the period after World War II. Besides the strengthening of public property which had monopoly in trading and lead to destruction of small individual manufacturers, tall grapevines in wide rows started being planted which allowed applying mechanisation thus reducing work by hand. Therefore, the productivity in wine production was increased.

During the 1920s big political-economical changes occurred in the country, which had an effect on viticulture and wine production. The public sector stagnated and slowly failed and laws once again allowed individual manufacturers to cultivate grapevine and process its fruit. For many of them viticulture was a family tradition. The novelties in technological process mostly meant usage of chromed containers.

Although vineyards require work during the entire year, the finishing part, the vintage is one of the most beautiful, most joyous and noisiest jobs in which many family members, friends and friends are included. Along with the vintage preparations, the wine cellars are prepared for receiving and processing grape. It is

in fact a linked process. The preparations in cellars include checking of machines and devices, washing wine containers, equipment and space, providing materials for making wine (leaven, concentrate), providing work force, checking old wine stock.

Treatment and preservation of wine consists of a number of activities and procedures with the goal to keep the wine from becoming sour as well as to achieve it better quality. Unlike young wines which are, after vinification, kept in cellars with suitable temperature, old wines that developed their colour, clarity, smell and taste, are kept at lower temperature, with minimal air contact, movement and manipulation. As for old wines which are kept in barrels, the same conditions are required for bottled wines as well. Besides preservation, treating wine means regular refilling of the containers as well as transfusion. These activities are performed in cellars alternately at shorter or longer intervals during the entire wine preservation period.

Viticulture and wine making as industry branches are more or less linked to other industry activities. However, progress within these industry branches could be unimaginable without the services of craftsmen, trading enterprises and their abilities, caterers' and tourists' need for wine. Exactly these industry branches have always contributed to economic uprise of villages on Fruška Gora and its surrounding. The owners of vineyards on Fruška Gora have mostly been farmers since the 18th century, but also craftsmen and traders, who partly invested their capital into viticulture, treating, processing and selling wine, lead purely by economic interests since their investments brought considerable profit. Numerous products of craftsmen, especially barrel makers, carpenters, cartwright and kettle makers made working in vineyards possible as well as processing and preserving wine in cellars. Until World War II, craftsmanship, right after viticulture, was the most developed industry branch in the mountainous part of the Srem region. Often did craftsmen, beside their primary occupation, own and cultivate vineyards.

Wine trading used to be in hands of Greek and Aromanian traders who had control over marketplaces on Fruška Gora and across Vojvodina and further. At the end of the 18th century, Serbs became predominant in trading in this region. Excellently organised wine trading had its main market in Banat, Bačka and flat part of Srem but also in Hungary, Poland, Czech Republic and Great Britain. In the mid 19th century, wine from Fruška Gora found its market across the ocean, in America. Although traders' associations had fewer members than craftsmen's associations did, their economic power and influence was significantly bigger. Most of the produced wine ended up at catering structures such as taverns, bars, pubs in the past and restaurants, hotels, cafés. Although there are different names for these places, their role has always been the same. To gather companions, to find out the latest news, to discuss current politics over a tad of brandy, beer or wine.

The development of tourism and Fruška Gora's wine roads leading to wine destinations of this mountain, enables establishing the contact between wine growers and wine makers on one side, and consumers and tourists on the other side. In order to present Fruška Gora to tourists, traditional manifestations are organised such as Karlovci Vintage, Wine Days in Irig and Vineyard Guards Days in Slankamen, where the best wines are displayed which are more and more often awarded for quality on domestic as well as on foreign market.

Besides wine tasting, the reason for visiting can be the romantic atmosphere of preserved wine cellars which are adapted for the needs of catering and tourism, as well as the increasing number of ethno-style restaurants.

Texts from the Bible also confirm that wine has always been considered as a noble drink which is linked to blood in terms of importance. Its use during Masses also talks about how important people considered wine to be. Furthermore, a glass of red wine is suitable for any occasion, to make a toast to a dear guest, to welcome a stranger traveller, to celebrate collective happiness. Wine is an unavoidable element in the cycle of customs during life. Every significant event in life is celebrated and accepted more easily with a glass of wine. In a euphoric way, wine is present during continuation of species, the birth of a child. At funerals, wine is poured onto the ground as a symbol of sacrifice to the chthonic beings or to the dead. Medicine and common belief agree that when it comes to drinking wine, “moderation” is the most important word, while according to the ancient beliefs, this “miraculous” drink extends life.

