

**UNIVERZITA SV. CYRILA A METODA V TRNAVE**

**Filozofická fakulta**

**Katedra etnológie a mimoeurópskych štúdií**



**Katarína Slobodová Nováková**

**VINOHRADNÍCTVO A VINÁRSTVO NA SLOVENSKU  
VYBRANÉ KAPITOLY Z ETNOGRAFIE MATERIÁLNEJ KULTÚRY  
Vysokoškolská učebnica**

**TRNAVA 2020**

Autor:

doc. Mgr. Katarína Slobodová Nováková, PhD.

Recenzenti:

PhDr. Peter Slavkovský, DrSc.

prof. PhDr. Ladislav Lenovský, PhD.

© doc. Mgr. Katarína Slobodová Nováková, PhD.

© Univerzita sv. Cyrila a Metoda Trnava, 2020

Táto publikácia bola podporená vedeckou grantovou agentúrou Ministerstva školstva, vedy, výskumu a športu SR v rámci projektu VEGA č.1/0383/18: *Dynamika a revitalizácia kultúrneho dedičstva v kontexte transformácie kolektívnej identity.*

Vydanie učebnice bolo schválené Edičnou radou Univerzity sv. Cyrila a Metoda v Trnave a vedením Filozofickej fakulty Univerzity sv. Cyrila a Metoda.

Vydavateľ: Univerzita sv. Cyrila a Metoda v Trnave, 2020

Vydanie: prvé

ISBN 978-80-572-0059-8

## OBSAH

<b>Úvod</b>	<b>5</b>
<b>1. Definícia základných termínov a pojmov</b>	<b>8</b>
Literatúra a pramene	18
Otázky a úlohy	18
<b>2. Výskum vinohradníctva a vinárstva</b>	<b>19</b>
Literatúra a pramene	26
Otázky a úlohy	26
<b>3. Prírodné a historické podmienky vinohradníctva na Slovensku</b>	<b>27</b>
Formy vinohradníctva na Slovensku do polovice 20.storočia	32
Literatúra a pramene	39
Otázky a úlohy	39
<b>4. Kolektivizácia a zmeny vo vinohradníctve počas 2. polovice 20. storočia</b>	<b>40</b>
Pribeh kolektivizácie	44
Vysvetlivky	48
Literatúra a pramene	49
Otázky a úlohy	50
<b>5. Vinohradníctvo a vinárstvo po roku 1989</b>	<b>51</b>
Vinohradníctvo a turizmus	55
Literatúra a pramene	58
Otázky a úlohy	58
<b>6. Materiálna kultúra vinohradníctva a pracovný cyklus</b>	<b>59</b>
Vysvetlivky	73
Literatúra a pramene	74
Otázky a úlohy	74
<b>7. Svätý Urban – patrón vinohradníkov</b>	<b>75</b>
Literatúra a pramene	82
Otázky a úlohy	82
<b>Doplnková literatúra k téme</b>	<b>83</b>



## ÚVOD

Najstarší špecializovaný odbor poľnohospodárstva, ktorý sa zaoberá pestovaním viniča a spracovaním hrozna, je vinohradníctvo. Slovensko svojou polohou a pomerne diferencovanými prírodnými podmienkami tvorí severnú hranicu rentabilného pestovania viniča hroznorodého v Európe. Jeho pestovanie sa koncentrovalo na stráňach pohorí, úbočiach kotlín južného pásma územia Slovenska. Nadväzuje tak na pestovateľské oblasti susedných krajín (Maďarska, Rakúska a Moravy), predstavuje ich najsevernejšie výbežky. Vinohradníctvo tvorí primárne zamestnanie obyvateľov južných regiónov Slovenska už viac ako jedno tisícročie, pričom ešte do 18. storočia hranica pestovania viniča siahala oveľa vyššie ako v 20. storočí. Od 12. storočia sa vytvárali prvé vinohradnícke regióny, z ktorých niektoré si zachovali kontinuitu až do súčasnosti. V prvej polovici 18. storočia viedla hranica pestovania od Trenčína a Považskej Bystrice, cez Bánovce nad Bebravou k Novej Bani a Krupine, až po Vranov nad Topľou. Na väčšine pestovateľského územia bolo vinohradníctvo doplnkovým, v malokarpatskej oblasti hlavným zamestnaním obyvateľstva.

Začiatky vinohradníctva na Slovensku sa nepodarilo presne datovať. Na základe viacerých indícií (archeologické nálezy nožov, hroznových zŕn a nádob) jeho vznik spadá do 3. storočia. Významným dokladom vinohradníctva je literárna pamiatka, modlitba za úspešný výsledok vinohradníckej práce, pochádzajúca približne zo 7. storočia. Neskoršími dôkazmi sú stredoveké archívne doklady – darovacie listiny, donačné listiny a privilégia; ďalej vinohradnícke motívy na obecných insígniách, mestských erboch a toponymá.

Najstaršia správa o vinohradníctve v Malokarpatskej oblasti je z roku 1249 a hovorí o Bratislave. Od 13. storočia sa zintenzívnila a skvalitnila produkcia v malokarpatskej oblasti. Vďaka nemeckým kolonistom, ktorí sem prichádzali, zakladali nové osady alebo kolonizovali už vzniknuté obce a mestečká. Prispeli k osobitému charakteru vinohradníckej kultúry v tomto regióne.

Od stredoveku malo vinohradníctvo v niektorých regiónoch pevné miesto v štruktúre súdobého poľnohospodárstva a vytvorilo pevnú bázu pre svoj ďalší rozvoj. Mnohé z týchto oblastí si zachovali svoje postavenie aj v nasledujúcich storočiach,

ba patria k popredným produkčným oblastiam dodnes (Malokarpatská, Nitrianska, Tokajská vinohradnícka oblasť a pod.).

Pestovanie viniča sa stalo výnosným zdrojom zemepanských príjmov. Zohrávalo významnú úlohu pri rozvoji miest a obchodu. Vo viacerých prípadoch bolo jedným z podnetov na udelenie titulu slobodného kráľovského mesta a s tým spojených výsad. Do začiatku 16. storočia zaznamenalo vinohradníctvo na Slovensku všestranný rozvoj. Pestovanie viniča sa rozšírilo vysoko nad jeho dnešnú hranicu a výroba vína dosiahla značný objem. Osobitne to prispievalo k blahobytu mešťanov, ktorí zisky z remesla a obchodu investovali do zveľadovania a rozširovania majetku. V tomto období vznikli i inštitúcie a právne normy, ktoré priaznivo ovplyvňovali rozvoj vinohradníctva. Vyvinula sa inštitúcia viničného práva upravujúca vzťahy medzi zemepánmi a obrábatelmi viníc, ako i vzájomné vzťahy vinohradníkov v rámci vinohradníckej obce; sformovalo sa právo výčapu producentov (Viecha) a vznikli cechové organizácie. Priaznivý vývin zabrzdlí vojny s Turkami a následné stavovské povstania. Veľké plochy viníc boli spustošené a vinohradnícke obce

vyľudnené.

Stav hospodárstva zruinovaného vojnami mali vyriešiť tereziánske a jozefínske reformy a urbárska regulácia. V rokoch 1769 – 1771 sa vykonal súpis poddanskej pôdy a v jej rámci i súpis viníc i klčovísk. V rámci obnovy hospodárstva sa pôda mala rozširovať klčovaním a kultiváciou neproduktívnych terénov. Na nich sa položili základy nových viničných pohorí, ktoré sa zachovali až do 20. storočia. S rozširovaním viničných plôch, a tým pádom aj množstva produkovaného vína, sa zvyšovali povinnosti poddaných. Vinice poddaných sa nachádzali väčšinou na mimourbárskej pôde, ktorá nepodliehala uvoľňovaniu zo zemepanského majetku a užívatelia si ju museli vykupovať až do druhej tretiny 19. storočia. V priebehu 19. storočia zanikli vinohradnícke cechy, ktoré nahradili vinohradnícke spolky ako záujmové organizácie vinohradníkov. Vinohradnícka kultúra dosiahla svoj vrchol, hľadali sa nové trhy a obchodné spojenia.

Ďalší vzostup vinohradníctva prerušil výskyt chorôb viniča, najmä fyloxéry viničovej a peronospóry koncom 19. storočia. Obnovovať zničené vinice bolo pomerne nákladné. Prichádzali nové technológie, začalo sa štepiť do nových odolnejších podpníkov, aby sa vyhli chorobám. Mnohé inštitúcie a organizácie sa snažili šíriť medzi pestovateľmi osvetu, zavádzali nové postupy. Do druhej svetovej

vojny sa podarilo najmä v najväčších producentických oblastiach zrehabilitovať pôvodné výsadby alebo vysadiť nové plochy viničom.

Vinohradníctvo bolo neoddeliteľnou súčasťou života obyvateľov vinohradníckych oblastí. Celé stáročia bolo hlavným cieľom hospodárskych aktivít, viditeľne sa odrážalo v kultúre. Malo dopad na všetky zložky materiálnej, duchovnej i sociálnej kultúry. Jeho odraz nájdeme dodnes v staviteľstve (existencia špeciálnych priestorov na výrobu a uskladnenie úrody – lisovne, pivnice, vinohradnícke budy); slovesnom či hudobnom folklóre (piesne o víne).

Táto učebnica ponúka študentom a záujemcom o tému vinohradníctva a vinárstva pomerne komplexný pohľad túto problematiku. Prináša informácie o histórii vinohradníctva na území Slovenska, jeho rajonizácii, vývine v priebehu 20. storočia, naznačuje súčasný stav a jeho smerovanie. Tiež sa venuje materiálnej kultúre vinohradníctva, pracovnému cyklu či samotným vinohradníkom, ako špecifickej socio – profesijnej skupine, formujúcej sa na pozadí vinohradníckej kultúry. Súčasťou učebnice je okrem povinnej literatúry k jednotlivým témam i rozšírený zoznam literatúry pre tých, ktorí by sa chceli vinohradníctvu a vinárstvu venovať ešte podrobnejšie. Každú kapitolu uzatvárajú otázky a úlohy, ktoré majú preveriť získané vedomosti k jednotlivým okruhom tém.

Počas prípravy sa vynorili aj mnohé ďalšie otázky, smerujúce hlavne do súčasných procesov a zmien vo vinohradníckej kultúre, ktoré problematiku aktualizujú a otvárajú ďalšie možnosti pre budúce etnografické bádania.

## 1. DEFINÍCIA ZÁKLADNÝCH TERMÍNOV A POJMOV

Na úvod je potrebné jasne a presne zadefinovať termíny a pojmy, s ktorými budeme pracovať a ktoré budeme používať. Okrem základných termínov uvádzame aj ich varianty, regionálne, resp. lokálne názvy, pod ktorými sú termíny známe a používané, a stretneme sa s nimi ešte aj dnes v teréne. Tieto sú v texte vyznačené kurzívou.

### VINIČ HROZNORODÝ

Lianovitá rastlina určená na produkciu hrozna alebo na použitie ako množiteľský materiál pre tieto rastliny. Plodmi sú bobule s vysokým obsahom cukru, konzumované ako stolové hrozno alebo spracúvané na víno a iné alkoholické a nealkoholické nápoje. Vinič hroznorodý patrí medzi najstaršie kultúrne rastliny. Vinič pochádza zo strednej Ázie, z Kaukazu z oblasti Čierneho a Kaspického mora. Podľa vykopávok archeológov a nálezov semien viniča sa zistilo, že vinič sa rozšíril ďalej do Egypta, Sýrie, Babylónie, potom do Číny, Palestíny a Grécka. Z Grécka sa rýchle rozšíril do Rímskej ríše a do oblastí, ktoré Rimania pri svojich výbojoch obsadzovali. Pestovanie viniča v strednej Európe v hradištnom období potvrdzujú nálezy zrníka viniča na nálezisku v Mikulčiciach.

Slovensko predstavuje svojou vnútrozemskou polohou a prírodnými podmienkami najsevernejšiu hranicu rentabilného pestovania viniča v Európe. Jeho pestovanie sa koncentruje na stráňach pohorí, pahorkatín a na úbočiach teplých kotlín južného pásma nášho územia. Nadväzuje na produkčné oblasti susedných krajín (Moravy, Rakúska, Maďarska).

V priebehu historického vývinu vinohradníctva sa rozvinuli odrody viniča do širokého sortimentu. Do polovice 20. storočia sa v produkčne najvyspelejších oblastiach (malokarpatská, skalicko-záhorská, hlohovecko-trnavská, nitrianska, podunajská, modrokamenská, východoslovenská a tokajská) pestovali ušľachtilé sorty viniča ako Veltlín zelený, Silván zelený, Rizling vlašský, Tramín, Furmint, Dievčie hrozno, Lipovina a iné. Okrem týchto odrôd boli v celom pestovateľskom pásme bežne pestované aj mnohé odrody označené domácimi názvami, ktoré v priebehu 20. storočia postupne mizli, napríklad Grozlák, Baraní ocas, Volské oko.



Po prieniku fyloxéry viničovej a perenospóry do strednej Európy na prelome 19. a 20. storočia sa začalo presadzovať pestovanie hybridov, ktoré boli odolnejšie voči škodcom. Pod všeobecne rozšíreným názvom samorodáky boli obľúbené pre nenáročnú výsadbu, vysokú úrodu, ako i odolnosť voči voške viničovej, preto sa používali na zaštepenie. Obe svetové vojny poškodili vinohradníctvo úbytkom pracovných síl, nedostatkom výsadbových a ochranných materiálov, sociálnou a hospodárskou neistotou, ako aj priamymi vojnovými udalosťami. Významným krokom bolo v roku 1924 zriadenie výskumného pracoviska v Bratislave. Podnetom na vytvorenie bola snaha prispieť k revitalizácii vinohradníctva a vinárstva v stredoeurópskych krajinách v kritickej situácii vyvolanej inváziou fyloxéry, perenospóry a múčnatky začiatkom 20. storočia. Preto na mieste bývalej Uhorskej kráľovskej vinohradníckej školy vznikol Vinársky ústav – predchodca terajšieho Výskumného ústavu vinohradníckeho a vinárskeho v Bratislave.

## **VINICA (VINOHRAD)**

Pozemok vysadený viničom hroznorodým. Vinice mali v rámci obrábanej pôdy špecifické ekonomické a majetkovoprávne postavenie. Bolo to spôsobené vyšším ekonomickým výnosom v porovnaní s ostatnou poľnohospodárskou pôdou a vysádzanými plodinami. Z toho vyplývali ďalšie osobité majetkovoprávne vzťahy medzi majiteľmi a užívateľmi pôdy. Z tohto hľadiska sa vinice vo feudalizme delili na viacero typov. Poddanské, kde patrili vinice mešťanov, cudzích majiteľov a poddaných roľníkov; zemepanské a vinice rôznych, najmä cirkevných inštitúcií (kláštorov a špitálov). V kapitalizme boli vinice už majetkom veľkostatkov, podnikov a spoločností i samotných roľníkov (vinohradníkov).

Vinice sa zakladali na slnečných stráňach, v podhorí a na svahoch nevhodných na pestovanie iných plodín, na kamenitej pôde a po fyloxére aj na pieskoch južných rovín. Plochy osadené viničom sa nazývali viničná hora a jej jednotlivé časti (trate, hony, záhony) boli zvyčajne pomenované miestnymi chotárnymi názvami: *Šajby, Lefteky, Kolébky, Mittelberg, Sonnenberg* a podobne, v malokarpatskej oblasti zvyčajne nemeckými i slovenskými názvami.

Postup pri zakladaní vinice začínal odstránením porastu klčovaním. Vinice sa vysádzali po spádnicí a na strmších svahoch sa v dolných častiach pozemku korene

pôvodného porastu ponechali v zemi, aby sa nimi zvýšila úroveň terénu, zmiernil sklon a zamedzilo sa splavovaniu pôdy. Proti erózií pôdy vo viniciach sa chránili budovaním terás.

Jednotlivé vinice majiteľov sa oddeľovali chodníkmi alebo kamennými násypmi, nazývanými *rúny*, *pustáky*, čo boli naukladané kopy kameňov pochádzajúce z viníc. Na začiatku viníc bývali pri vidieckom type vinohradníctva zatrávnené plochy s menším ovocným sadom a vinohradníckymi stavbami (*búdy*, *lochy*, *hajlochy*). Plošnou mierou výmery viníc bol v minulosti 1 kopáč (plocha, ktorú prekopal jeden človek kopáč za jeden deň). Táto plocha predstavovala približne 3,5 ára, v kopcovitom teréne 3 áre.

## VÍNO

Nápoj z hrozna, obsahujúci isté percento alkoholu; hlavný produkt vinohradníctva.

Kvalitné uhorské vína sa od 11. storočia stávali vývozným artiklom a predmetom obchodu. Intenzívnejšie sa obchod s vínom začal rozvíjať v 13. storočí, v 14. storočí bolo víno dôležitejším vývozným artiklom než obilie. Významnými strediskami obchodu sa stali Bratislava, Trnava, Košice, Bardejov a Levoča. Východoslovenskými mestami prechádzal hlavný tranzit domácich, sriemskych a tokajských vín do Poľska a Ruska. Pre ochranu domácej výroby platil niekoľko storočí zákaz dovozu cudzích vín, čo mestám a ich obyvateľom prinášalo značné výhody. Výnos z vinohradníctva sa stal už čoskoro predmetom pozornosti súdobých podnikateľov. Už v stredoveku sa obchodu s vínom zmocnili veľkopodnikatelia ako rodina Fuggerovcov z Augsburgu, ktorí vďaka spojenectvu s uhorskými Thurzovcami získali hrad Červený Kameň, ktorého pivničné priestory upravili na výrobu a skladovanie obrovského množstva vína. Technológia výroby vína sa od 18. storočia stávala predmetom vedeckého záujmu. V roku 1776 boli v Uhorsku vypracované zásady zaručujúce dobrú kvalitu vín. Víno sa stalo predmetom záujmu viacerých osobností súdobej vedy. Spomedzi nich treba spomenúť Mateja Bela, ktorý vo svojich Notíciách a diele O svätøjurskom víne venoval pozornosť vinohradníckym obciam, kvalite vín, chuti, farbe. V priebehu kapitalizmu narastal a skvalitňoval sa vinársky priemysel. Sľubné perspektívy narušil v 80. rokoch 19. storočia výskyt chorôb viniča ako fyloxéry viničovej a perenospóry. Po tejto katastrofe sa začalo so

zavádzaním nových postupov, štepenie do odolnejších podpníkov a vysádzanie viniča na nových plochách.