Creators in various regions have always found inspiration in nature. Very often this inspiration was linked to wine, the main product of grapevine. But for artists wine is just an inducement to reveal their genuine and imaginative instinct for experiencing one of their own mysteries. Therefore, through their art, artists preserve the cult of wine making and give thanks to grapevine and its gift. Those who gave honour to grapevine and grape have been writers, poets, painters, composers, architects, craftsmen as well as common people through artworks of folk tradition.

The vineyards of Fruška Gora, which have been present for over 17 centuries, cultivated by many blistery hands of local people, in which all their strength and love were invested, in a way oblige present generations to protect this traditional industry production from being destroyed and to preserve it for future generations. Young people, who more often go back to their roots and to doing this above all noble business, prove that today's renewal of vineyards has prospect. There is also a saying about the importance of cultivating grapevine, which was true for people of Karlovci until the 20th century as well as for all the people of Fruška Gora, which says: One can simply live off the vineyard. We hope that this saying will be used by future generations of Fruška Gora's people as economic interest in this occupation will remain, as well as the possibility of mixing pleasure with business and the possibility to do something you like and earn a living from it.



Сл. 96 Диплома Павла Илића из 1884. године (кат. 163)

ЛИТЕРАТУРА:

Аврамов, др Лазар, *Стање и перспективе развоја виноградарства СФРЈ*, Охрид 1967.

Avramov, Lazar, *Vina i vinogorja Jugoslavije*, Zagreb 1974.

Бајић, Милан, *О неговању вина*, Београд 1904.

Баишован, Нови Сад 1900.

Bobanović, Mato, *Šta se smije a šta se ne smije dodavati vinu*, Split 1932.

Болић, Прокопије, *Совршен виноделац*, Будим 1816.

Болић, Прокопије, *Словар виноделца*, Будим 1818.

Босић, Мила, *Годишњи обичаји Срба у Војводини*, Нови Сад 1996.

Браник, Нови Сад 1904.

Бућан, Весна, *Од бербе до доброг вина*, Загреб 1983.

Васић, Павле, *Уметничка топографија Сремских Карловаца*, Нови Сад 1978.

Весин, Петар, *Белешке из подрумарства*, Нови Сад 1908.

Виноградар – лист за виноградарство и воћарство, Нови Сад 1897, 1898.

Виноградарство и подрумарство, Нови Сад 1886.

Vinski putevi bačke i Del Alfeld regije, Novi Sad 2008.

Врчевић, Вук, „Народно сујеверје“, *Србадија*, свеска трећа и четврта, Беч 1876.

Гајић, Мила, *Сребрне чаше позног средњег века у Србији*, Београд 2010.

Гласник Етнографског музеја, Београд 1991.

Гласник Историјског друштва, Нови Сад 1938.

Гостушки, др Риста, *Лечење лековитим биљем*, Београд 1979.

Димић, Жарко, *Овде живе Срби*, Сремски Карловци 2001.

Дневник, Нови Сад 1994.

Драгаш, Милан, *Огледно истраживачки рад у виноградарству и винарству*, Београд 1941.

Живковић, Јован, *Виноградарство*, I и II део, Нови Сад, 1902, 1903.

Живковић, Јован, *Подрумарство*, I и II део, Нови Сад, 1906, 1909.

Зборник Матице српске за историју, Нови Сад 2010.

Зиројевић, Олга, *Поседи фрушкогорских манастира*, Нови Сад 1992.

Историјски часопис, Београд 1976.

Јавор, Нови Сад 1874, 1882, 1883.

Јовановић, Вера, *Породица Јовановић Вакин*, Нови Сад 2006.

Јовановић, А. Милан, *Из прошлости града Ирига*, Ириг 1922.

Јовановић, Драгана, *Вршачко виногорје*, Вршац 1996.
 Јовић, Слободан, *Приручник за справљање вина*, Београд 1998.
 Карановић, Зоја, *Жетву жела вила и девојка*, Нови Сад 1991.
 Карановић, Зоја; Пешикан Љиљана, *Послови и дани српске песничке традиције*, Нови Сад 1994.
Карловци, Сремски Карловци 1930.
 Клеут, Марија, *Народне песме у српским рукописним песмарицама XVIII и XIX века*, Нови Сад-Београд 1995.
 Константиновић, Василије, *Карловци са њиховом околином*, Сремски Карловци 1882.
Кровови, Сремски Карловци 2007.
Крушевачки зборник, Кгуševac 2009.
 Лазић, др Сима, *Виноградарство и винарство Фрушке горе*, Нови Сад 1982.
 Латиновић, Драгана; Трифуновић, Љиљана, *Традиционално виноградарство и винарство у Војводини*, Нови Сад 2001.
Летопис за годину 1826, Будим 1826.
 Лотић, Љубомир, *Прилози о економском стању у Угарској и у нашем народу*, Нови Сад 1908.
 Марковић, Адамов, Паја, *На селу и прелу – слике и прилике из српског народног живота*, Нови Сад 1886.
 Марковић, Душанка, *Од чокота до капљице*, Нови Сад 2002.
 Масловарић, Душан, *Виноградарство и винарство у крушевачкој жупи*, Крушевац 1990.
 Матић, Slavko, *Putevi vina Vojvodine*, Novi Sad 2006.
MDCC година виноградарства и винарства Фрушке горе, Нови Сад 1976.
 Medović, Aleksandar, „Arheoznanje-arheoimanje – u poseti jednom sremačkom vikusu iz I ili II veka“, *Rad Muzeja Vojvodine*, Novi Sad 2010.
 Medović, Aleksandar, „Gamzigradski ratari – dva koraka napred, jedan korak nazad“, *Rad Muzeja Vojvodine*, Novi Sad 2008.
 Милићевић, Милан, Ћ, *Живот Срба сељака*, Београд 1894.
 Milošev, Milan, *Vršачко vinogorje*, Vršac 1975.
 Момчиловић, Бранко, *Британски путници о нашим крајевима у XIX веку*, Нови Сад 1993.
 Недељковић, Миле, *Годишњи обичаји у Срба*, Београд 1990.
 Nikolin, Ljubiša, *Stalež Dunđerskih*, Beograd-Novi Sad 1996.
 Николић, Григорије, *Српске народне песме*, Нови Сад 1888.
Нови Сад, Нови Сад 1940.
Орао, Нови Сад 1883, 1886, 1888, 1891, 1895.
 Орфелин, Захарије, *Искусни подрумар*, Будим 1808.
 Петровић Коста, *По сремскокарловачким пољима*, Нови Сад 1938.
 Петровић, Коста, *Карловци и карловачко друштво за време Бранковог школовања*, Сарајево 1954.
 Петровић, Мита, *Сремско вино*, Нови Сад 1884.

Полит-Десанчић, Михајло, *Успомене*, Нови Сад 2006,
 Полић, Марјан, *Виноградарство и винарство Сремских Карловаца*, Сремски Карловци 2001.
 Попадић, Петар, *Виноградарство и подрумарство*, Нови Сад 1886.
 Поповић, Д. Ј, *Велика сеоба Срба 1690*, Београд 1954.
 Поповић, Душан, *Срби у Војводини*, Нови Сад 1959.
Приватни живот у српским земљама средњег века, Београд 2004.
Привреда, Нови Сад 1880-1881.
Рад војвођанских музеја, Нови Сад 1955, 1956, 2008, 2010.
 Radenković, Blaža, *Alat starih novosadskih zanata*, Novi Sad 1979.
 Радулочаки, Љиљана, „Бачварско, качарски и пинтерски занат у Срему“, *Рад војвођанских музеја*, Нови Сад 1993.
Ратар, Карловци 1856.
 Ристић, Светислав, *Лексикон – мит и уметност*, Београд 1984.
 Руварац, Димитрије, *Опис српских фрушкогорских манастира 1753. год*, Сремски Карловци 1903.
 Ружић, др Нада, Љиљана Трифуновић, Наташа Татић-Тот, *Винска карта Сремских Карловаца*, Сремски Карловци 2001.
Свети Сава принц и просветитељ, Цетиње-Београд 2007.
Svet pića, Novi Sad 1998-2010.
Срем кроз векове, Београд-Беоцин 2007.
 Сремац, Ђурађ, *Посланица о пропасти угарског краљевства*, Београд 1987.
 Стајић, Васа, *Привреда Новог Сада 1748-1880*, Нови Сад 1941.
 Станојевић, Станоје, *Краљ Драгутин*, Београд 1936.
 Stupar, D. (Десанка Ступар), *Gradsko poglavarstvo Novog Sada (1919-1925)*, Novi Sad 1987.
 Суботић, Јован, *Автобиографија*, први део – Идила, Нови Сад 2009.
 Суботић, Савка, *Успомене*, Београд 2001.
Тежак, Београд 1869-1870.
 Тодоровић, Благоје, *О берби грозђа*, Београд 1904.
 Турковић, Зденко, *Ампелографски атлас*, Загреб 1952.
Hleb, sir i vino Mokrina, Mokrin 1985.
 Čelebi, Evlija, *Putopis*, Sarajevo 1973.
 Џепина, Мирјана, *Друштвени и забавни живот старих Новосађана*, Нови Сад 1982.
 Шамс, Франц, *Историја Срема и Петроварадина*, Нови Сад 2008.