Na rozdiel od veľkovýroby si v ľudovom prostredí technológia výroby vína uchovala tradičné výrobné postupy až do polovice 20. storočia. Po obratí hrozna a jeho dovezení sa následne spracúvalo. K tradičným technologickým postupom patrilo miaganie hrozna *kyjankami* alebo menšími kyjmi, šliapanie nohami v kadiach. Šliapanie sa najdlhšie udržalo v Honte a na východnom Slovensku ako príprava hrozna pred lisovaním. Ďalšími prípravnými prácami bolo mletie na mlynčekoch, lisovanie na ručných lisoch a následné kvasenie muštu v drevených sudoch.

Za najkvalitnejší mušt sa považoval ten získaný mliaždením hrozna pred lisovaním (*sčírané víno, zliatô, samotočenuo*). Niektorí vinohradníci ho nalievali osobitne. Masa pomliaždeného hrozna nazývaná rmut sa nabil do koša lisu, čo sa nazývalo nabíjanie klátu. Naplnený lis s klátom sa uťahoval a vylisovaný mušt stekal do drevenej diežky alebo do vedra. Po vylisovaní klátu sa uvoľnil kôš, výlisky nazývané *treštoriny, terchele, troche* sa rozrušili a opäť lisovali. Po druhom vylisovaní sa výlisky poliali vodou alebo aj muštom, nechali sa cez noc vylúhovať, tretí raz sa lisovali. Získaný mušt sa použil na výrobu *vodnára* – slabého vína, ktoré sa pilo pri letných horúčavách, varil sa z neho čaj alebo sa ním vo vinohradníckych oblastiach v čase nedostatku nahrádzalo mlieko.

Jednotlivé kláty rmutu sa lisovali viackrát a počet závisel od sorty hrozna. Menej kvalitné sorty sa lisovali iba dvakrát. Ak sa z výliskov páčila pálenka, lisovalo sa iba raz. Sami vinohradníci o množstve vína hovoria: „*Pšenice je toľko, koľko Boh dá, ale vína toľko, koľko ho kone utiahnu!*“

Pri výrobe červeného vína bol postup rozdielny. Pomliaždené hrozno sa za občasného miešania nechalo lúhovať, kvasiť v drevených kadiach minimálne týždeň až desať dní. Týmto lúhovaním sa získala dobrá farba a tanín. Potom sa mláto lisovalo rovnakým spôsobom ako pri bielom hrozne.

Aby sa neznížila kvalita hrozna, lisovanie muselo prebiehať plynulo, preto sa neraz pracovalo i v noci, kým sa celý mušt dostal do sudov. Prvý týždeň prebiehalo kvasenie veľmi búrlivo. Mušt sa mení na burčiak, nazývaný *burčák*, potom sa postupne kvasením mení na *rampáš, máš*. Čas potrebný na vykvasenie závisel od odrody, teploty miestnosti a druhu pripravovaného vína. Kvasenie sa nazývalo príznačne *vrenie vína*, končilo zvyčajne do 3-4 týždňov, kedy vznikalo mladé víno.

Nechávalo sa v sudoch zrieť, prvý raz sa stáčalo z kvasníc okolo Vianoc, aby sa na štedrovečerný stôl vinohradníkov dostalo mladé víno. Víno sa niekedy prisládzalo, *krášlilo* či *liečilo*. Najčastejšie sa trocha muštu zohriala spolu s cukrom a pridala do vína. Keď sa víno kazilo, vešali do suda na povrázku zavesený chren, ak hustlo a zrážalo sa, znova ho stočili a pri pretekaní šľahali brezovou metlou.

Špeciálnou úpravou sa získavali vína s osobitnými vlastnosťami. Medzi najnáročnejšie vína patrili tokajský a svätajurský samotok. Vína z tokajskej oblasti boli známe svojou kvalitou už v 15. storočí. Výroba špeciálneho dezertného vína, samotoku, sa datuje od 17. storočia. Pozornosť zasluhovali aj ľudové skúsenosti s výrobou červeného vína a menej rozšírených špeciálnych vín, ako napríklad kóšerné víno.

V minulosti sa hojne využívali aj vedľajšie produkty. Kvasnice sa poliali vodou, prisládili cukrom a nechali znova vykvasiť, na tzv. *pozadné, strnišcové víno*, alebo sa kvasnice z kvalitných hroznových sort spolu s výliskami a slivkami pálili. V malokarpatskej oblasti výlisky predávali obchodníkom, ktorí ich dodávali do pálení.

Víno hralo dôležitú úlohu v každodennom živote vinohradníkov a jeho konzumentov. Podávalo sa pri namáhavých prácach, bežne sa prilievalo do čaju, používalo sa riedené s vodou na uhasenie smädu. Skysnuté víno sa používalo pri varení namiesto octu. V ľudovej medicíne bolo červené víno známym prostriedkom pri chudokrvnosti, veľmi dobrým pomocníkom na potenie a masáže. Silná bola viera v účinky vína posväteného v deň Jána Evanjelistu, tzv. svätajanske víno. Víno sa uplatňovalo v kalendárnom zvykosloví a v spoločenskom živote. Víno našlo odraz i v slovesnom, hudobnom a tanečnom folklóre.

Ukážky piesní o víne:

*1. Jak ma milá rada máš*

*Všetko predaj, čo len máš,*

*Vinice, pivnice, vinohrady,*

*Vymeň ma ty milá z vojny.*

*Ja vinice nepredám,*

*Ja vinice rada mám.*

*Vínečko rada pijem, slivovičku nevylejem.*

(Moravské Lieskové)

2. *Okolo preša chodzí Agneša,  
Prešuje vínko pre mileného mládenca.  
Milý Janičko tu máš vínečko,  
bo mi od žálu pukne srdéčko za tebu.  
Ja víno nescem, teba potrescem,  
takých falešnic nájdem ja dze scem do rána.*  
(Horné Orešany)

## **VINIČNÁ SAMOSPRÁVA**

System riadenia výrobnno-organizačných a spoločensko-právnych vzťahov vinohradníctva volenými orgánmi v zmysle tzv. horského alebo viničného práva (*ius montanum*). Patrí k najstarším regulátorom spoločenských vzťahov vinohradníkov. Na jednej strane znamená úpravu vzťahov medzi zemepánom a držiteľom vinice, ktoré vyplývali z feudálnej držby pôdy danej do užívania poddaným a ich povinnosti odvádzať za ňu feudálnu rentu. Na druhej strane sa pod týmto pojmom rozumie samospráva vinohradníkov, ktorá na základe viničného poriadku a prostredníctvom vlastných orgánov riadila výrobu, poskytovala ochranu a upravovala susedské vzťahy.

Prvé viničné pravidlá známe na našom území boli obsiahnuté v právnom poriadku rakúskeho kláštora Heiligenkreuz, ktorý získal v roku 1319 vo Vajnorochoch dve vinice. Ďalší právny poriadok pochádza tiež z Vajnora z druhej polovice 15. storočia. Štatúty viničných poriadkov sa nám zachovali od tohto obdobia priebežne až do začiatku 20. storočia. Spravidla tvorili úvodnú pasáž v tzv. viničných alebo horských knihách pod názvami viničné regule, viničné pravidlá, poriadky, správa vinohradská, horské artikule a podobne.

Ústrednou postavou viničnej organizácie bol majster viníc označovaný ako *viničný majster*, *viničný richtár*, *horný*, *pereg*, *hed'bíró*, *magister montium et vinearum*. Postupné narastanie úloh a zodpovednosti viničného majstra si časom vyžiadalo rozšírenie viničného orgánu a počtu jeho členov. Najschopnejšiemu z nich sa potom

zverila vedúca funkcia. Viničný richtár skladal prísahu na správe panstva alebo pri soche sv. Urbana. V renomovaných výrobných oblastiach sa viničný orgán ponášal na obecný správny orgán. Viničný majster stál na čele zboru prísazných nazývaných *boženíci, horníci, portáši, peregovia*. Tento zbor sa volil na výročnom zasadaní viničnej obce a jeho funkčné obdobie bolo podľa ustálených miestnych zvyklostí jednoročné i dlhšie. Viničný orgán riadil tiež vinohradnícke záležitosti ľudí, ktorí neboli združení podľa obce svojho bydliska, ale podľa polohy svojej vinice. Jeho zasadnutie sa konalo raz i viackrát do roka, zvyčajne na Juraja, Martina, veľkonočný alebo fašiangový utorok, menej často i na Gregora či Vavrinca. Viničnému orgánu podliehali hájníci (*varovčíci, obhájci, hotari, vartáši, peregovia*).

Správny orgán sa riadil viničným poriadkom obsiahnutým v štatúte, ktorý schvaľovala vrchnosť. Povinnosťou orgánu bolo sledovať pravidelné a riadne odvádzanie povinných dávok vrchnosti, poskytovať ochranu viniciam, riešiť majetkovoprávne spory vinohradníkov a tiež vykonávať trestnú právomoc v prvej inštancii. Závažnou úlohou viničného orgánu bola kontrola a premeriavanie pozemkov viníc. Tento akt mal význam pre revíziu poplatkov a ochranu vlastníckych záujmov. Na vymeriavanie sa používala tzv. *perecká reťaz*. Po ukončení merania sa robil podrobný záznam do zápisnice. Agenda viničného orgánu si vyžadovala vedenie špeciálnych záznamov, akými boli samostatné súpisy viníc, registre odovzdaných a skladovaných vín a podobne. Vo väčšine prípadov sa však viedol univerzálny protokol nazývaný *viničná, horenská alebo perecká kniha*.

Viničné právo bolo dôležitým činiteľom, ktorý ovplyvnil mnohé spoločenské zvyklosti vinohradníckeho kolektívu i vlastnosti jeho príslušníkov. V niektorých vinohradníckych obciach sa viničné záležitosti v duchu týchto tradičných zvyklostí riadili až do 40. rokov 20. storočia, keď viničné právo i orgány zanikli.

## **PREŠ (LIS, ŠAJTOV)**

Nástroj na vytlačanie šťavy z hrozna. Bol najcennejšou a najnákladnejšou súčasťou inventára vinohradníkov. Ako nástroj súvisel s vrcholnou fázou výrobného procesu, mal čestné miesto v pracovných priestoroch vinohradníckych stavieb. Všetky na Slovensku známe a rozšírené formy sú konštrukčne i funkčne totožné s prešmi rozšírenými vo všetkých stredoeurópskych pestovateľských pásmach (Rakúsko,

Maďarsko, Morava). Ako všetky pracovné činnosti, aj spôsob drvenia hrozna a zisk šťavy sa postupne vyvíjal a zdokonaľoval. V staroveku sa šťava získavala šliapaním nohami, žmýkaním vo vreciach, ubíjaním hrozna drevenými tlkami. Za najstarší typ lisu sa považuje tzv. kladový lis, ktorý používali už Mykénčania v 16. storočí pred n. l., vretenový typ lisu zaviedli do užívania Rimania – bol ľahší a zjednodušila sa manipulácia s ním. Na našom území predpokladáme zavádzanie lisov približne v 12. – 13. storočí, čo súvisí s výrazným vzostupom vinohradníckej výroby a produkcie vína, ktorá sa musela dosahovať používaním nástrojov umožňujúcich tento proces. Archívne materiály dokladajú výskyt lisov v malokarpatskej oblasti z polovice 15. storočia, neskôr sa objavuje už väčšie množstvo archívnych ikonografických aj písomných záznamov o lisoch, ich tvaroch a rozmeroch.

Vinohradnícke lisy, všeobecne nazývané *preš*, *pres* (z nemeckého *pressen* – lisovať), poznáme v dvoch základných typoch – kladové lisy, vyskytujúce sa vo variantoch: so závažím, bez závažia alebo skrutkové; a lisy vretenové so spodným alebo vrchným priťahovaním vretena. V malokarpatskej oblasti sa najmä vo väčších prevádzkach používali niekedy veľmi rozmerné kladové preše s kamenným závažím. Vretenové preše fungovali tak, že tlak sa vyvíjal priamo vretenom prebiehajúcim stredom hornej klady, podľa typu sa ťažovalo na jeho dolnom alebo hornom konci. Vretenové lisy boli určené pre menších vinohradníkov a boli vhodné do oblastí s menšou, najmä doplnkovou produkciou. V procese modernizácie výroby sa prechádzalo na odolnejšie materiály, drevené vreteno sa nahrádzalo železným, menili sa rozmery prešov. Tradičné drevené preše postupne ustupovali od konca 19. storočia modernejším prešom, s ktorými sa dalo ľahšie manipulovať. Jednotlivé unikátne exempláre prešov, často s bohatou drevorezbárskou výzdobou na hornej klade a bočných stĺpoch, sa uchovali v múzeách; najpočetnejšiu zbierku vlastní Malokarpatské múzeum v Pezinku.

### **PUTŇA (*PUTNA, BEČKA, PUTÉNKA*)**

Drevená nádoba na transport surovín a produktov, na Slovensku najmä hrozna a hnoja. Termín putňa má svoj pôvod v bavorskom nárečovom slove (*sloveso putten*). O výskyte, používaní putní a ich tvarov nás informujú stredoveké ikonografické doklady. Putne vyrábali debnári z drevených dúžok, stiahnuté vřbovými prútmi,

neskôr železnými obručami. Na obručiach boli vo vrchnej časti pripevnené železné oká na navliekanie popruhov, ktorými sa putňa upevnila na chrbát. Vo vinohradníckych oblastiach sa v putniach transportovalo hrozno z viníc do zberných nádob. Putne nosievali na chrbte špeciálni nosiči, nazývaní *putniari*. Drevené formy sa vyskytovali na Slovensku v dvoch formách: na západnom Slovensku to boli pomerne vysoké putne, ktoré mali na chrbtovej strane jednu predĺženú dĺžku s otvorom na uchopenie. Na strednom a východnom Slovensku boli rozšírené nižšie tvary so zvýšenou chrbtovou stranou a bez ucha. Drevené putne od polovice 20. storočia nahradili nádoby z umelej hmoty (*bečky*). Putne často slúžili i na nosenie vody, uhlia. Na strmých malokarpatských viniciach, ale i na vyššie položených lúkach a pasienkoch stredného Slovenska sa používali rôzne varianty putní na vynášanie hnoja.

## **OBERAČKA**

Komplex vinohradníckych prác spojený so zberom, transportom a prípravou hrozna na ďalšie spracovanie. Patrí k najvýznamnejším vinohradníckym prácam, kde sa odráža celoročné snaženie vinohradníkov. Vo vinohradníckych oblastiach Slovenska sa oberačka realizovala zvyčajne od polovice septembra do konca októbra, v závislosti od lokality a zrelosti hrozna. Za feudalizmu určovali termín oberačiek zemepáni ako vlastníci pozemkov a viníc. V kapitalizme termín oberačiek vyhlasoval vinohradnícky spolok alebo vedenie obce, a to tak, že dali termín vybubnovať obecnému sluhovi, aby sa upovedomili všetci vinohradníci. Pri oberačkách na zemepanských viniciach pracovalo veľké množstvo pracovných síl, ktoré tvorili poddaní, ale i námezdní robotníci. Na súkromných viniciach sa oberalo hrozno len za pomoci vlastných členov užšej i širšej rodiny a pozvaných hostí. Pri veľkej úrode sa tiež najímali námezdní robotníci, tzv. *tovarichári*. Obračky začínali skoro ráno. Každý oberač dostal pridelený riadok, v ktorom oberal hrozno a postupoval na jeho koniec. Hrozno odrezávali nožom alebo strihali nožnicami do vedier. Z vedier sa hrozno vysypalo do putní, ktoré odnášali *putniari* do veľkých drevených kadí uložených na voze na okraji vinice. V niektorých lokalitách sa hrozno ešte na kadiach vo viniciach mliaždilo, aby sa do kade vošlo čo najviac úrody. V malokarpatských lokalitách sa kade vozili na dvory v špeciálnych vozoch, nazývaných *lajtry*. Podľa



toho bol odvodený názov poslednej úrody privezenej do dvora vinohradníka, tzv. *posledná lajtra*. Oberačky, vzhľadom na ich význam pre vinohradníkov, boli často spojené s oslavami a rôznymi zvykmi, mali slávnostný charakter (výskanie pri zdvihnutí plnej putne, trúbenie a streľba hájnikov a ich odmeňovanie, zdobenie posledného voza stuhami a viničovými ratolesťami). Na feudálnych majetkoch, ale i väčších gazdovstvách robotníci – oberoči a putniari odovzdávali po skončení oberočky pánovi – majiteľovi vinice kyticu kvetov, veniec z viničných listov alebo veľký stravec hrozna ozdobené stuhami, podobne ako po skončení žatvy dožinkový veniec.

## VINOBRANIE

Slávnosť ukončenia zberu hrozna. Zo slovenských vinohradníckych oblastí sa do šírky rozvinulo v mestách v oblasti Malých Karpát. Začiatkom 20. storočia v rodinách bohatších vinohradníkov robotníci a robotníčky najatí na oberočku ozdobovali voz s posledným naoberaným hroznom stužkami a kvetmi a cestou z viníc do mesta spievali. Veniec uvitý z viničných vetvičiek s najkrajšími strapcami darovali gazdovi čakajúcemu pri otvorenej bráne domu. Jeho rodina pripravila vo dvore pre robotníkov pohostenie. Výdatné mäsové jedlá a pečená hydina, chlieb, sladké pečivo, ale i veršované príhovory, zábava pri víne, speve a hudbe pridávali pracovnému aktu slávnostnú a uvoľnenú atmosféru. V roku 1934 na deň Václava (28. september) mestská rada v Pezinku po prvý raz zorganizovala v spolupráci s vinohradníckym spolkom, štátnymi železnicami a viacerými mestskými korporáciami oberočkové slávnosti ako propagačný deň pezinského vína. Odvtedy sa slávnosti nazvané vinobranie konávajú počas septembrových víkendov vo viacerých susediacich vinohradníckych mestách (Modra, Pezinok, Svätý Jur) za účasti tisícok návštevníkov a turistov.

## Literatúra a pramene

BAĎURÍK, J.: Vinohradníctvo na Slovensku v období feudalizmu. In: *Zborník FFUK, Historica*, 1989.

DRÁBIKOVÁ, E.: *Človek vo vinici*. Bratislava 1989.

KAHOUNOVÁ, E.: Spoločensko- ekonomické podmienky vývinu vinohradníctva na západnom a strednom Slovensku. In: *Slovenský národopis*, 1967, roč. 15, č. 4, 503-554.