С А Д Р Ж А Ј:

УВОД	3
ПОЈАМ, УЛОГА, ЗНАЧАЈ И ЗАЧЕЦИ РАЗВОЈА ВИНОГРАДАРСТВА И ВИНАРСТВА	7
ИСТОРИЈСКИ РАЗВОЈ ВИНОГРАДАРСТВА И ВИНАРСТВА У СРБИЈИ И НА ФРУШКОЈ ГОРИ	13
Култура вина у периоду антике и средњег века на подручју Србије	13
Виноградарство и винарство Фрушке горе до краја средњег века	19
Развој фрушкогорског виноградарства и винарства у периоду турске владавине	25
Фрушкогорско виноградарство и винарство за време аустроугарске владавине	29
Виноградарство и винарство на Фрушкој гори у периоду између два светска рата	39
Виноградарство и винарство на Фрушкој гори у периоду после Другог светског рата	42
УЛОГА И ЗНАЧАЈ ФРУШКОГОРСКИХ МАНАСТИРА У РАЗВОЈУ ВИНОГРАДАРСТВА И ВИНАРСТВА	47
ВИНОГРАДАРСТВО НА ФРУШКОЈ ГОРИ	55
Природни ресурси Фрушкогорја за узгој винове лозе	55
Обрада фрушкогорских винограда	57
Берба грозђа на Фрушкој гори	65
Остали производи од грозђа	72
ВИНАРСТВО НА ФРУШКОЈ ГОРИ	75
Прерада грозђа у вино	75
Подрумарство	81
Врсте фрушкогорских вина	88
ПОВЕЗАНОСТ ВИНОГРАДАРСТВА, ВИНАРСТВА И ДРУГИХ ПРИВРЕДНИХ ГРАНА, НА ФРУШКОЈ ГОРИ	97
Занатство у служби виноградарства и винарства	97
Виноградарство, винарство и трговина	102
Винарство и угоститељство	113
Виноградарство, винарство и туризам	119
ГРОЗЂЕ И ВИНО У НАРОДНИМ ОБИЧАЈИМА	123
ЛОЗА, ГРОЗЂЕ И ВИНО КАО УМЕТНИЧКА ИНСПИРАЦИЈА	133
ЗАКЉУЧАК	147
КАТАЛОГ ПРЕДМЕТА	149
CONCLUSION	163
ЛИТЕРАТУРА	168

Издавач:

МУЗЕЈ ГРАДА НОВОГ САДА
Тврђава 4, Петроварадин
muzgns@eunet.rs

Главни уредник:

Весна Недељковић Ангеловски

Аутор изложбе и каталога:

Душанка Марковић, виши кустос

Рецензент каталога:

Велибор Стојаковић, музејски саветник у Етнографском музеју у Београду

Лектор:

Љубица Костић

Фотографија:

Владимир Червенка, Феђа Киселички

Електронска обрада фотографија:

Бела Силађи

Прелом текста:

Мирослав Гаџо

Конзервација:

Ђорђе Лазић, Саво Гвозденовић, Иштван Ковач-Печкаи, Невенка Башић, Тамина Кесић, Атила Хорнок

Превод:

Анђелка Понго

Сарадници:

- ***Институције:*** Патријаршијски управни одбор Српске православне цркве; Епархија сремска; фрушкогорски манастири; Народни музеј у Београду; Музеј Војводине; Галерија слика „Сава Шумановић“, Шид; Спомен збирка Павла Бељанског; Музеј Српске православне цркве; Музеј Срема, Сремска Митровица; Градски музеј Вршац; Музеј примењене уметности, Београд; Библиотека Матице српске
- ***Појединци:*** Љиљана Лазић, виши кустос; мр Гордана Петковић, виши кустос; Дивна Гачић, виши кустос; Маријана Раткелић, кустос; мр Тијана Јаковљевић Шевић, виши кустос; Надежда Савић, музејски саветник; Петар Самарџија, уредник часописа „Svet pića“

Штампа:

Daniel Print

Тираж:

300

Штампање каталога омогућила:

Управа за културу града Новог Сада

CIP – Каталогизација у публикацији
Библиотека Матице српске, Нови Сад

634.8(497.113 Fruška gora) (083.824)
663.25(497.113 Fruška gora) (083.824)

МАРКОВИЋ, Душанка

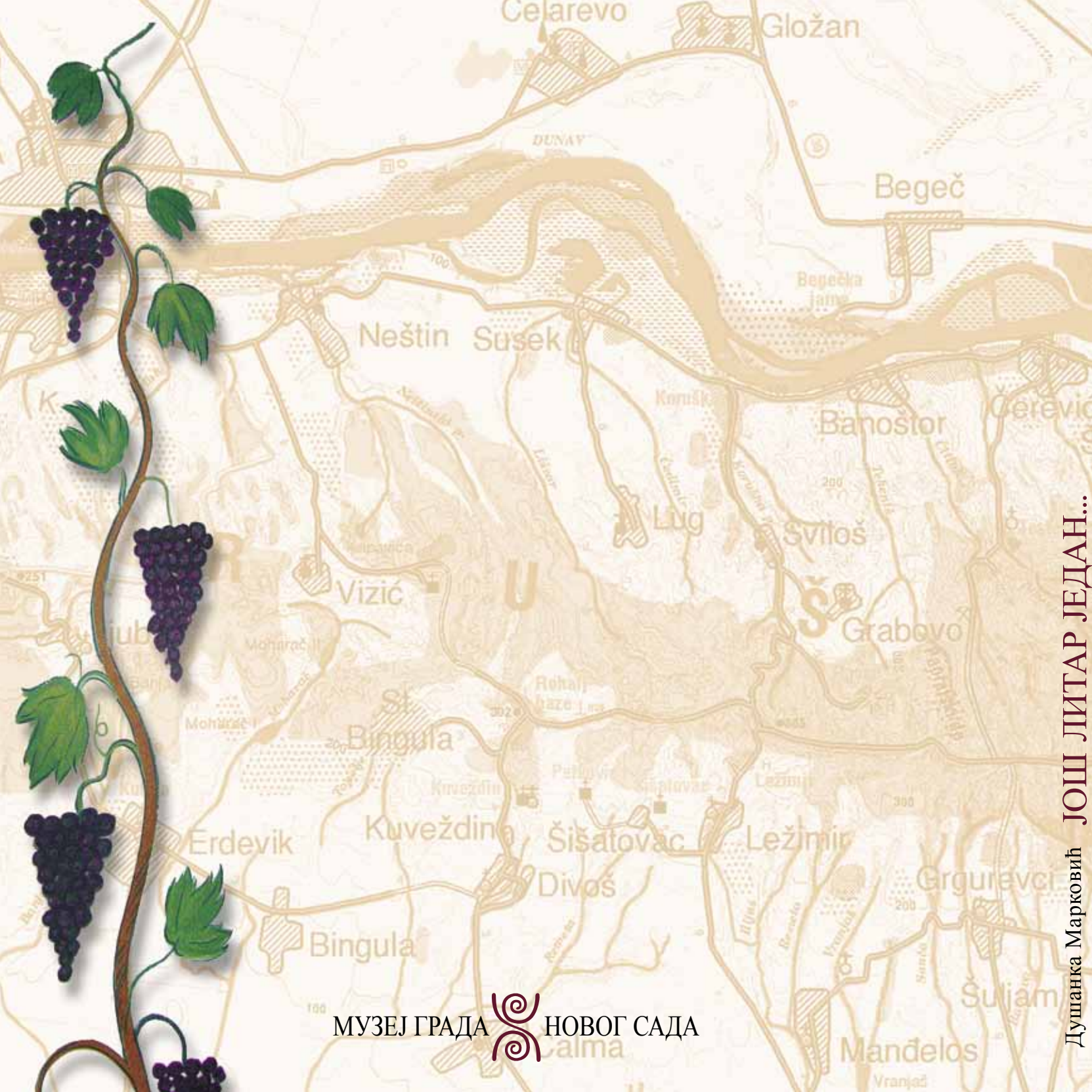
Још литар један--- : каталог изложбе : виноградарство и винарство Фрушке
горе : Музеј града Новог Сада, Нови Сад, 2011. / Душанка Марковић ; [фотографија
Владимир Червенка, Феђа Киселички ; превод Анђелка Понго]. – Нови Сад : Музеј
града Новог Сада, 2011 (Нови Сад : Daniel Print). – 172 стр. : илустр. ; 22 x 22 cm

Део текста срп. текст и енгл. превод. – Тираж 300. – Напомене и библиографске
референце уз текст.

ISBN 978-86-7637-059-7

а) Виноградарство – Историја – Фрушка гора – Изложбени каталози б) Винарство
– Историја – Фрушка гора – Изложбени каталози

COBISS.SR-ID 267330567



МУЗЕЈ ГРАДА  НОВОГ САДА

ЈОШ ЛИТАР ЈЕДАН...
Душанка Марковић