KAHOUNOVÁ, E.: *Vinohradnícke stavby a lisy*. Bratislava 1969.

KAHOUNOVÁ, E.: Malokarpatské obaračky, nová verzia tradičných slávností. In: *Slovenský národopis*, 1975, roč. 23, č. 4, 566-580.

HRUBALA, M.: *Vinohradnícke lisy v Malokarpatskej oblasti*. Pezinok 2010.

## Otázky a úlohy

1. Vysvetli, čo je to tzv. *posledná lajtra*.
2. Aké typy prešov sa používali na Slovensku?
3. Zisti aspoň 5 chotárných názvov viníc v tvojom okolí a pouvažuj nad ich pôvodom.

## 2. VÝSKUM VINOHRADNÍCTVA A VINÁRSTVA

Problematika tradičného vinohradníctva a vinárstva je v slovenskej i zahraničnej etnografickej literatúre spracovaná pomerne podrobne. V rámci etnografie sa vinohradníctvo a vinárstvo skúmalo ako časť agrárnej kultúry, ktorá tvorila jej špecifickú zložku. Počas výskumov v 20. storočí sa vinohradníctvo sledovalo z hľadiska regionálneho rozšírenia, z toho vyplývajúcich odlišností, technických a výrobných postupov. Skúmal sa historicko-genetický vývin a organizácia vinohradníctva v mestskom a vidieckom prostredí, jeho vplyv na spôsob života vinohradníkov, odraz v ich materiálnej a duchovnej kultúre. Výsledkom dlhodobého a systematického výskumu tejto problematiky je viacero odborných prác, štúdií a monografií, predstavujúcich seriózny základ, ktorý umožňuje pokračovať a rozširovať ho o nové problémové okruhy a pohľady. Hodnotným príspevkom pre spracovanie vinohradníckej problematiky je kartografické a encyklopedické spracovanie informácií a údajov v Etnografickom atlase Slovenska (1990) a Encyklopédii ľudovej kultúry Slovenska (1995/1–2).

Predmetom etnografického štúdia sa stala predovšetkým vinohradnícka kultúrna krajina s jej charakteristickými prírodnými danosťami a historickými podmienkami, skúmali sa sídla, stavby, pracovná činnosť s používanými nástrojmi a náradím. Ďalšou zložkou výskumu vinohradníckej kultúry boli právne a obyčajové normy, ktoré sa prejavovali vo vlastníckych a susedských vzťahoch, pomeroch, vo fungovaní viničného práva, v obyčajových prejavoch, v práve prevádzkovať viechu či voľne nakladať s vlastnou produkciou.

Predmetom záujmu bol tiež život vinohradníkov a ich rodín či celej socio-profesijnej skupiny v rámci pracovného, všedného, slávnostného i sviatočného života. V kontexte životného rytmu a práce vinohradníkov sa totiž vytvárali formy sociálnych vzťahov a kontaktov, komunikácie, ktoré sa postupne sformovali do osobitej kultúry vo väzbe na materiálny, duchovný a sociálny život človeka danej komunity. To predstavovalo ucelený systém hodnôt, väzieb a noriem, ktoré boli pre jej členov záväzné a rešpektované.

Človek, krajina, pracovná činnosť a s nimi spojené kultúrne hodnoty tvorili a tvoria základnú osnovu etnografického pohľadu na vinohradníctvo a vinárstvo v jeho tradičných i súčasných formách.

Záujem o vinohradníctvo ako špecifickej časti agrárnej kultúry možno nájsť už v prácach vedeckých osobností 18. a 19. storočia, z osvietenského i národnoobrodeneckého obdobia. V dielach A. Szirmaya a historicko-topografických prácach J. Ballusa sa uvádzajú cenné údaje o výrobe vína v dvoch známych produkčných oblastiach – malokarpatskej a zemplínsko-tokajskej.

Vinohradníctvu sa vo svojich prácach venoval aj polyhistor Matej Bel. V jeho diele „O uhorských vínach“ spracoval pomerne podrobne problematiku vinohradníctva v Uhorsku okolo prvej tretiny 18. storočia. V úvodnej kapitole nazvanej „O uhorskom víne a vinohradníctve“ načrtol, čo v tejto oblasti bolo predmetom jeho záujmu. Chcel podať opis prírodných podmienok, históriu uhorského vinohradníctva, zaradiť do tried a podtried uhorské vína a opísať najvýznamnejšie vinohradnícke oblasti. Svojim zmyslom pre systémovosť roztriedil uhorské vína a slovenské vína zaradil na čestné miesto. Orientoval sa v odrodách viniča a „sníval“ o veľkolepom zahraničnom obchode s vínom. V práci sa zachovali aj state iných autorov, obsahujúce opisy významných vinohradníckych lokalít – „O miškovskom víne“, „O köszögskom víne“, „O budínskome víne a vinohradoch“, „O tokajskom víne“ a pod. Do tejto kategórie patrí i Belova stať „O svätajurskom víne“. V diele „Historicko-geografická znalosť Nového Uhorska“ je zahrnutá i stať o malokarpatskom vinohradníctve. Bel sa tu venuje dorábaniu vín, ich kvalite, povestiam v jednotlivých lokalitách ako Rača, Jur, Pezinok, Modra.

*„**Pestovanie viniča vo Zvolenskej stolici.** Napokon treba uviesť, že ani Bakchus nepohrdol našimi horami, najmä tou časťou stolice, ktorá vybieha na juh a leží v miernejšej nadmorskej výške.*

***Kyselkavý charakter vín z Krupiny.** Ako prvá si zasluhuje, aby sme ju uviedli, Krupina, kde sa urodí celkom ušľachtilý vinič. Víno, ktoré z neho dozreje, však je kyselkavé a súčasne niekedy aj také trpké, až sa zdá, že môže tromfnúť hoc aj kuchynský ocot. Veru, neviem, či to nie je skôr chyba vincúrov ako viniča, ktorí pri vinobraní povyberajú najlepšie hrozno a rozpredávajú ho všade po mestách,*

*mestečkách a dedinách. Potom sa tomu naozaj nedá vyhnúť, že z podradného zvyšku strapcov, ktorý ostane po tejto pohrome, dozreje iba kyslé víno.*

**Chvála vína z Kráľoviec a Domaník.** *Porovnateľná úroda hrozna, akú majú Krupinčania, je aj v Kráľovciach a Domaníkoch. Ba svojim spôsobom je lepšia, lebo najlepšie strapce z neho nie sú vystavené takému vykrádaniu ako v Krupine.“*

Bel, M. Zvolenská stolica

*„Samotok, ľudovo nazývaný Ausbruch má v sebe takú liečivú silu, ktorá mnoho chorôb, často šťastnejšie, vylieči ako najchýrnejšie a najdrahšie medecíny. Okrem farby, zlatej, vyniká toto aromatické víno takou chuťou a vôňou, že jedno i druhé sa od ostatých druhov uhorských vín naisto odlišuje: je totiž sladké a má istú silu, takže súperí s najvoňavejšími aromatickými vínami“.*

Bel, M.: O uhorských vínach

V dvadsiatych a tridsiatych rokoch 19. storočia písal J. Čaplovič vo svojom diele „Etnografia Slovákov v Uhorsku“ o vinohradníctve ako o špecifickej forme zamestnania. V práci, ktorú dopĺňal až do konca svojho života, vymenúva stolice, v ktorých sa Slováci venujú pestovaniu vinnej révy, podmienky, v akých sa pestuje, a postrehy z lokalít Uhorska, kde Slováci pestovanie vinnej révy priniesli.

*„Vinohradníctvom sa usilovne zaoberajú Slováci v Prešporskej, Nitrianskej, Tekovskej, Zvolenskej, Hontianskej, Novohradskej, gemerskej, Abovskej, Zemplínskej, Užhorodskej a Peštianskej stolici. V ostatných hornatých končinách, ako v Turčianskej, Oravskej, Liptovskej, Spišskej, Šarišskej stolici sa hrozno nepestuje. Vo Zvolenskej stolici sa obmedzuje vinohradníctvo na jediné miesto, na Krupinu, kde sa však zväčša urodí len kyslý ocot – lacrymae diaboli. Krupinské víno sa všeobecne pokladá za kyslé,*

*lebo ak chce niekto vyjadriť, že víno je kyslé, povie: Jaj, to je len taká krupinčina.*

*S počudovaním som pozoroval roku 1813 a od tých čias viac rás vinohrady trhového mesta Níred'háza (Nyiregyháza) v Sabolčskej stolici, ktoré tunajší Slováci zasadili na rovinách so sypkého piesku (homoku). Slováci svojou usilovnosťou vedia teda vypestovať nápoj i v piesku a nepriaznivej polohe. Podľa ich vzoru sa pokúsili aj Maďari založiť na okolí vinohrady, na miestach, kde nikdy pred príchodom osadníkov Slovákov neboli.“*

Čaplovič, J.: Etnografia Slovákov v Uhorsku.

Vinohradníctvu ako špecifickej profesii sa začala venovať pozornosť v rámci národopisného výskumu Slovenska počas 20. storočia až v medzivojnovom období, najmä v súvislosti s poľnohospodárskou výrobou, so zameraním na jej zvláštne produkčné úseky.

Výskum problematiky vinohradníctva začal v tomto období A. Václavík vo svojej práci „Podunajská dedina v Československu“. V jeho monografii sa po prvý raz interpretovali zvláštnosti tejto činnosti z etnografického aspektu. Priekopnícku hodnotu má i práca J. Brodnianskeho „Vinohradníctvo v Pukanci a na okolí“ z roku 1946. Autorovi sa v nej podarilo priblížiť k novému chápaniu vinohradníckej práce ako osobitému determinantu spôsobu života v regióne.

Podnetom na širší a ucelenejší výskum vinohradníctva bola jeho dlhodobá prítomnosť a tradícia na území Slovenska, územná diferencovanosť i priestorové rozloženie, najmä v pohraničných zónach krajiny. To dávalo predpoklady pre získanie údajov, ktoré umožnili v analýze uplatniť vývinové a porovnávacie aspekty. K výskumu vinohradníctva a jeho dokumentácii prispela tiež Slovenská národopisná spoločnosť pri SAV realizáciou dotazníkovej akcie zameranej na výskyt vinohradníckych nožov v rokoch 1969 – 1970.

Vinohradníctvu sa postupne venovali vo svojich prácach aj viacerí historici a etnografi (Viestová, Šimončíč, Kalesný, Kučera, neskôr Kazimír, Baďurík a pod.). Boli to však ojedinelé práce, chýbal systematický výskum a ucelený pohľad na problematiku. Vinohradníctvu, najmä vinohradníckej architektúre, sa vo svojich parciálnych štúdiách venoval napríklad M. Jurkovič vo svojej práci

„O vinohradníckych búdach v Modre“ (1972) alebo J. Kandert: „Vinařské domky a sklepy v Sebechleboch“ (1980).

Sústredený záujem a značnú časť vedeckej práce venovala vinohradníctvu až Ema Drábiková-Kahunová. Už vo svojej dizertačnej práci „Vinohradníctvo na západnom Slovensku“ (1955) podrobne spracovala historický vývin vinohradníctva v malokarpatskom regióne, zmapovala jeho rozdielne podoby, naznačila diskontinuity vývoja v mestách, kde bolo vinohradníctvo hlavným zdrojom príjmov, a na dedinách, kde zaujímalo vinohradníctvo rovnocenné postavenie s inými odvetviami agrárnej kultúry. Vypracovala dotazník na výskum vinohradníctva (1970), ktorý obsahuje základný okruh otázok pre výskum vinohradníctva a vinohradníckej kultúry.

Vo svojich ďalších prácach rozšírila okruh svojho bádateľského záujmu a začala sa venovať vinohradníctvu na celom území Slovenska. V šesťdesiatych a sedemdesiatych rokoch 20. storočia vyšli jej viaceré práce o vinohradníctve Malých Karpát, Bratislavy a trnavskej nížiny. Medzi najkomplexnejšie patria monografie Vinohradnícke stavby a lisy (1969) a Človek vo vinici (1989).

Tradičnú vinohradnícku kultúru na území Slovenska rozdelila E. Drábiková na tri typy:

**Mestský typ** reprezentuje vinohradníctvo Malých Karpát. Charakterizuje ho z vonkajších znakov súvislá výsadba viníc na svahoch pohoria Malých Karpát, prevádzkové priestory v dome majiteľa a špeciálne formy a rozsah pracovného inventára.

**Vidiecky typ** rozšírený na celom ďalšom dorábateľskom pásme Slovenska. Vinice sú sústredené na vrchoch alebo vyvýšeninách chotárov, vinohradníctvo tu má druhoradé postavenie v rámci miestneho hospodárenia.

**Rozptýlené formy vinohradníctva** charakterizujú vinice rozptýlené v chotári na ornej pôde medzi inými kultúrami, prípadne umiestnené pri dome namiesto záhrad.

Ďalším bádateľom, ktorý sa zaoberal problematikou vinohradníctva a vinárstva na Slovensku, bol Štefan Kazimír. Je autorom prác a publikácií, ktoré majú

spoločného menovateľa – historický prístup k problematike. Prinášajú množstvo zaujímavých historických informácií zo všetkých pestovateľských oblastí Slovenska, ktoré však autor neporovnáva ani nedáva do súvisu s informáciami z iných prameňov.

Obraz tradičného vinohradníctva a vinárstva bol spracúvaný aj v okolitých krajinách. Príkladom je hodnotná monografia V. Frolca „Tradiční vinařství na Moravě“ (1974), v ktorej mapuje stav vinohradníctva a vinárstva na Morave v 19. a 20. storočí a usiluje sa na základe historických, archeologických a iných údajov o poznanie a zachytenie i starších časových úsekov. Prívlastkom „tradičné“ chcel autor vyjadriť sústredenie hlavne na starší stav vinohradníckej kultúry v podmienkach roľníckeho hospodárenia, aj keď sa, samozrejme, nevyhýbal mapovaniu stavu vinohradníctva v druhej polovici 20. storočia.

V Čechách taktiež vznikli viaceré štúdie a práce zaoberajúce sa vinohradníckou problematikou. Dejinám vinohradníctva a vinárstva na Morave sa venoval vo svojej štúdií K. Fojtík (1956). Vinným búdam, ako zaujímavým architektonickým objektom s polyfunkčným využitím, sa venoval už J. Klvaňa (1913), neskôr A. Navrátilová (1971), J. Tomeš (1978), O. Máčel (1985). Väčšina týchto prác sledovala historický vývin a tzv. tradičné formy vinohradníckej a vinárskej kultúry, ktoré kulminovali v Čechách (i na Slovensku) zhruba v 50. rokoch 20. storočia. V ostatných rokoch vyšlo v Čechách viacero publikácií venovaných problematike vinohradníctva a vinárstva. Svojím zameraním, šírkou záberu a spracovaním je zaujímavá hlavne monografia J. Matuszkovej a V. Kovářů „Vinohradnické stavby na Moravě.“ (2004), ktorá je prínosom nielen pre agrárnych etnografov, ale i pre širšiu verejnosť, ktorá sa čoraz viac zaujíma o tzv. „vínny turizmus“.

Dosah socialistickej kolektivizácie slovenského poľnohospodárstva na život vinohradníkov i technologickú stránku pestovania a spracovania viniča v druhej polovici 20. storočia zaznamenala vo svojich prácach E. Drábiková. V nich upozorňovala na dve protichodné tendencie vývinového procesu vinohradníctva a vinárstva:

1. pretrvávajúce tradičných malovýrobných foriem,
2. postupné presadzovanie veľkovýrobných foriem i v tejto časti poľnohospodárskej výroby.



Problematike družstevného spôsobu hospodárenia, dopadom vzniku JRD a ich fungovania, ako aj dosahom spoločensko-politických zmien po roku 1948 sa začali venovať vo svojich výskumoch a prácach viacerí autori až po roku 1989, keď sa otvorili aj témy, ktoré sa nesledovali z ideologických dôvodov. Začali sa napríklad skúmať udalosti spojené s politickými perzekúciami, vyvlastňovaním a znárodňovaním osobného majetku, násilným presídľovaním obyvateľstva a podobne. Viaceré výskumy boli realizované s využitím biografickej metódy.

Problematikou združstevňovania, dopadu politických a spoločenských zmien po roku 1989 na ľudí v poľnohospodárstve, družstevnej výrobe a celkovo agrárnej kultúre po roku 1989 sa v etnológii na Slovensku zaoberali hlavne P. Slavkovský a O. Danglová. Vinohradníctvom a jeho zmenami po roku 1989 sa zaoberala i štúdia J. Čukana a M. Halmovej.

Formami privatizácie a podnikania v poľnohospodárstve na Slovensku po roku 1989 sa zaoberala vo svojej práci O. Danglová. Spolu s K. Popelkovou sa venujú aj podmienkam a perspektívam miestneho a regionálneho rozvoja v malokarpatskom regióne (2003, 2007). Historickému prehľadu života a práce mestských vinohradníkov ako sociálnej skupiny sa venuje vo svojich štúdiách K. Popelková.

## Literatúra a pramene

BEL, M.: *O svätajurskom víne*. J. Pavelek (ed.). Bratislava 1984.

BEL, M. *Zvolenská stolica*. Čadca: Kysucké múzeum v Čadci, 2017.

ČAPLOVIČ, J.: *Etnografia Slovákov v Uhorsku*. Preklad, poznámky a doslov R. Brtáň. Bratislava: SNP, 1997.

DRÁBIKOVÁ, E.: *Človek vo vinici*. Bratislava: Veda, 1989.

KAHOUNOVÁ, E.: *Vinohradnícke stavby a lisy*. Bratislava: Veda, 1969.

NOVÁKOVÁ, K.: *Vinohradníctvo a vinohradníci v procesoch transformácii*. Trnava. UCM, 2009.

*Etnografický atlas Slovenska*, Bratislava: Veda, 1990.

## Otázky a úlohy

1. Stručne charakterizuj jednotlivé typy vinohradníctva a definuj rozdiely medzi nimi.
2. V EAS nájdí mapy zaoberajúce sa vinohradníctvom a vymenuj, aké témy boli v rámci vinohradníctva v atlase spracované.
3. Na mape Slovenska zaznač oblasti s mestským a vidieckym typom vinohradníctva.

### 3. PRÍRODNÉ A HISTORICKÉ PODMIENKY VINOHRADNÍCTVA NA SLOVENSKU

Okrem pestovania plodín tradičným zamestnaním vo všetkých dorábateľských regiónoch bolo v minulosti vinohradníctvo. Až do súčasnosti je však v týchto oblastiach výrazným fenoménom a prispieva k zachovaniu lokálneho povedomia vinohradníckej obce a jeho genia loci.

Slovensko svojou polohou a prírodnými podmienkami predstavuje severnú hranicu rentabilného pestovania viniča hroznorodého v Európe. Jeho pestovanie sa koncentruje na stráňach pohorí, pahorkatín a na úbočiach teplých kotlín južného pásma nášho územia. Nadväzuje na pestovateľské a produkčné oblasti susedných krajín – Moravy, Rakúska a Maďarska.

Predmetom etnografického štúdia sa stala predovšetkým vinohradnícka kultúrna krajina s jej charakteristickými prírodnými danosťami a historickými podmienkami, skúmali sa sídla, stavby, pracovná činnosť a používané nástroje a náradia. Ďalšou zložkou výskumu boli právne a obyčajové normy, ktoré sa prejavovali vo vlastníckych a susedských vzťahoch, fungovaní viničného práva a pod. Predmetom záujmu bol tiež život vinohradníkov a ich rodín v rámci všedného i sviatočného života.

Slovenské vinohradníctvo prekonalo počas historického vývinu viaceré zmeny. Menil sa výskyt a rozsah viničných plôch, narušovala sa kontinuita pestovateľského pásma. Severná hranica dorábateľskej oblasti bola pohyblivá a zasahovala miestami pomerne vysoko na sever územia. Pre štúdium týchto zmien majú preto veľký význam archívne údaje o jednotlivých viniciach a mapy, v ktorých sú vinice vyznačené. Najstaršia známa mapa s vyznačením viníc je mapa W. Lazia z roku 1556. Moravské a malokarpatské vinice sú napríklad znázornené na mapách J. A. Komenského z roku 1627.

Na Slovensku sa už od 12. storočia vytvárali prvé vinohradnícke regióny, z ktorých niektoré si zachovali kontinuitu až do súčasnosti: hlohovecký, šintavský, zlatomoravecký, modrokamenský, malokarpatský, lokality na Podunajskej nížine, na Gemeri, dolnom Hrone a Potisí.

Podľa výsledkov súpisu poddanskej pôdy a jej rozlohy z roku 1720 sa výskyt vinohradníckych oblastí zhoduje so súčasným stavom. Na prvých miestach v rozsahu viníc boli Bratislavská, Nitrianska, Hontianska a Zemplínska župa, menej viníc bolo v župe Abovskej, Tekovskej, Novohradskej a Gemerskej. V prvej polovici 18. storočia viedla hranica pestovania viniča od Trenčína a Považskej Bystrice cez Bánovce nad Bebravou k Novej Bani a Krupine až po Vranov nad Topľou. V rámci takto ohraničeného územia sa do konca 18. storočia dotvorili vinohradnícke oblasti tak, ako ich poznáme dnes.

Výrazné zmeny v rozložení vinohradov spôsobila koncom 19. a začiatkom 20. storočia viničová kalamita – hubovitá choroba fyloxéra. Prejavila sa nielen v poklese plochy pôvodných viníc, ale i v poklese výsadby a čiastočnom presune viníc zo svahov na roviny s piesočnatou pôdou, viac imúnou voči nákaze.

V roku 1952 sa Slovensko členilo na 8 vinohradníckych oblastí, z toho 5 v západoslovenskom regióne, 1 v stredoslovenskom a 2 vo východoslovenskom regióne.

Pre potreby vinárskeho zákona bolo v roku 1996 vo Výskumnom ústave vinohradníckom a vinárskom v Bratislave vypracované nové členenie, ktoré zodpovedá požiadavkám pestovateľov a producentov a rešpektuje pritom prirodzené delenie podľa klimatických a geologických podmienok.

Vinohradnícky región Slovenska sa člení na šesť vinohradníckych oblastí. Prevažnosť vinohradníckych oblastí sa koncentruje na území západného Slovenska. Územie vinohradníckeho regiónu Slovenska sa podľa aktuálneho členenia rozdeľuje na vinohradnícke oblasti, vinohradnícke rajóny a vinohradnícke obce.

Dnes sa na území Slovenska rozlišuje šesť vinohradníckych oblastí, 40 vinohradníckych rajónov a 603 vinohradníckych obcí:

1. Malokarpatská vinohradnícka oblasť,
2. Nitrianska vinohradnícka oblasť,
3. Južnoslovenská vinohradnícka oblasť,
4. Stredoslovenská vinohradnícka oblasť,
5. Východoslovenská vinohradnícka oblasť,
6. Tokajská vinohradnícka oblasť.



### **1. Malokarpatská oblasť**

Nachádza sa v juhozápadnej časti Slovenska a skladá sa z troch podoblastí, ktoré sa navzájom odlišujú z hľadiska klimatických, ale aj pôdno-geologických. Člení sa na 12 vinohradníckych rajónov a tvorí ju 119 vinohradníckych obcí.

Vinohrady Záhoria ležia v regióne Záhorie, na krajnom západe, medzi riekou Moravou a severozápadným okrajom Malých Karpát. Najvýznamnejšia časť vinohradov Záhoria sa nachádza v okolí mesta Skalica, známeho najmä červenými vínami ako napríklad typický Skalický rubín.

Malokarpatské vinohrady sa rozprestierajú na juhozápadných svahoch Malých Karpát od Bratislavy po Horné Orešany. História vinohradníctva a vinárstva siaha v tejto oblasti takmer tri tisíc rokov do minulosti a dlhé stáročia bol najvýznamnejším vinohradníckym regiónom na Slovensku. Kvalita vín zodpovedá dlhoročnej tradícii a skvelej povesti. Od Svätého Jura po Častú sú to predovšetkým biele vína (najmä rizlingy), kým južný a severný okraj je, naopak, známy produkciou kvalitných červených vín (Frankovka či Modrý Portugal z Horných Orešian).

Vinohrady na nížinách a pahorkatinách východne od Malých Karpát sú v porovnaní s ostatnými oblasťami podstatne mladšie. Aj tu je však možné dopestovať vysokokvalitné vína, najmä v okolí mesta Hlohovec alebo v oblasti Čachtíc.

### **2. Nitrianska oblasť**

Nachádza sa v severnej časti Nitrianskeho kraja a časti Trnavského kraja. Zo všetkých vinohradníckych oblastí sa vyznačuje najrôznorodšími podmienkami. Tvorí ju 9 rajónov, do ktorých patrí 158 vinohradníckych obcí. História vinárstva siaha v tejto oblasti hlboko do minulosti, z oblasti Nitry sa zachovali najstaršie historické dôkazy o existencii vinohradníctva a vinárstva na Slovensku. Ide o tri staroslovienske modlitby pochádzajúce z obdobia Veľkej Moravy. Predpokladá sa, že základy vinohradníctva položili benediktínski mnísi zoborského kláštora v 9. storočí. Chýr o tunajšom víne sa začal šíriť do Európy už začiatkom novoveku.

### **3. Južnoslovenská oblasť**

Zaberá územie nachádzajúce sa v najjužnejšej časti Slovenska, severne od rieky Dunaj, rozdeľuje sa na dve podoblasti, líšiace sa podmienkami. Člení sa na osem rajónov a 114 vinohradníckych obcí. Západná časť, v okolí mesta Dunajská Streda, poskytuje podmienky na produkciu vín nižšej kvality. Naopak východná časť, severne

a severozápadne od Štúrova má vhodné podmienky na dopestovanie odrôd náročnejších na teplo a slnečný svit. Ide o najteplejšiu oblasť Slovenska a vinohrady vysadené na kvalitných pôdach Podunajskej nížiny. Darí sa tu vysokokvalitným červeným vínam ako Cabernet Sauvignon.

#### **4. Stredoslovenská oblasť**

Táto oblasť je na juhu stredného Slovenska, pri hraniciach s Maďarskom. Je to rozmanitá vinohradnícka oblasť, ktorá sa tiahne od Hontu až po Gemer. Aj keď v súčasnosti nepatrí medzi kľúčové vinohradnícke oblasti, má vynikajúce podmienky. Delí sa na 7 vinohradníckych rajónov so 107 vinohradníckymi obcami. Prvá písomná zmienka o tunajších vínach pochádza z roku 1135, kedy panovník Belo II. dal dve vinice kláštora v Bzovíku. Vynikajúce vína pochádzajú najmä z okolia Veľkého Krtíša.

#### **5. Východoslovenská oblasť**

Táto oblasť zaberá tri oddelené územia na juhu a na východe Košického kraja, vrátane dvoch obcí Prešovského kraja. Zasahuje na územie troch historických regiónov, Zemplína, Abova a Turne. Táto oblasť sa dnes delí na 4 rajóny a 88 vinohradníckych obcí. Väčšina miestnych vinogradov bola vysadená až v druhej polovici 20. storočia. Zvlášť výrazné oblasti sú v okolí Tibavy a Sobranciach na južných svahoch Vihorlatských vrchov. Nachádzajú sa tu i najsevernejšie vinohrady na Slovensku, v katastri obce Brekov.

#### **6. Tokajská oblasť**

Vinohradnícka oblasť Tokaj je geograficky uzatvorená oblasť v povodí rieky Bodrog, severne na Slovensku ohraničená Zemplínskymi vrchmi a na juhu v Maďarsku ohraničená sútokom riek Tisa a Bodrog. Je historickou aj teritoriálnou súčasťou veľkého tokajského regiónu, ktorého väčšia časť sa rozprestiera na území Maďarska. Ide o najmenšiu vinohradnícku oblasť na Slovensku, známu unikátnymi putňovými vínami špecifickej chuti.

# FORMY VINOHRADNÍCTVA NA SLOVENSKU DO POLOVICE 20. STOROČIA

## Mestská forma vinohradníctva a malokarpatská oblasť

Začiatky vinohradníctva na Slovensku nie sú doteraz presne datované. Je však nepochybné, že vinohradníctvo sem nepriniesli nemeckí kolonisti v 12. a 13. storočí ani Rimania, ale pravdepodobne dávno pred nimi indoeurópske kmene prvých poľnohospodárov, ktoré prenikali do strednej Európy v mladšej dobe kamennej. Z južnej Ázie, cez malú Áziu, povodím Dunaja priniesli na Slovensko a južnú Moravu pestovanie pšenice a ďalších kultúrnych plodín a pravdepodobne aj viniča. Najstaršie nálezy dosvedčujúce existenciu viniča hroznorodého v oblasti strednej Európy sa zachovali v Karpatskej kotline. Na území Slovenska sa za najstarší nález považuje otlačok hroznových zrníek z Novák – bane Cígeľ, s rozmermi 100 x 150 mm a vekom približne 150 miliónov rokov.

Nie je zrejme náhoda, že miesto najstaršieho archeologického nálezu vinohradníckych artefaktov patrí do Malokarpatskej vinohradníckej oblasti. Na vrchu Molpír pri Smoleniciach, na halštatskom hradisku z konca 7. storočia pred n. l., bola objavená hlinená zásobnica na víno a osem vinohradníckych nožov. Artefakty materiálnej vinohradníckej kultúry objavené na Molpíri potvrdzujú vysokú kultúrnu a civilizačnú úroveň obyvateľstva už v tomto období. Zmienky o vinohradníctve máme aj z keltského obdobia. Neskôr, prítomnosťou rímskych posádok na našom území, sa pestovanie viniča ešte zintenzívnilo.

V minulosti prevládali názory, že zásluhu na vzniku vinohradníctva mal príchod nemeckých kolonistov v 13. a 14. storočí. Najnovšie výskumy historikov, etnografov a jazykovedcov však zdôrazňujú, že nemeckí kolonisti len vhodne nadviazali na staršiu domácu vinohradnícku tradíciu a významnou mierou prispeli k ďalšiemu rozvoju vinohradníctva a vinárstva. Zaslúžili sa tak o rozšírenie pestovania a produkcie hrozna i rozkvet vinohradníckej kultúry.

Príchod nemeckých kolonistov do okolia Bratislavy a celej malokarpatskej oblasti spôsobili historické okolnosti – Tatárske vpády v roku 1241 do Považia



a trnavskej roviny a následné vyľudnenie oblastí spustošených Tatármi. Po ich odchode v lete 1242 panovník Belo IV. začal podporovať doosídľovanie dedín a kolonizáciu dovtedy neobývaných horských oblastí. Kolonisti prišli zo susedných rakúskych krajín a Bavorska, teda z oblastí, kde tatárske plienenie nezasiahlo. Tzv. nemecká kolonizácia západného Slovenska nadobudla značnú intenzitu v 14. storočí za vlády Ľudovíta I. (1342 – 1382) a Žigmunda Luxemburského (1387 – 1437).

Kolonisti sa usadzovali na východných úbočiach Malých Karpát, ale i v rovinných častiach bratislavskej stolice. Usadzovali sa nielen vo vyľudnených už jestvujúcich osadách ako Jur, Pezinok, Modra, Smolenice, osídľovali i dosiaľ neosídlené oblasti a zakladali tak nové osady pod horami a na rovine, využívajúc viaceré úľavy, ako bolo rozvíjanie a rešpektovanie rôznych práv prinesených z vlasti. Rozsah tohto nového osídlenia zmenil etnické pomery v tomto regióne natoľko, že v priebehu 13. – 14. storočia kolonisti úplne vystriedali pôvodné slovanské osídlenie. Až koncom 15. a v prvej polovici 16. storočia sa tento trend podarilo sčasti zvrátiť.

Nemeckí novousadlíci sa stali rozhodujúcou vrstvou pri rozvoji mestského typu vinohradníctva na juhozápadnom Slovensku. Vytvárali a upevňovali si špecifické majetkovo-právne vzťahy, hlavne neobmedzené dispozičné právo k vinohradníckej pôde, ktoré vo feudálnom systéme pevne zakotvili. Vinohradnícku pôdu odlíšili dávkami i právne od ostatnej pôdy a jej vlastníci sa tým vyčleňovali spomedzi iných roľníkov. Vo vinohradníckych lokalitách vytvárali spoločenstvá riadiace sa vlastnými normami, právami, spoločenskými i hospodárskymi pravidlami. V opevnených mestských centrách malokarpatskej oblasti to umožnilo vývoj zložitej organizácie vinohradníctva, výrobu a bezpečné uskladňovanie vína určeného na pomerne dobre výnosný obchod. Viedlo to tiež k vzniku špecifického charakteru materiálnej a sociálnej kultúry malokarpatských vinohradníckych miest, ktoré sa tak kvalitatívne odlíšili od oblastí s vidieckou formou vinohradníctva.

Najvýznamnejší vlastníci vinohradov boli zemepáni – feudálne panstvá, slobodné kráľovské mestá, cirkev a poddaní. Na niektorých panstvách, napríklad na červenokamenskom panstve rodiny Fuggerovcov, väčšina vín, s ktorými majitelia obchodovali, pochádzala práve z poddanských vinohradov. Z produkcie dorobených vín sa značné množstvo vyčapovalo priamo v mestách a mestečkách alebo v krčmách jednotlivých feudálnych panstiev.

Malokarpatské vína smerovali do západo- a severoslovenských miest: Trnava, Trenčín, Žilina, no najmä na bytčianske panstvo. Víno bolo, samozrejme,

i exportným artiklom. Do 18. storočia sa malokarpatské vína pravidelne pili v Budíne, Viedni, Prahe, Brne, Krakove, Magdeburgu a inde.

Devätnáste storočie predstavovalo odlišnú etapu vo vývoji malokarpatského vinohradníctva a vinárstva. Začiatok storočia poznačil prehlbujúci sa úpadok v produkcii hrozna a predaji vína. Tento pokles spôsobila kríza, ktorá pretrvávala od konca 18. storočia a spôsobila ju strata sliezskeho trhu a odbytu – ako dôsledok prehratej vojny s Pruskom. Na nepriaznivý vývin vinohradníctva mal zásadný vplyv aj vzrast produkcie a hlavne konzumácie piva. Vzostup výroby piva súvisel i s rozvojom obilnárstva a špecializáciou na sladovnícky jačmeň.

Napriek poklesu predaja, a teda i produkcie, patrili vinohradníctvo a výroba vína až do revolúcie 1848 – 1849 stále medzi jedno z najrentabilnejších odvetví poľnohospodárstva. Nie celkom doriešené zmeny vo vlastníckych vzťahoch po revolúcii – odstránenie feudálnych prežitkov pokiaľ šlo o vlastnícke práva neurbaniálnych pozemkov, platenie štátu z ostatných vinohradov – neprispievali k stabilizácii tohto výrobného odvetvia.

Koncom 19. storočia a v prvých rokoch 20. storočia bola situácia vo vinohradníctve všeobecne veľmi zložitá. Ekonomické príčiny a vzrast obilnej konjunktúry sa nepriaznivo odzrkadľovali u drobnejších vinohradníckych výrobcov. Veľká pohroma – rozšírenie dovtedy nepoznaných chorôb viniča – viedla takmer k zničeniu vinohradníckej výsadby.

Prvou z chorôb viniča, ktorá sa objavila v 60. rokoch 19. storočia v západnej Európe a následne i na Slovensku, bola *múčnatka*. V malokarpatských lokalitách jej pôsobenie zanechalo výrazné škody. Koncom 70. a začiatkom 80. rokov 19. storočia sa objavila choroba oveľa ničivejšia ako múčnatka – *fyloxéra*. Táto choroba napádala a ničila korene viniča. *Fyloxéra* bola objavená v Amerike v roku 1854 a o štyri roky sa dostala do Európy. V Bratislave sa vyskytla prvýkrát v roku 1882. Postupné rozširovanie do ďalších lokalít celej krajiny vyvolalo nielen obavy, ale i protopatrenia. Za najúčinnnejšie v boji proti tejto pohrome sa považovalo vstrekovanie sírouhlika do zeme pomocou injektaže. Bolo to i jediné opatrenie, ktoré mohli vinohradníci urobiť sami v boji proti hubovým chorobám. Toto *vypalovanie* zeme zvláštnymi striekačkami (*senkýrmi*) bolo v obciach povinné, prikazoval ho zákon. Ďalším opatrením bol zákaz dovozu viniča z Maďarska, aby sa zabránilo prenikaniu pôvodcu ochorenia. Dôsledným vstrekováním sa vinice miestami podarilo zachrániť na dlhší čas.

Ľudia spočiatku neverili, že ich vinice ničí choroba, Mysleli si, že je to *vyžítá zem*, pretože ju málo hnojili, prípadne že je to trest boží. Na miestach, kde sa injekcie ukázali nie veľmi účinné, či už pre vlastnosti pôdy, neodborné zaobchádzanie, alebo len pre ich preventívny charakter, neostalo iné ako vinice vyklčovať. Niektoré vinice zarástli trávou na pastviská, tzv. *pustáky*, iné sa zaorali a osiali kukuricou, obilninami, krmovinami. Na horských stráňach, kde boli predtým vinohrady, sa vysádzali ovocné stromy a vytvárali sady.

Napriek veľkým škodám sa podarilo v malokarpatskej oblasti zachrániť značnú časť viníc pred zničením. Kým vo Francúzsku zničila fyloxéra takmer 80 % všetkých vinohradov, v malokarpatskej oblasti to bolo necelých 60 % plochy.

Sociálne následky chorôb a škodcov vínnej révy predstavovali so zreteľom na rozsah škôd udalosti negatívneho významu pre jednotlivcov i celé dedinské spoločenstvo. Boli sprevádzané chudobou a biedou vo vinohradníckych rodinách. Obnova zničených viníc trvala pomerne dlho, a tak mnohí vinohradníci a ich rodiny hľadali iné zdroje príjmov a obživy. Určité východisko ponúkala možnosť zárobku v iných, predtým len doplnkových zamestnaniach.

Mnohí vinohradníci začali chodiť za prácou do hôr, hlavne tí, ktorí mali záprahy. Mnohí chodili za prácou do okolitých obcí, kde boli vinohrady v lepšom stave. V menších obciach, so všeobecne nižšou úrovňou, sa najímali robotníci na prácu vo vinohradoch.

O situácii v tomto období a o hľadaní možnosti obživy vypovedá i zachovaný životopis vinohradníka z Dolných Orešian:

*Môj otec zanechal vinohrad a robil drevorubača. Bolo nás sedem detí a tak sa bolo treba poobzerať i po vedľajšom zárobku. Keď teda otec skončil dennú robotu, urúbal kus dreva, ktoré v zime smykoval až domov, keď nebol sneh, tak ho odniesol na pleciach. Doma sme ho porúbali a pokálali na polienka, štyri polienka slamou zviazali do vazaničky. Na jar, keď cesty trochu obschli, otec naukladal 120-150 vazaničiek na drevenú káru, čo malo okolo 200 kilov váhy. O tretej ráno sme sa s otcom zapriahli do tej naloženej káry a ťahali sme ju do Trnavy predat'. Cesta trvala štyri hodiny tých 13 kilometrov. Takto dopravené drevo sme vozili po trnavských uliciach, otvárali sme brány a kričali sme po dvoroch: „Kúpte si vazaničky!“ Trnavské gazdinky to už poznali a kupovali vazaničky po tri grajciare. Za takto zarobené peniaze*

*otec kupoval topánky, obleky a potraviny. Do mesta sa chodilo v trhové dni v utorok a piatok. Vtedy sa nás Orešancov s takto naloženými kárami zišlo na ceste aj 30-40, celá karavána zapriahnutá ľuďmi.*

*Toto je pravý obraz ťažkého života Dolnoorešancov ešte pred prvou vojnou. Cez nu a ešte dlho po nej iných zárobkových možností nebolo. Matka cez leto aj my odrastenejšie deti sme chodili do hôr zbierať lesné plody (jahody, maliny, čučoriedky, huby) a mama ich chodili predávať do Trnavy. Asi 15-kilový kôš si dala na chrbát, druhý asi 10-kilový zavesila na krk a tak išla peši do Trnavy na trh.*

*J. Š. (1903), Dolné Orešany*

Mnohí odchádzali za prácou za more. Títo robotníci potom často posielali peniaze domov na obnovu viníc. Rozhodujúcu úlohu pri obnovovaní vinohradov zohrala účinná vinohradnícka osveta a záujem obnoviť starú vinohradnícku tradíciu. Novovysadené vinice museli spĺňať požiadavky odolnosti proti škodcom viniča. Nový spôsob rozmnožovania viniča a výsadby nových odrôd bol založený na štepení do odolného amerického podpníka. Nezanedbateľnú úlohu tu zohrali aj štátom budované tzv. *štátne americké vinohrady*.

Napriek hroziacemu zániku vinohradníctva sa tento trend podarilo začiatkom 20. storočia prekonať. Pozitívnu úlohu zohral štát, ktorý v kritických obdobiach dokázal pozitívne reagovať zavedením viacerých daňových a finančných úľav pre domácich vinohradníkov a vinárov. Ešte pred vznikom prvej svetovej vojny sa podarilo v podstatnej miere obnoviť väčšinu zničených pôvodných plôch viníc. Nové odrody viniča – kombinácia odolného podpníka a očiek zo všetkých osvedčených pestovaných odrôd – sa stali základom obnovy produkcie kvalitných vín aj v nasledujúcich obdobiach.

Súvislé pokrytie malokarpatských svahov vinicami bolo však iba jedným zo znakov mestského typu vinohradníctva. Druhým, oveľa zreteľnejším, bolo umiestňovanie uzavretých pracovných priestorov priamo v dome vinohradníka. Tento spôsob bol nevyhnutný pri intenzívnom využívaní pozemkov na výsadbu a mal aj ďalšie príčiny prameniace z existenčnej závislosti od viničného hospodárenia. V hlavných centrách výroby, ohradených mestách, zaručoval produktom bezpečnosť proti krádeži, ich pravidelnú kontrolu a pohotovú manipuláciu pri predaji. Hoci sa

vyvinul v prostredí malokarpatských miest, pre svoje funkčné zdôvodnenie sa rozšíril i na blízky vidiek.

Malokarpatský vinohradnícky dom mal vonkajšie stavebné znaky spoločné s roľníckym domom rozšíreným v celom našom podunajskom pásme. Jeho špecifickým znakom však bolo vsúvanie lisovní a vstupov do pivníc medzi obytnú a ďalšiu hospodársku časť uceleného stavebného traktu. Pivnica bola umiestnená pod obytnou časťou. Pôvodnú štítovú orientáciu pozmenila v mestách prístavba prednej miestnosti a budovanie krytého podjazdu uzatvoreného bránou. Podjazd sa od dvora oddeľoval sklenenou stenou, čím sa v ňom vytváral uzavretý priestor na čapovanie vína.

### **Vidiecka forma vinohradníctva**

Kým oblasť Malých Karpát už od stredoveku charakterizovalo súvislé usporiadanie viníc ako viditeľný dôkaz ich ekonomickej priority, v celom ďalšom dorábateľskom pásme bolo typické sústredenie viníc v skupinách na vhodnom, spravidla vyvýšenom mieste chotára. Tento stav odrážal doplnkové postavenie vinohradníctva v miestnej poľnohospodárskej produkcii a bol charakteristickým javom tzv. dedinského/vidieckeho typu vinohradníckej kultúry.

Charakteristickou črtou viničných areálov dedinského typu je, že vinice nenadväzujú na seba neprerušene ako v Malých Karpatoch, striedajú sa so zatrávenými plochami, s ovocnými stromami alebo inými plodinami. Tieto plochy bývajú vysadené ovocnými stromami a stoja na nich viničné stavby. Zhluky viníc v chotároch obcí sa zakladali na kľčoviskách chotárnych vyvýšení alebo pohorí. Predstavujú typický doplnok dedinského viničného pohoria. Celý areál býva niekedy ohradený plotom. Pri vstupe do viníc alebo na inom dominantnom mieste a areáli stála socha alebo kaplnka sv. Urbana, patróna viníc. Spolu s prevádzkovými stavbami sú tieto pamiatky charakteristickým doplnkom dedinských viničných komplexov a často pozoruhodným dokladom staveľskej a sochárskej zručnosti miestnych majstrov.

Ďalším typickým znakom vidieckej formy vinohradníctva sú samotné stavebné objekty, určené na spracovanie hrozna, skladovanie vína, prípadne iných, tu pestovaných plodín. Reprezentujú ich pivnice a vínne búdy s pivnicou, resp. bez nej. Vyskytujú sa s výnimkou Malých Karpát vo všetkých ostatných pestovateľských oblastiach nášho územia a majú zhodné črty s rovnakými účelovými stavbami

v susedných vinohradníckych pásmach Moravy a Maďarska. Základnou priestorovou jednotkou týchto stavieb boli pivnice, kde sa uskladňovalo víno. V obytnej časti takejto stavby stál stôl s lavicami, jednoduché lôžko. Popri výrobnej funkcii mali tieto stavby aj iné poslanie. Sústreďovala sa v nich časť rodinného a spoločenského života vinohradníkov, čomu sa podriaďovala ich výtvarná a estetická úprava. Najčastejším dekoratívnym prvkom boli farebné nátery stien, oblokov, stĺpové podstrešia, kolorované reliéfy hrozna a sošky patrónov viníc umiestnené na štítovej strane stavieb. Postupne sa vo viacerých vinohradníckych obciach tieto budy prestavovali na stále bydliská či chaty. Po kolektivizácii poľnohospodárstva viničné stavby nestratili svoju výrobnú ani spoločenskú funkciu. Slúžili záhumienkovým viniciam a vzrástla ich úloha v rodinnom a spoločenskom živote.

## Literatúra a pramene

DRÁBIKOVÁ, E.: *Človek vo vinici*. Bratislava: Veda, 1989.

KAHOUNOVÁ, E.: *Vinohradnícke stavby a lisy*. Bratislava: Veda, 1969.

NOVÁKOVÁ, K.: *Vinohradníctvo a vinohradníci v procesoch transformácii*. Trnava. UCM, 2009.

*Etnografický atlas Slovenska*, Bratislava: Veda, 1990.

## Otázky a úlohy

1. Na mape zaznač jednotlivé vinohradnícke oblasti Slovenska.
2. Vymenuj základné znaky mestského a vidieckeho typu vinohradníctva a definuj základné rozdiely medzi nimi.
3. Charakterizuj situáciu vo vinohradníctve v medzivojnovom období na základe výpovedí respondentov v texte.

## 4. KOLEKTIVIZÁCIA A ZMENY VO VINOHRADNÍCTVE POČAS 2. POLOVICE 20. STOROČIA

Obdobie druhej polovice 20. storočia bolo pre všetkých obyvateľov Slovenska významným medzníkom, obdobím veľkých zmien a premien. Toto obdobie ovplyvnilo množstvo významných politicko-historicko-ekonomických faktorov, ktoré hlboko zasiahli do života obyvateľstva a ovplyvnili ho na ďalších takmer 50 rokov.

Kolektivizácia slovenskej dediny bola procesom, ktorého základné črty sa realizovali počas 50. rokov 20. storočia. Tento proces prebiehal v konkrétnej medzinárodnej a vnútro politickej situácii, ktorá ho determinovala, a začal sa na individuálne hospodáriacej dedine po prijatí zákona o JRD vo februári 1949. Kolektivizácia prebiehala na Slovensku v dvoch vlnách, z ktorých prvá v rokoch 1949 – 1955 a druhá v rokoch 1955 – 1960. Po jedenástich rokoch sa na slovenskej dedine tento proces viac-menej skončil.

Kolektivizácia vo svojej podstate znamenala štátom iniciovaný, riadený a často vynucovaný proces premeny roľníckej malovýroby na poľnohospodársku veľkovýrobu na družstevnom princípe. Kolektivizácia z ekonomického a technologického hľadiska znamenala postupné odstránenie protikladu medzi možnosťami malovýrobných foriem poľnohospodárstva a potrebami štátu, z hľadiska spôsobu života kultúrnu diskontinuitu nielen v samotnej agrárnej kultúre, ale i v ďalších oblastiach kultúry vidieckeho obyvateľstva. Teoretickým i praktickým základom kolektivizácie poľnohospodárstva v krajinách tzv. sovietskeho bloku bol družstevný plán V. I. Lenina.

Slovensko bolo po skončení druhej svetovej vojny krajinou s takmer 60 % väčšinou vidieckeho obyvateľstva. Slovenská dedina mala výrazne maloroľnícky charakter, ktorý bol sprevádzaný mnohými slabunami, ktoré bránili jeho ďalšiemu rozvoju a napredovaniu. Boli to hlavne roztrieštenosť pozemkovej držby, nízka produktivita práce, nízke hektárové výnosy. Poľnohospodárska pôda bola na slovenskom vidieku roztrieštená na 12 miliónov parciel s priemernou výmerou 0,25 ha a na jedno hospodárstvo pripadalo priemerne 32 parciel. V predvečer kolektivizácie tvorili malí roľníci a domkári, ktorí mali hospodárstva slabo technicky



vybavené a prevládala u nich ručná práca, až 42,3 % všetkých poľnohospodárskych závodov na slovenskom vidieku.

Po politickom prevrate vo februári 1948 noví predstavitelia moci uvažovali o ďalšom vývoji slovenskej dediny. Výsledkom ich snáh bolo schválenie Nitrianskeho programu. Tento slovenský program bol vyhlásený na roľníckej manifestácii, zvolanej pri príležitosti stého výročia zrušenia poddanstva a robôt a na podporu aktuálnej vládnej agrárnej politiky. Navrhované opatrenia mali za pomoci štátu a tradičného družstevníctva povzniesť úroveň súkromného maloroľníckeho. Malo ísť o dlhodobý proces, v ktorom by sa roľníci presviedčali o výhodách spoločného družstevného hospodárenia. Zdôrazňovala sa zásada dobrovoľnosti pri rozhodovaní a tiež sa v tomto období hovorilo o podpore malých a stredných roľníkov pri súkromnom malovýrobnom hospodárení. Táto zásada dobrovoľnosti bola zakotvená v zákone č. 69 z roku 1949. Otázka dobrovoľnosti predstavovala problematický moment počas celého obdobia kolektivizácie. Už prvé skúsenosti počas roku 1949 ukázali, že zodpovední funkcionári a predstavitelia moci nerešpektovali tento princíp, nesprávne ho chápali a bol pre nich problémom hlavne politickým, a nie sociálnym. Družstvá podľa nového zákona nevznikli dobrovoľne, ale zlúčením pozemkov, hospodárskych zvierat a pracovných nástrojov do družstva zo zákona.

Všade tam, kde sa vyskytovalo vinohradníctvo a vinárstvo ako špecifická časť poľnohospodárskej výroby, prebiehala kolektivizácia trochu odlišným spôsobom v porovnaní s čisto poľnohospodárskymi lokalitami. Štátne orgány venovali vinohradníctvu a vinohradníckej problematike pozornosť už v roku 1949. Povereníctvo pôdohospodárstva v auguste 1949 uložilo majiteľom vinohradov povinnosť každoročne zaštepiť a dopestovať štepy viniča hroznorodého v množstve priemerne 5 % z celkového počtu pestovaných koreňov a ich vysadením doplniť pravidelný ročný úbytok. Bolo to zrejme spôsobené faktom, že vinohrady boli pomerne staré. Napríklad v roku 1950 zaberali vinohrady staršie ako 25 rokov až 55 % všetkých viničných plôch. Dôležitým medzníkom vo vývoji vinohradníctva na Slovensku bolo vládne uznesenie o zveľaďovaní vinohradníctva a vinárstva z 27. 7. 1953. Zdôraznila sa nevyhnutnosť ďalšej kolektivizácie vinohradov a ich sústredenie v socialistickom sektore.

Mechanizácia vo vinohradoch bola v 50. rokoch na veľmi nízkej úrovni. Nové výsadby sa preto robili takým spôsobom, aby bolo možné aspoň v budúcnosti využiť mechanizáciu na uľahčenie prác vo vinohradoch. V starých vinohradoch klčovali

jednotlivé družstvá každý druhý rad pôvodnej výsadby. Tým vznikla dostatočná medzera medzi jednotlivými radmi viničných kríkov, priemerne 150 – 200 cm, čo bola šírka na využitie mechanizačných prostriedkov pri kultivačných prácach.

Už v polovici 50. rokov sa ozývali hlasy, ktoré požadovali vybaviť strojové a traktorové stanice (STS) príslušnými mechanizmami na obrábanie vinohradov, ale ani v jednom okrese západného Slovenska sa takéto oddelenie v rámci STS do konca 50. rokov 20. storočia nepodarilo vytvoriť.

Hlavnou úlohou pri rozvoji JRD v 2. polovici 50. rokov bolo získať do družstiev stredných roľníkov. Vo vinohradníckych oblastiach boli títo strední roľníci zároveň vlastníkami vinohradov, ktoré im zabezpečovali pomerne slušnú životnú úroveň a významný zdroj rodinných príjmov. Týmto faktom sa situácia komplikovala, ľudia boli ochotní sa vzdať pôdy, vzdať sa vinohradov však bolo oveľa ťažšie. Vo vinohradníckych oblastiach vlastnili strední roľníci v 2. polovici 50. rokov 20. storočia ešte takmer 70 % pôdy, ktorá nepatrila do JRD. Problém bol v tom, že zodpovední funkcionári nevedeli vytvoriť na vidieku takú situáciu, aby sami roľníci pochopili výhody družstevnej kooperácie a začali aktívne vyhľadávať jej najvýhodnejšie formy. Práve preto boli začiatky kolektivizácie veľmi ťažké, poznačené nezáujmom roľníkov a ich nespokojnosťou, a poznačili výrazne celé 50. roky 20. storočia.

V priebehu kolektivizácie bolo vytvorených niekoľko typov poľnohospodárskych družstiev. Najnižším bol I. typ a najvyšším IV. typ družstva.

**JRD I. typu** bolo počiatočnou formou poľnohospodárskeho výrobného družstva. Jeho členovia spoločne organizovali hlavné práce a využívali pri tom vlastné stroje. Po preúčtovaní nákladov spoločnej činnosti dostal každý člen úrodu zo svojich pozemkov.

**JRD II. typu** charakterizovala spoločná výroba na scelených pozemkoch. Realizovala sa pomocou hospodársko-technickej úpravy pôdy (ďalej HTUP), ktorou sa sceľovala pôda členov družstva. Nečlenovia dostávali náhradné pozemky, menej kvalitné a vzdialenejšie od obce.

**V JRD vyšších typov III. a IV. typu** sa uskutočnilo úplné zospoločenšenie pôdy a družstvá sa stali celoobecnými. Družstevníkom sa však vyčlenila pôda a boli

pridelené záhumienky, ktoré obhospodarovali. Veľkosť záhumienky bola určovaná veľkosťou pôdy, s ktorou vstúpili ľudia do družstva. Odmeny pre družstevníkov sa určovali podľa výsledkov spoločného hospodárenia i podľa rozlohy pôdy vloženej do družstva. Štvrtý typ JRD sa od tretieho odlišoval iba v tom, že pri najvyššom type sa družstevníkom nevyplácala náhrada za vloženú pôdu. Aj pri tomto type však zostal určitý prvok individuálneho vlastníctva. Družstevníci mali záhumienky, mohli chovať určité množstvo hospodárskych zvierat, čo predstavovalo doplnkový zdroj rodinných príjmov družstevníkov.

Zo zakladania JRD sa stala od roku 1952 politická úloha a jej splnenie bola požiadavka prvoradého významu. Pri okresných výboroch a miestnych národných výboroch sa zakladali agitačné náborové komisie, ktoré mali presvedčať samostatne hospodáriacich roľníkov o výhodách vstupu do družstiev. Náborové komisie postupne zosilnievali svoje tlaky na jednotlivcov a z propagačných akcií sa stávali doslova násilné nátlakové akcie, ktoré mali všetkými dostupnými spôsobmi presvedčiť roľníkov aby podpísali vstup do družstiev.

Na jar v roku 1953 sa kolektivizácia na Slovensku dostala do krízy. Nespokojní členovia vystupovali z družstiev a tie sa postupne rozpadali. Krízu spôsobilo viacero faktorov. Bola to napríklad menová reforma, ktorá výrazne postihla hlavne roľníkov, veľké ekonomické disproporcie a nepriaznivá zásobovacia situácia, a v neposlednom rade medzinárodná situácia – zmeny v poľnohospodárskej politike v ZSSR a kríza kolektivizácie v susedných krajinách (Poľsko, Maďarsko). Zvrátiť krízu a stagnáciu kolektivizácie na Slovensku sa podarilo až okolo roku 1957. Postupne do konca 50. rokov 20. storočia zanikal priestor pre individuálne hospodárenie a v zmysle vlastníctva pôdy kolektívne socialistické vlastníctvo vo forme družstiev a štátnych majetkov prevážilo. V roku 1960 hospodárili na Slovensku JRD a štátne majetky, tzv. socialistický sektor, na 80,5 % poľnohospodárskej pôdy a podiel na ornej pôde bol dokonca 84,3 %. V súkromnom sektore zostávala už len malá časť poľnohospodárskej pôdy, pričom jej väčšina sa nachádzala v horských a podhorských oblastiach.

Vo vinohradníckych oblastiach sa rokom 1960 skončila prvá etapa a začínala sa druhá v budovaní socialistického poľnohospodárstva a JRD sa stali rozhodujúcou silou socialistickej poľnohospodárskej veľkovýroby i tam.

Slovenský vidiek tak prešiel v historicky pomerne krátkom čase od súkromnej poľnohospodárskej výroby prevažne malovýrobného charakteru k spoločným formám veľkovýrobného hospodárenia. Začali sa meniť hodnoty, kritériá a životné priority ľudí, ktorí zostali pracovať v poľnohospodárstve. Stávala sa z nich v rámci lokálneho spoločenstva nová sociálna skupina – skupina družstevníkov, družstevných robotníkov.

Založením družstiev a konfiškáciou súkromného majetku vznikol právne, ekonomicky a sociálne neobmedzený stav bezplatného a časovo neobmedzeného užívania pôdy družstvami a štátnymi majetkami. I keď vlastníctvo pôdy zostalo formálne právoplatné, vlastnícke práva sa značne oklieštili. Pôvodný vlastník pôdy nemohol so svojou pôdou narábať voľne, podľa svojich predstáv a záujmov.

### **Priebeh kolektivizácie**

Po politickom prevrate v roku 1948 sa vytvoril prvý päťročný plán. Začalo sa so zakladaním prípravných výborov JRD. Roľníka vstupujúceho do družstva zaujímalo hlavne to, ako sa výsledky hospodárenia družstva odzrkadlia v odmeňovaní za prácu. Každý pracovný výkon na družstve bol ohodnotený tzv. pracovnou jednotkou. Dobré výsledky družstva sa prejavovali zvyšovaním peňažných výnosov a hodnotou pracovnej jednotky. Pracovná jednotka (ďalej PJ) bola štátom daná norma, platná pre celú republiku, ktorú musel človek odrobiť a bola finančne ohodnotená. JRD si mohlo čiastočne výšku pracovnej jednotky upravovať s ohľadom na miestne pomery. Z plánovanej hodnoty peňažnej časti PJ sa polovica vyplácala zálohovo. Zvyšok sa uhradil dodatočne formou doplatkov podľa výsledkov hospodárenia JRD za uplynulý kalendárny rok. Ku každej PJ prislúchala istá výška naturálií – obilnín, vajec, múky a podobne.

Konkrétne vinohradnícke práce boli zadelené do siedmych tried. Každá trieda predstavovala isté množstvo PJ. Norma určovala aj počet koreňov, ktoré treba oplieť či postriekať za určitý čas. JRD mohlo prihliadať na výšku koreňov a náročnosť terénu.

Po roku 1952 sa ešte zintenzívnili propagácie a kampane na zakladanie družstiev. Princíp dobrovoľnosti pri vstupe do družstiev prestal hrať úlohu a roľníci boli k vstupu do JRD čoraz viac tlačení a nútení násilím. Medzi organizátormi

a propagátormi kolektivizácie sa rozšíril názor, že pokiaľ nezvýšia povinné dodávky, tzv. *kontingenty*, malým a stredným roľníkom, ľahko si plánované dodávky splnia a nebudú nútení vstupovať do JRD. Preto sa začali povinné dodávky postupne neúmerne zvyšovať. Tým chceli donútiť aj tých najbohatších roľníkov, ktorí z pochopiteľných dôvodov nevstupovali do družstiev, aby neboli schopní splniť si povinné dávky voči štátu.

Bol to pomerne úspešný ťah zo strany organizátorov kolektivizácie. Strední a väčší gazdovia sa začali postupne zapájať do družstevnej organizácie najmä pod vplyvom narastajúcich dodávkových povinností a ich neschopnosťou požiadavky plniť. Pri MNV v jednotlivých obciach vznikali náborové komisie, ktoré chodili po občanoch, organizovali stretnutia a propagovali výhody vstupu do družstiev.

O pocitoch a prežívaní tohto pre vinohradníkov ťažkého obdobia vypovedalo viacero obyvateľov:

*Chodili šelijakí špekulanti a nahovárali tatka, abi vstúpil do družstva. A že nescel, bol jeden z najbohačích sedlákov v dzedzine, mal rolí, vinohrad, osem kúskov lichvi, voli sme mali také až po strop maštale, mali sme kona, aj mašini. A oni došli a aj s nejakíma ludma z rozhlasu. Natáhli šnúri od stĺpa na ulici až do domu. Ponatahuvali to po celém dome, sedli si, a že: povedzte nám pán N., ako je to možné, že druhí nedokážu plniť kontingenti a vi áno? A tatenko im nato povedal: „Kuknite sa milí páni, vidzíte tú svinu a kravu na dvore? Vdaka nim môžem plniť kontingenti. Kebi mi tá krava lebo vól skapali, tak ništ nesplním, nemôžem plniť. Tak to je celé moje tajomstvo, a už vám ništ nebudem viprávat!“*

(muž, 1930, Smolenice)

*Šetko sme moseli odezdat, každí liter mléka. Ket sme zabíjali svinu, tak sme moseli ten krupón, tú kožu odezdat a ešte aj zabíjačku nahlásit na MNV, že či nám ju povolá. Aj šecki vajcá sme odezdávali, ništ nám neostalo, ket sme sceli splniť normu. A ešte si aj ludé chodzili k nám pítat, že potrebujú odezdat. A já dzecko som mala malé, potrebuvalo aj jest porádne, a nemala som pre neho porádného vajca. Dicki som si nehala nejaké najmenšé, 1-2 do tídna, abi som mu mohla aspon škvarelini uvarit, lebo do poléfki. Až potom, ket sveker*

*konečne podpísali družstvo, už sme mali šeckého väcej, pre dzeci aj pre nás. To sa už potom lahšé díchalo.*

(žena, 1930, Smolenice)

*Po tom 50. roku, tuším 1952, lebo 1953, sa situácia v dedinách ešte zhoršila. Boli predpísané visoké dodávki obilia, ktoré museli jednotliví sedliaci odovzdávať bez ohladu na to, či im doma niečo ostalo. K mláčačkám boli postavení štátni kontrolóri, ktorí zapisovali všetko, čo sa namlátilo, a z toho sa vypočítalo pre každého sedliaka nejaké to „životné minimum“ na prežitie rodiny a na osivo, a ostatné všetko zobrali. Mnohým, ktorí mali slabšiu úrodu, neostalo doma naozaj nič. Toto bol jeden zo strašných spôsobov, ako donútiť dotiaľ slobodných sedliakov, aby vstúpili do JRD.*

(M. I. Smolenice, (1922 – 1998), kronika č. 1, s. 79)

*Kontingenti boli potom virubované tak visoké, že to otec ledva vládal plniť, a to bol pomerne majetní sedlák a darilo sa mu. Mal každý rok veľkú úrodu. Tak to umelo zvišovali, abi bol nútení podpísať družstvo, abi nevládal plniť tí dodávki. Kebi nebol plnil normi, boli bi ho zavreli, kebi nepodpísal, též bi ho boli zavreli a nás jednák vivézli, jako nékerích. Tak to nakoniec s tažkým srdcom podpísal.*

(muž, 1945, Horné Orešany)

*Volávali nás na MNV, organizovali akcie šelijaké, presvečovali, ale nám sa to aj tak nezдалo. Vidzeli sme, jak tí družstvá na okolí fungovali tak šelijako, aj ten štátní majetek hen na Podbori. Mi sme sa v dzedzine bránili jak sme mohli pred družstvom a tí bohačší sedláci nesceli o družstve ani čut!*

(muž, 1923, Dolné Orešany).

Názory na zakladanie JRD sa v regióne rôznili. Tí roľníci, ktorí mali veľa pôdy a vinogradov, neboli nadchnutí myšlienkou dať celý svoj majetok družstvu. Tí, ktorí nemali veľa pôdy alebo pracovali v priemysle či v iných odvetviach, prípadne nemali potomkov, ktorí by na pôde pracovali, túto možnosť, naopak, privítali. Viacero informátorov potvrdilo, že privítali vstup do družstva a ocenili spoločné družstevné hospodárenie na viniciach a pôde:

*Ja osobne som bol velice rád, že nám to zebali do družstva, že otec podpísali to družstvo, lebo ja som bol leniví aj s bratom, nám sa na zemi robiť nescelo. Brat scel študovať a né sedlačiť, já som zas bol veľkí športovác, hral som futbal a nescelo sa mi robiť. A keď som vidzel jak kamarádi kopú do lopti a já som mosel škrábat vinohrad, lebo íť na rolu, bol bich plakal. Neznášal som túto otročinu!*

(m, 1928, Horné Orešany)

Niektoré skupiny obyvateľstva, hlavne živnostníci, strední a veľkí roľníci, ktorí sa odmietali stotožniť s dobovou ideológiou a vstúpiť do JRD, boli po roku 1952 označovaní za *kulakov* a stali sa nepriateľmi ľudovodemokratického zriadenia.<sup>11</sup> Znamenalo to veľké postihy nielen pre jednotlivcov, ale i celé rodiny hospodárov, ktorí vytrvalo odmietali vstúpiť do družstiev. Podstatnou zložkou vydierania týchto ľudí zo strany širiteľov družstevnej myšlienky boli náznaky, či neskôr otvorené a často i realizované hrozby, že následkom nevstúpenia do JRD môže byť ohrozená budúcnosť ich detí, rodiny môžu byť vyvezené z obce či okresu a dokonca jednotlivci môžu byť uväznení na výstrahu ostatným roľníkom. Mnohí tvrdohlaví roľníci boli z obcí vyvezení, prípadne boli uväznení a ich rodiny vyvezené do iných obcí.

## Vysvetlivky

**Nitriansky program** – koncepcia smerujúca k vyššej výkonnosti a rentabilite slovenského poľnohospodárstva. Vzhľadom na konkrétne podmienky program rátal s malovýrobou a súkromným spôsobom hospodárenia. V praxi sa však realizovala celkom iná koncepcia, a to cesta výrobného družstevníctva. Už od polovice roku 1948 bolo jasné, že dominujúcu úlohu v ekonomike bude zohrávať štátny sektor, označovaný ako znárodnený, a nie súkromná sféra. Prijala sa koncepcia podporovať medzi roľníkmi snahy o vznik družstiev pre spoločnú výrobu. Práve tieto družstvá sa mali stať nástrojom realizácie zmeny vo vlastníckych vzťahoch na slovenskej dedine.

**Kulak** – termín prevzatý z ruštiny (pôvodný význam päšť), slovenský ekvivalent je dedinský boháč. Termín sa používal na označenie samostatného poľnohospodára a vstúpil do užívania v súvislosti so Stolypinovou agrárnou reformnou po roku 1906, kedy bol vytvorený, na základe tlakov zhora a výhodných pôžičiek, sektor slobodných súkromných podnikov s dostatočným pôdnym fondom (až do 200 ha). Počas prvej svetovej vojny niektorí z nich rýchlo zbohatli a počas revolúcie už boli charakterizovaní ako dedinskí lichvári a vydriduchovia. Týchto viac ako dva a pol milióna sedliakov, ktorí úspešne hospodárili a mali veľký význam na potravinovom zásobovaní obyvateľstva, neakceptovalo kolektivizačnú politiku a bolo za Stalinovho režimu ekonomicky i fyzicky zlikvidovaných. Pre slovo kulak nemala čeština ani slovenčina žiadnu náhradu v pôvodnom ani prenesenom slova zmysle. Po roku 1948, kedy bola v Československu zavŕšená tzv. 3. etapa pozemkovej reformy, mohol spadať do tejto kategórie roľník, ktorý vlastnil poľnohospodársku a lesnú pôdu o výmere 20 – 50 ha. Postupne sa do tejto skupiny v 50. rokoch 20. storočia dostávali všetci strední roľníci, ktorí vlastnili viac ako 2 ha pôdy.



## Literatúra a pramene

- ČUKAN, J. – HALMOVÁ, M. 1989: Zmeny vo vinohradníctve v Plavých Vozokanoch po kolektivizácii poľnohospodárstva. In: *Zborník SMS*, 83, 30, s. 107–125.
- DANGLOVÁ, O. 1992: Modernizácia alebo de–modernizácia roľníckej ekonomiky. In: *Zmeny v hodnotových systémoch v kontexte každodennej kultúry. Výsledky výskumov v roku 1992*. D. Ratica (zost.). Bratislava : Národopisný ústav SAV, s. 5–23.
- DANGLOVÁ, O. a kol. 2005: *Vidiak v procese transformácie. Výsledky výskumu jedného západoslovenského regiónu*. Bratislava : Ústav etnológie SAV.
- DRÁBIKOVÁ, E. 1985: Záhumienkové hospodárenie a jeho miesto v rodinnom a lokálnom spoločenstve. (Na okraj zániku jednej z foriem poľnohospodárskej malovýroby v etape rozvinutého socializmu). In: *Slovenský národopis*, 33, č. 2–3, s. 350–361.
- DRÁBIKOVÁ, E. 1986: Socialistická družstevná poľnohospodárska výroba a jej vplyv na spoločenské a kultúrne procesy v Sebechleboch. In: *Spôsob života družstevnej dediny*. A. Pranda. (zost.). Bratislava: Veda, s. 15–23.
- NOVÁKOVÁ, K. 2005: Odraz víťazného februára a následných udalostí v živote vinárskeho podnikateľa. In: *Malé dejiny veľkých udalostí na Slovensku po roku 1948, 1968, 1989*. Z. Profantová. (zost.). Bratislava, s. 88–97.
- PEŠEK, J. 2002: Kolektivizácia a slovenská dedina. In: *Tradícia a spoločensko-politické zmeny na Slovensku po 2. svetovej vojne*. Z. Škovierová (zost.). Katedra etnológie a kultúrnej antropológie FiF UK Bratislava, s. 7–23.
- PRANDA, A. 1979: Národopisný výskum kultúry družstevnej dediny. (Problémy, metódy, ciele). In: *Slovenský národopis*, 27, s. 217–218.
- RATICA, D. 1992: „Kulaci“ a proces združstevňovania na slovenskej dedine. In: *Zmeny v hodnotových systémoch v kontexte každodennej kultúry. Výsledky výskumov v roku 1992*. D. Ratica (zost.). Bratislava : Národopisný ústav SAV, s. 24–31.
- SLAVKOVSKÝ, P. 1985: Socialistická kolektivizácia poľnohospodárstva a jej odraz v spôsobe života slovenskej dediny. In: *Slovenský národopis*, 33, č. 2–3, s. 323–335.

SLAVKOVSKÝ, P. 1986: Socialistické združstevňovanie poľnohospodárstva a jeho vplyv na formovanie vidieckej rodiny. In: *Slovenský národopis*, 34, č. 4, s. 543–550.

### **Otázky a úlohy**

1. Prečítaj si ešte raz výpovede respondentov o prežívaní kolektivizácie a skús zosumarizovať, ako prežívali dané obdobie.
2. Zaznamenaj rozhovor s pamätníkom kolektivizácie vo svojej obci /rodine/regióne, analyzuj výpovede a porovnaj s ukázkovými textami.

## 5. VINOHRADNÍCTVO A VINÁRSTVO PO ROKU 1989

Ľudia si v konkrétnych podmienkach spôsobu života vždy vyberali takú činnosť, jej materiálne a sociálne predpoklady, ktoré boli schopní rozvíjať a ktoré zároveň i v dostatočnej miere uspokojovali ich základné potreby a záujmy, v rozsahu a spôsobom v danom období historicko-kultúrneho vývinu najoptimálnejšie. Pred socialistickou kolektivizáciou poľnohospodárstva koncom 50. rokov 20. storočia tvorili majetkový a existenčný základ roľníckej a vinohradníckej rodiny poľnohospodárska pôda a vinice spolu so stavebným pozemkom a hospodárskymi budovami. Pôda vystupovala ako hlavný zdroj obživy, ale i ako kritérium spoločenského a sociálneho postavenia jednotlivca v lokálnom spoločenstve. Vlastníctvo pôdy bolo na dedine reálnou materiálnou i spoločenskou potrebou preto, lebo pôda bezprostredne súvisela so základným zamestnaním človeka a plne zodpovedala jeho záujmom a potrebám jeho sebarealizácie. V prvých rokoch postkomunistickej transformácie poľnohospodárstva sa pôda stáva opäť významnou rodinnou hodnotou i príťažlivým a perspektívnym hospodárskym faktorom s rastúcim významom do budúcnosti.

Podľa množstva vlastnenej pôdy a viníc sa obyvatelia v obciach delili pred obdobím socialistickej kolektivizácie na malých, stredných a veľkých (bohatých) roľníkov (gazdov, sedliakov) a vinohradníkov. Jednotlivé obce sa odlišovali množstvom a rozlohou obrábaných viníc a poľnohospodárskej pôdy.

Obdobie po roku 1989 je tretím významným predelom v živote slovenského vidieka a agrárnej kultúry a tvorí druhú diskontinuitu jeho vývinu v druhej polovici 20. storočia. Na jeho počiatku sa očakávalo, že vývoj nebude pokračovať idealizovaním predsocialistickej minulosti, ale anticipatívnou agrárnou politikou, ktorá dá tomuto výrobnému odvetviu víziu pre 21. storočie. Tak ako boli záhumienky neprijateľné pre ortodoxných predstaviteľov socialistického režimu, boli družstvá symbolom socializmu pre niektorých predstaviteľov postkomunistického obdobia.

Situácia v prelomovom roku 1989 v slovenskom vinohradníctve bola pomerne stabilizovaná, plánovala sa nová výsadba a postupné zvyšovanie rodivosti viníc. Na Slovensku bolo v roku 1989 len 17 563 ha rodiacich viníc z celkovej výmery viníc 20 000 ha. Nik si, pochopiteľne, prevratnosť zmien neuvedomoval a vôbec ich

neočakával. Na rok 1990 bola naplánovaná deväta päťročnica a na 13. 12. 1989 bol zvolaný do Prahy celoštátny zjazd jednotných roľníckych družstiev.

Avšak v relatívne krátkom čase obdobia postkomunistickej transformácie prešla najvýznamnejšia z hodnôt vinohradníka – pôda, zásadnými zmenami. Stáva sa opäť významnou rodinnou hodnotou a po prevrate v roku 1989 sa razom stala prítiažlivým a perspektívnym hospodárskym faktorom s rastúcim významom do budúcnosti.

Nesplnili sa však očakávania nových predstaviteľov politickej moci, že po dekolektivizácii poľnohospodárstva nastane hromadný návrat k pôde a k súkromnému hospodáreniu, porovnateľnom s obdobím pred rokom 1948. Záujem o prinavrátanie pôdy (v tomto konkrétnom prípade viníc) nebol veľmi veľký.

Po zásadnej politickej zmene v Československu začiatkom 90. rokov 20. storočia, keď sa tzv. socialistická kolektivizovaná dedina stala minulosťou a došlo postupne k obnove lokálnych samospráv, k transformácii poľnohospodárskych zariadení socialistického typu na družstvá vlastníkov poľnohospodárskej pôdy, prípadne individuálnych poľnohospodárskych fariem, z tradičnej rurálnej kultúry takmer nič nezostalo.

Situácia vo vinohradníctve i vinárstve bola pomerne zložitá, avšak posledné roky možno hodnotiť ako roky výrazného rozvoja vinárskeho odvetvia a prudký nárast kvality vinárskych produktov. Na základe privatizácie vinárskych podnikov vzniklo konkurenčné prostredie, ktorého dôsledkom je skutočnosť, že jednotliví výrobcovia výrazne rozšírili svoj výrobný sortiment. Snaha o vyššiu kvalitu a nárast ponuky vín vyššej akosti prispela k vyššej konkurencieschopnosti výrobkov v zahraničí.

Na druhej strane jednoznačne negatívnym faktorom je pretrvávajúce znižovanie vinohradníckych plôch a dramatický pokles priemerných hektárových výnosov pod hranicu rentability. Tak vzniká nedostatočná surovinová základňa na zabezpečenie vyššieho podielu výroby kvalitných domácich vín, ktorá sa musí dopĺňať dovozom hrozna a muštu zo susedných krajín (Maďarsko, Rakúsko), ktoré sa mieša s domácim základom.

Obdobie v postkomunistickej etape Slovenska je aj obdobím, keď sa začali formulovať európske integračné očakávania a plány. Pre transformujúce sa vinohradníctvo, nachádzajúce sa v štádiu úpadku a v existenčnom ohrození, v legislatívnej neistote a neprichádzajúcej záštite štátom, znamenala vidina vstupu do

Európskej únie (ďalej len EÚ) ďalšie nové hrozby: zmenu právnych rámcov, stratu konkurencieschopnosti, odbytové a cenové problémy atď.

Nový zákon o registrácii vinohradov, ktorý vošiel do platnosti v roku 2004, bol akýmsi prípravným opatrením pre vstup Slovenska do EÚ. Pozastavil výsadbu nových viníc na pôde, ktorá nebola do tohto roku zaevidovaná ako vinohradnícka plocha, teda ako pôda osadená viničom hroznorodým. Každý zaregistrovaný vinohrad dostal svoje číslo, ktoré by malo byť spolu s uvedením vinohradníckeho rajónu uvádzané na vínnych etiketách.

Vinohradníci sa po roku 1989 vplyvom viacerých vonkajších i vnútorných faktorov začali v obciach viditeľne diferencovať. Najvýznamnejšími faktormi vplývajúcimi na diferenciáciu členov skupiny boli predovšetkým rokmi pretrvávajúce hodnoty v povedomí vinohradníkov; vzťah k pôde a viničiam; stav viníc získaných do užívania; technické vybavenie hospodárstva; existencia a stav priestorov na uskladnenie vína; chuť a záujem hospodáriť, prípadne podnikáť na opäť nadobudnutých viničiach; rodinné zázemie a kooperácia na práci vo viničiach, pri spracúvaní, distribúcii a predaji.

Nová sociálna situácia, ktorá vznikla na našom vidieku po roku 1989, dala záujemcom o podnikanie v poľnohospodárstve rôzne podmienky. Iné predpoklady mal agropodnikateľ, ktorý v reštitúcii získal 500 ha pôdy a v banke potrebný úver, iné mal člen družstva s 10 ha vloženej pôdy a inak sa realizoval človek z mesta, ktorý zdedil po starých rodičoch pôdu na vzdialenej dedine. To všetko viedlo k postupnej transformácii a kryštalizácii foriem podnikania na pôde.

Na základe takýchto kritérií a v konfrontácii s výsledkami terénnych výskumov môžeme v súčasnosti vinohradníkov na Slovensku rozdeliť na tri veľké skupiny: Prvú skupinu tvoria vinohradníci, ktorí obrábajú malú výmeru vlastných viníc v záhradách, na humnách, to znamená venujú sa záhradkárskemu vinohradníctvu. Niektorí z nich využili príležitosť a získali späť časť viníc v reštitúcii od družstiev, ktoré predali, prenajali alebo ich sčasti obhospodarujú v rámci rodiny. Nevenuujú sa predaju, víno dorábajú pre vlastné potreby, iba výnimočne niečo predajú pod ruku známym a priateľom.

Druhú skupinu tvoria vinohradníci, ktorí sa v menšej či väčšej miere venujú predaju vína, okrem vlastných viníc zdedených po predkoch majú vinice prenajaté

alebo odkúpené na podnikateľské účely, ale v pomerne malej výmere (do 10 ha viníc). Možno ich nazvať drobnými vinárskymi podnikateľmi, i keď oficiálne toto kritérium nespĺňajú. Venujú sa predaju vína pod vlastnou značkou, nie sú však oficiálne zaregistrovaní ako podnikatelia, predávajú bez živnostenského listu a príslušných povolení. V sledovaných obciach tvoria pomerne veľkú skupinu vinohradníkov, ktorá si takýmto spôsobom privyrába. Chýba im odvaha a primeraný finančný kapitál na rozbehnutie svojich podnikateľských aktivít a získanie oficiálneho štatútu podnikateľa s vínom.

Tretiu skupinu tvoria oficiálni podnikatelia, ktorí sa venujú predaju hrozna, vína a viničných štepov. Hospodária na pomerne veľkej rozlohe pôdy (viac ako 30 ha), zakladajú nové vinice, venujú sa predaju vo veľkom, majú prepracovaný marketing, distribuujú svoje vína do obchodných reťazcov či do zahraničia.

## VINOHRADNÍCTVO A TURIZMUS (VYBRANÉ PŘÍKLADY )

### **Začiatky vínného turizmu**

Zo začiatkami vidieckeho turizmu pod Malými Karpatmi sa spája meno dolnoorešianskeho obchodníka s vínom Jozefa Belicu. Svetová hospodárska kríza v medzivojnovom období v 20. storočí zasiahla aj malokarpatských vinohradníkov a vinárov. Víno a hrozno nemalo odbyt, ceny klesali a život vinohradníkov sa stával čoraz viac neznesiteľným. Práve v tomto období začal Jozef Belica, bez predchádzajúcich skúseností s vínom a hroznom, podnikat práve v tejto oblasti. Bol prezieravým človekom s obchodným duchom, vzťahom k regiónu a s veľkým nasadením. Svojou odvahou, schopnosťami a húževnatosťou vybudoval postupne vinársku firmu, ktorá zamestnávala 15 ľudí. Pomáhal okolitým vinohradníkom, skupoval od nich hrozno už podľa kvality a sladkosti a najskôr ho ďalej predával vinárskym firmám, neskôr sám začal dorábať víno.

Jozef Belica dokázal spraviť svojej firme neuveriteľnú reklamu a kampaň. Dal natočiť film o obaračke v obci, ktorý sa premietal v žurnáloch slovenských kín, jeho firmu a vína propagovali v tlači, dal vyrobiť letáky, pozvánky, plagáty a iné propagačné materiály. Jeho víno sa ponúkalo na špeciálnych vínnych kartách a propagačných materiáloch v hoteloch po celom Československu. V modranskej majolike pre neho vyrobili špeciálnu keramiku z logom jeho firmy, ktorú navrhol Ignác Bizmayer. Firma Jozefa Belicu sa preslávila vytvorením značky Orešanské červené. Belica vymyslel slogan a logo firmy: „*Pime Juro, pime Ján, víno z Dolných Orešán!*“ Nad obcou dal Belica vybudovať pivnicu, kde spracúval hrozno a odkiaľ riadil svoje obchody. Tu sa konávali ochutnávky, dedinské zábavy, firemné akcie. Vo vinárni viseli z trávov pečené husi a štangle salámy, z ktorých si zákazníci mohli sami odrezávať či odtrhnúť. Obsluhovali tu dievčatá v krojoch, z obce k pivnici premával vyzdobený voz, hrávala tu cigánska kapela.

Úspešné vinárstvo zaniklo v roku 1948, kedy ho postihol osud všetkých súkromných podnikov – bolo znárodnené. Belica sa do konca života z tejto osobnej tragédie nespamätal. Bol nútený vystáhnout sa z rodnej obce, bol niekoľkokrát väznený, prišiel znárodnením o celoživotné úspory. Zomrel v zabudnutí a ťažkom psychickom rozporení v Trnave. Jeho pivnica sa v 2. polovici 20. storočia stala vinárňou, vlastnil ju štátny podnik Jednota, potom ju prerobili na sklady. Koncom 70.

rokov 20. storočia ju asanovali a ruiny stavby tak chátrajú dodnes. Na odkaz vinárskeho kráľa a tradíciu orešianskych vín nadviazalo v 90. rokoch rodinné vinárstvo Belicovcov, ktoré úspešne pokračuje a šíri dobré meno dolnoorešianskeho vinohradníctva a vinárstva.

### ***Vínne cesty Slovenska***

Vinohradníctvo spolu s gastronómiou tvoria významnú súčasť regionálneho kultúrneho dedičstva, predstavujú kultúrny fenomén, odrážajú tradičný spôsob života, hodnoty, podmienky, zároveň sa dajú využiť ako marketingový ťahák pre rozvoj regiónov. V ostatných rokoch sa i na Slovensku, po vzore Francúzska či Nemecka, rozbieha pomerne úspešne tzv. enoturistika, teda vinárska, resp. vínna turistika, zameraná na spoznávanie vinohradníckych tradícií, regionálnych výrobcov, vinárstiev a vín. Je prostriedkom, ako ľudí naučiť objavovať svet vína a získavať nových zákazníkov. Na Slovensku úspešným príkladom vínnej turistiky je myšlienka vínnych ciest.

### ***Malokarpatská vínna cesta***

Od polovice 90. rokov 20. storočia sa vo vinohradníckych oblastiach Slovenska objavila myšlienka vytvorenia vínnych ciest, ktoré by využili danosti vinohradníckej krajiny, vína ako jedinečného nápoja a miestnej gastronómie na vytvorenie turistického produktu pre návštevníkov. Na Slovensku je šesť vinohradníckych regiónov a osem vínnych ciest. Najďalej v tom pokročila Malokarpatská vínna cesta, ktorá sa z myšlienky už zmenila na ponuku celoročného programu podujatí viazaných na činnosti spojené s pestovaním viniča a výrobou vína i ponuku zariadení, typických pre tento vinohradnícky región. Malokarpatská vínna cesta v sebe spojila niekoľko fenoménov – víno, krajinu, históriu a gastronómiu oblasti. Malokarpatská vínna cesta ponúka podujatia pre milovníkov vína po celý rok. Koncom zimy a na jar sa víno vychutnáva na miestnych prehliadkach vína, leto napĺňajú riadené ochutnávky v atraktívnych lokalitách s príťažlivým sprievodným programom, vinársky rok pre turistov vrcholí na jeseň vinobraním, požehnaním vína a najmä Dňom otvorených pivníc, ktorý láka tisíce priaznivcov zo Slovenska i zahraničia. Návštevníci vyzbrojení vínnym pasom, pohárikom a ďalším príslušenstvom putujú po regióne za svetlami otvorených pivníc. Ich počet dosahuje už takmer 200 a ponúka sa v nich víno od malých i veľkých výrobcov – členov



Združenia Malokarpatská vínna cesta. Okrem Malokarpatskej vínnej cesty sa vinári združujú v mnohých ďalších spolkoch a organizáciách s cieľom prezentovať svoje aktivity a svoje vína. Medzi takéto podujatia patrí i akcia Vinári v chotári, pri ktorej môžu návštevníci ochutnávať víno priamo vo viniciach či Chute Malých Karpát, kde sa snúbi ochutávka vína s gastronomickými exkurziami po regióne.

Dodnes má víno a vinohradnícka kultúra v tomto regióne nezastupiteľné miesto. Vinice spolu s vinohradníckymi stavbami a kvalitným vínom tvoria *genius loci* malokarpatského regiónu, bez ktorých si ho nevieme predstaviť. Malokarpatský región preslávili červené vína ako portugalské modré, frankovka či svätovavrinecké, z bielych vín je to hlavne veltlín, Müller Thurgau či rizlingy.

### *Vínna cesta Záhorie*

Malokarpatská vínna cesta je najstaršia a najvýznamnejšia vínna cesta na Slovensku a je akýmsi vzorom pre ostatné regióny a vínne cesty v nich. Zatiaľ najmladšia vínna cesta malokarpatského regiónu – Záhorie vznikla v roku 2003, kedy bolo založené občianske združenie Vínna cesta Záhorie. Logá a označenia vinohradov a vinárstiev z Vínnej cesty Záhorie nájdete v obciach Borský Mikuláš, Gbely, Holíč, Kátov, Kopčany, Koválov, Mokrý Háj, Moravský Svätý Ján, Petrova Ves, Prietržka, Radimov, Radošovce, Skalica, Smrdáky, Štefanov, Unín a Vrádište. Súčasťou každej vinice sú aj tzv. vinohradnícke sklepy, budy. Najmenšie slúžia len na uskladnenie náradia, ale v tých väčších sa hrozno priamo spracováva a uskladňuje, no často slúžia na stretnutia vinohradníkov, ich rodín a priateľov na spoločné posedenia a ochutnávky dobrého vínka.

S kvalitnými vínami zo Skalice a okolia sa môžete pravidelne počas roka stretnúť na vinárskych podujatiach, ako sú napríklad Deň otvorených búd v Skalici alebo Vínna cesta Záhorie, ktorá má už viac ako 40 zastávok v Skalici, Holíči, Kopčanoch, Radošovciach či Koválove.

## Literatúra a pramene

DRÁBIKOVÁ, E.: *Človek vo vinici*. Bratislava: Veda, 1989.

MALÍK, F. a kol. 2005: *Víno Malých Karpát. Krajina, ľudia, tradícia*. Bratislava : Albert Marenčin vydavateľstvo PT.

NOVÁKOVÁ, K.: *Vinohradníctvo a vinohradníci v procesoch transformácii*. Trnava. UCM, 2009.

## Otázky a úlohy

1. Nájdi vo vinohradníckych regiónoch ďalšie vínne cesty a stručne ich charakterizuj.
2. Poznáš vo svojom okolí aspoň 2 vinárskych podnikateľov, ktorí sa zaoberajú produkciou lokálnych vín?
3. Ako by si charakterizoval obchodné stratégie podnikateľa J. Belicu?

## 6. MATERIÁLNA KULTÚRA VINOHRADNÍCTVA A PRACOVNÝ CYKLUS

Vinohradníctvo určovalo v malokarpatskej oblasti po dlhé stáročia charakter spôsobu života miestneho obyvateľstva a vplývalo tak, pochopiteľne, i na jeho kultúru. Nepredstavuje len výrobné procesy, ale i zvláštnosti v spôsobe života, kultúrnych prejavoch a v myslení ľudí, ktorí sa touto špeciálnou oblasťou poľnohospodárskej kultúry zaoberajú. Cieľom textu je objasniť a priblížiť charakteristické prvky vinohradníckej materiálnej kultúry v skúmanom mikroregióne v čase do socialistickej kolektivizácie poľnohospodárstva, to znamená do prvej polovice 20. storočia. Tieto artefakty patria nielen k zaujímavým prvkom, ktoré projektovala vinohradnícka kultúra do jej materiálnych prejavov, sú i vďačným objektom výskumu z hľadiska dokumentácie tvorivých ľudských schopností. Dávajú zároveň aj odpoveď na otázky historického vývinu, špecifických zvláštností a diferenciacie tradičnej kultúry.

### Charakter pracovnej činnosti vinohradníkov

Obrábanie viníc a výroba vína sa po stáročia vykonávali pomocou špecifických prostriedkov, ktoré svojimi formami vytvárali v tradičnom poľnohospodárskom inventári osobitnú skupinu. Ako charakteristická súčasť výroby sa niektoré z nich stali trvalým symbolom vinohradníctva a popri prenikajúcich priemyselných výrobkoch sa pre svoju účelnosť využívajú miestami dodnes.

Cyklus vinohradníckych prác môžeme chápať ako každoročný kolobeh špecializovaných pracovných úkonov a prác vo vinohrade i mimo neho. Pracovný proces, rozložený do všetkých ročných období, by mal byť presne dodržiavaný, nakoľko od neho vo veľkej miere závisí záverečný výsledok – kvalitné víno. Cyklus vinohradníckych prác má v podstate v celej pestovateľskej oblasti strednej Európy podobný charakter a poukazuje v niektorých pracovných úkonoch na zjavnú naviazanosť na staré pracovné postupy známe už vo vinohradníctve starých Rimanov a v stredovekom vinohradníctve. Okrem konkrétnych pracovných postupov

a výrobných technológií si budeme v tejto kapitole všímať i artefakty materiálnej kultúry, pracovné nástroje, výrobné priestory a ostatné predmety súvisiace s vinohradníkovou prácou.

### **Príprava pôdy a zakladanie viníc**

Zakladanie nových viníc bola práca náročná a zdĺhavá. Najdôležitejším pracovným postupom pri zakladaní nových viníc a základnou podmienkou úspešného pestovania viniča bolo hlboké a dôkladné prekopanie pôdy určenej na novú výsadbu viniča. Táto práca sa nazývala regalovanie, ľudovo *regalúfka*, *regalofka*, *rigolování*. Činnosť bola mužskou doménou, nakoľko bola vzhľadom na kopcovitý terén veľmi fyzicky náročná. Svahy vysádzané viničom v tejto časti malokarpatského regiónu boli nielen strmé, ale i kamenisté. Skultivovať kamenistú pôdu bol preto náročný a dlhodobý proces. Hlad po pôde však nútil vinohradníkov obrábať všetku možnú dostupnú pôdu a osádzať ju viničom. Spomína vinohradník (1949):

*Vinohrad sa vždicki sadil tam, kde sa už nič iné nedalo posadiť, kde bolo moc kamenov a strmé svahy. Ten vinič má strašne dlhé korene, nájde si vodu aj tricát metrov hlboko. Kedysi sa sadili vinohradi o 150 metrov vyšší ako dnes, ale tí družstevníci to nechali zarásť a spustnúť, komu bi sa to scelo tak visoko obrábať, strojom bi sa tam nedostali.*

Regalovanie ako pracovný postup úpravy pôdy bol zavedený až na začiatku 20. storočia po zničení viniča fyloxérou. Predtým sa vinohrad zakladal jednoduchším spôsobom. Po vymeraní parciel sa vykopali 40 – 50 cm hlboké a 50 cm od seba vzdialené jarky, brázdy, do ktorých sa vinič vysadil. V prvých rokoch zavádzania novšieho regalovania bola pôda v zlom stave, nekultivovaná. Svahy malokarpatského vápencového pohoria boli plné veľkých balvanov, ktoré sa museli často trhať dynamitom.

Pôda vybraná na vinohrad sa najskôr vymerala a vyklčovala špeciálnym pracovným nástrojom, úzkou motykou s ostrou hranou, nazývanou *klčovnica* alebo *čakla*. Potom sa začalo s kopianím. Na túto prácu sa najímali pomocníci (*tovarichári*) alebo sa robila v rámci susedskej a rodinnej výpomoci. Najvhodnejším obdobím na túto prácu bola jeseň. (Pôda sa musela dôkladne prevzdušniť a prekopať tak, aby sa

spodná, odpočínutá pôda dostala navrch.) Pôda cez zimu vymrzla, nasala vlahu a uľahla.

Zem sa ešte v prvej polovici 20. storočia kultivovala ručne. Po vyklčovaní sa najskôr čakanom vybrali najväčšie balvany, potom sa vyberali menšie kamene, ktoré sa odnášali najčastejšie v prútených košoch na určené miesto, zvyčajne na ľavý alebo pravý okraj novej vinice. Ukladali sa na veľké hromady a vznikali z nich akési prirodzené kamenné ploty, násypy, nazývané *rúny*, ktoré oddeľovali vinice jednotlivých majiteľov. Niektorí vinohradníci využili kameň na stavbu drobných prístreškov vo viniciach, akýchsi strážnych búd, či drobných kamenných stavieb na uskladnenie pracovného náradia. Mnohí kamene darovali alebo predávali na stavby domov, prípadne ho sami využili pri stavbe rodinných domov. Pôda sa prekopávala na 70 – 100 centimetrov hlboko rýľom alebo štvorzubými vidlami. Potom sa ešte povrch upravil motykou a pôda bola pripravená na vysadenie viničných štepov. Na využitie kameňov ako stavebného materiálu spomínali vinohradníci zo Smoleníc:

*Ket sme kúpili pozemek, prvé čo sa urobilo, dovéзли sme kamen z vinohradu, šak ho tam bolo chodakolko a postavili sme z neho maštale a takú jednu izbu, kde sa varilo pri robote, takú malú kuchinu, a k nej, teda pred nu sa pristavovali ďalšie místnoscí. Potom, ket sme mali dom postavení, sa aj z teho urobili maštale. A neskorší sme buduvali terasi ve vinohrade, to sme spevnuvali z teho kamena. A ešče tatenko z teho kamena predali vela.*

*... a ket sa kopal ten vinohrad, to vám bola strašná robota. Bolo to v tem velkém kopci, takem strmem a tolko kamena tam bolo, také obrovské kamene, dávali ich na jednu kopu po celém jedněm boku, namísto plota to potom bolo, roki. A to vám boli také kopi, že ket sa dospelí chlap postavil a zdvihol nad hlavu lopatu, aj tak ho za tú kopu nebolo vóbec vidzet.*

V období pred fyloxérou sa vysádzal vinič odrezkami, čo bolo veľmi jednoduché a nenáročné na náklady. Takto vysadený vinič bol však pomerne málo odolný voči škodcom a chorobám. Tento spôsob mal dva varianty: prvý predstavoval

priame sadenia nastrihaných prútov/odrezkov do zeme, druhý zase predbežné zakorenenie prútov/odrezkov a ich dodatočné vysádzanie.

Po fyloxérovej pohrome sa ukázala potreba štepiť vinič do odolného podpníka ako spôsob ochrany viniča. Domáca vínna réva sa štepila do podpníkov určitých druhov americkej révy, jej krížencov alebo krížencov americkej a európskej révy. Najobľúbenejšími sa stali podpníky americkej révy (*Riparia portalis* a *Riparia berlandieri*). Americká réva bola u nás známa aj predtým, pestovala sa ako priamoplodná réva, čo boli vyššie spomínané *samorodáky*. V začiatkoch štepenia sa zakladali špeciálne vinice na ušľachtilú révu na pozemkoch a na podnet vinohradníckych spolkov, ktoré mali zabezpečiť vysádzanie iba odolných ušľachtilých odrôd. Ďalším možným spôsobom rozmnožovania viníc, ktorý sa používa dodnes, je dolovanie – *doluvání, dolování*, latinsky *depressio, submissio*. Predstavuje starý spôsob rozširovania výsadby viníc.

### **Strihanie viniča**

Vinohradnícka práca začínala na jar strihaním viničných kríkov, ktoré sa v mikroregióne nazývalo *rezačka*. Jej cieľom bolo odstrániť rezaním a strihaním zbytočné nadzemné časti viničného kríka<sup>1</sup> a skrátiť letorasty. Vinohrad bolo treba podľa zaužívaných zvykov ostriať čo najskôr, kým vinič nezačal rašiť. Strihalo sa spravidla od začiatku februára do konca marca. Celý ďalší rast viniča záležal od správneho termínu a techniky strihania. Podľa zásad sa skracovali tie časti, ktoré v predchádzajúcom roku najviac niesli úrodu. Vinič sa strihal – rezal pôvodne špeciálnym vinohradníckym nožom. Po prvej svetovej vojne prechádzali vinohradníci na používanie záhradníckych nožníc, s ktorými sa jednoduchšie manipulovalo a boli praktickejšie ako nože. Ostrihané prúty ležali vo vinici na kôpkach. Počas jarných mrazov sa pálili na začiatku alebo konci vinohradu ako ochrana proti poškodeniu kvitnúceho a rastúceho viniča. Niektorí vinohradníci nosili ostrihané prúty domov a používali ich na prikurovanie v domácnostiach.

### **Kopanie – kopačka**

Základná pracovná činnosť, ktorá nasledovala po strihaní a bola pre vinohrad nesmierne dôležitá, bolo kopanie vinohradu, nazývané *kopačka, hlboká kopačka*. Kopačka sa vykonávala spravidla na jar – v polovici apríla alebo pred Veľkou nocou.

Iba výnimočne vinohradníci skopali vinohrad už na jeseň a na jar vymrznutú pôdu len hrablami zarovnali.

Jednou zo špecifík slovenského poľnohospodárstva boli dlho pretrvávajúce ručné formy obrábania pôdy pomocou najstarších poľnohospodárskych nástrojov – motyky a rýľa. Na malokarpatských svahoch sa so starými typmi motýk kopalo v smere zdola nahor, ale po zavedení vidiel, čo prácu uľahčilo, sa to robilo v opačnom smere. Základným pracovným nástrojom pri ručnom obrábaní pôdy vo vinohrade počas jarých a jesenných kopačiek bola motyka a jej rôzne formy. V Horných a Dolných Orešanoch, kde je pôda kamenistá a nedrobivá, sa kopal a dodnes kope vinohrad *krampami*, len ojedinele sa používali vidly. *Krampla* bol pracovný nástroj, ktorý mal dva ostré železné zuby, dlhé priemerne 35 – 40 centimetrov. Kopáč ňou zaťal hlboko do zeme, zachytenú masu zeme prevrátil – *hrudu prevalil* do už predtým vyhlúbenej jamy. Vzhľadom na to, že vinohrady boli budované na svahoch a návršiach, nebolo žiaduce, aby sa pôda drobila na prach. Hrudy a drobné kamene zabraňovali erózii pôdy, jej vymieľaniu a vyplavovaniu. Okolo viničného kríka (pri kolovej výsadbe) sa motykou vytvárala jama – *šajba*, ktorej úlohou bolo zachytávať vodu. Na jarné kopanie sa najímali námezdní robotníci – *kopáči, tovarichári*, pretože kopačka bola jednou z najnamáhavejších prác vo vinici.

### **Zatĺkanie kolov**

Po ostrihaní a okopaní vinohradu nasledovala činnosť nazývaná *štekovačka, štekuvačka*, čo je súhrnný názov pre zatĺkanie, vbíjanie nových kolíkov, kolov – *štekov* na miesto starých, poškodených, ich úprava a upevňovanie. Zatĺkanie sa robilo pôvodne krátkou motyčkou, ktorú postupne nahradila sekera, v Dolných Orešanoch kladivo, pričom sa širokou chrbtovou časťou nástroja udieralo na horný koniec kolíka. Každý viničný krík bol opatrený dreveným kolom, na ktorý sa vinič priväzoval a slúžil na jeho oporu. Drevené koly dávali viniciam charakteristický vzhľad a tento spôsob vedenia viníc sa nazýval nízke vedenie, vedenie na koloch, kolová výsadba. Drevené koly – *šteky* si vinohradníci vyrábali sami v zimných mesiacoch, niektorí ich kupovali od obchodníkov. Najkvalitnejšie drevo na výrobu kolov bolo agátové, ktoré pri dobrej údržbe a skladovaní vydržalo 30 – 50 rokov. Koly mali priemernú dĺžku 160 – 180 centimetrov. Na konci sa sekerou zaostřili, pred zatĺkaním do vinohradu sa natreli smolou alebo modrou skalicou, aby v zemi nehnili. Upevnením kolov sa končili základné jaré práce vo vinohrade.

## **Viazanie**

Viazanie znamená priväzovanie, upevňovanie rastúceho viniča ku kolu. Hlavným cieľom uväzovania révy ku kolu je zabrániť polámaniu prútov vo vetre a trením o koly vo vetre, čím by sa poškodili rašiace očka – puký. Hlavný prút sa opatrne obtočil okolo kola a pripevnil pod posledným pukom. Viazanie viniča bolo výsadnou prácou žien. Na priväzovanie sa používali rôzne materiály a techniky. Hlavným viazacím materiálom bola ražná slama. Slama vytriedená a zbavená buriny sa nazývala *oklep*. Slama sa pred použitím namočila vo vode a pošliapala, aby bola ohybná a nelámala sa. Niektoré ženy využívali na viazanie širokolistú vodnú trávku – ostricu, ktorá rástla pri potoku. Túto trávku nazývali *šachor*, materiál z nej *pant* alebo *sitina*. Okrem týchto materiálov sa začalo v medzivojnovom období používať na priväzovanie révy lyko – *rafija*, ktorú kúpovali vinohradníci v obchodoch a na trhoch.

Podľa potreby a rastu révy sa viazanie opakovalo niekoľkokrát počas roka a striedalo sa postupne s inými letnými prácami vo viniči.

## **Zelené práce: okopávanie, viazanie, preberanie a striekanie vinohradu**

Sviatkom svätého Urbana (25. 5.) sa podľa zaužívanej tradície začínali zelené práce – *zelené roboty* vo vinohrade. Názov je odvodený od skutočnosti, že viničné révy sú už pokryté listami a práca sa vykonáva medzi zelenými viničnými krami. Zelené roboty sa vykonávali od poslednej tretiny mája do poslednej tretiny júla a tradičnými medzníkmi boli sviatok sv. Urbana (25. 5.) a sviatok svätej Anny (26. 7.).

Striedanie a množstvo prác záviselo od počasia, prírodných podmienok kraja a viničnej révy. Vykonávali sa v nasledovnom poradí:

1. prvé okopanie a uväzovanie,
2. prvé plenie,
3. druhé okopanie,
4. postrekovanie,
5. druhé viazanie,
6. druhé plenie,
7. tretie viazanie,
8. snímanie vrškov,
9. ďalšie viazanie a postreky podľa potreby.



Tieto práce nasledovali v tesnom slede za sebou a zamestnávali vinohradníka a celú jeho rodinu až do obdobia oberačiek. Okrem postrekovania vinohradu väčšinu spomínaných činností vykonávali ženy a mladé dievčatá. Niektorí bohatí vinohradníci s veľkým množstvom viníc si na zelené práce najímali ženy z chudobnejších rodín, ženy priemyselných robotníkov a mladé dievčatá, ktoré si potrebovali privyrobiť.

Kyprenie zeme a odstraňovanie buriny okolo viničných kríkov sa často nazýva *škrábačka*. Pri tejto činnosti sa motykou odstraňovala burina. Pôda sa kypřila a prehlbovali sa jamy okolo viničných kríkov, aby sa dostávalo ku koreňom viac vlhkosti. Súčasne s okopávaním vinohradu sa robila aj druhá viazačka, pri ktorej sa nové výhonky prichytili ku kolu.

Ďalšou dôležitou činnosťou bolo plenie vinohradu a znamenalo vylamovanie prebytočných výhonkov, ktoré nemali kvety, zbytočne by rastlinu vysilovali a oberali o živiny. Vykonávala sa väčšinou koncom mája. Prebytočné letorasty sa vylamovali ručne, pretože rastlina bola ešte mladá a drevo nebolo vyzreté a tvrdé. Ak sa robila neskôr, už bolo potrebné použiť nôž alebo nožnice. Pri pletí odhadoval vinohradník množstvo úrody podľa rozloženia plodov na jednotlivých koreňoch.

Striekanie, teda ochrana viniča pred škodcami rozptyľovaním postrekov, bolo zavedené najskôr v malokarpatskej vinohradníckej oblasti začiatkom 20. storočia po objavení zhubných chorôb viničnej révy. Táto činnosť obohatila a doplnila po stáročia sa nemeniaci pracovný postup vo vinici. Striekanie vinohradov sa ujímalo medzi nedôverčivými vinohradníkmi veľmi pomaly. Postupne, ako sa ukazovali jeho priaznivé účinky, začalo sa striekanie vinohradov rozmáhať. Zo začiatku sa striekal – *prskal* vinohrad metlou, štetkami a malými metličkami, ktoré sa namáčali do vedra s vápnom, neskôr s modrou skalicou.

Postupne sa začalo zlepšovať materiálne vybavenie vinohradníkov, v medzivojnovom období sa objavili v lokalite prvé striekačky – *mašiny*, ktoré sa nakupovali v mestách. Podľa ich vzoru si začali takéto striekačky zhotovovať vinohradníci aj sami. Postreky sa vozili do viníc už pripravené, zarobené, na vozoch v malých kadiach a súdkoch, alebo sa postrek rozrábal až priamo vo viniciach. Striekanie vinohradu bola hlavne mužská práca, nakoľko nosiť striekačky naplnené postrekom v strmých viniciach bolo veľmi namáhavé.

Poslednou prácou vo vinici pred oberačkou bolo tzv. snímanie vrškov. Nožnicami alebo kosákom sa odrezali tie časti révy, ktoré prevyšovali koly, aby sa zbytočne nelámali a neusadzovala sa na nich choroba, nevysilovali sa korene, ktoré

museli vyživovať révy so strapcami. Táto práca sa vykonávala od polovice júla do poslednej tretiny augusta. Odrezané révy sa nosili domov a slúžili ako krmivo pre dobytok. Niektorí vinohradníci zrezávali túto časť révy až od polovice augusta, aby uchránili plody pred letnými prudkými dažďami a krupobitím.

Okrem révových chorôb škodili vo viniciach i vtáky a zvieratá, ktoré znehodnocovali a ničili dozrievajúcu úrodu hrozna. Z týchto škodcov boli najväčšími nepriateľmi vinohradníkov vtáky (škorce), zo zvierat vysoká lesná zver. Proti vtákom sa vinohradníci bránili stavaním strašiakov – na vysokú tyč zavesili zastreleného operenca, vranu alebo malého dravca, prípadne aspoň krídlo vtáka. Medzi riadky rozvešali na drôtoch upevnené kúsky plechu a staré zvonce, ktoré vo vetre vydávali zvuky a odstrašovali zvieratá a vtáky. Niektorí vinohradníci stavali strašiakov zo starých odevov a kusov látky. Ako ochranu proti vysokej zveri a diviakom sa užívali počas dozrievania hrozna na vrchných okrajoch viníc provizórne ploty a strážne veže, z ktorých chodievali večer pravidelne strieľať, aby tak zver vystrašili a odohnali.

Sviatkom svätej Anny (26. 7.) sa uzatvárala dôležitá kapitola vinohradníkovho roka. Od plnenia prác do tohto dňa závisela úroda hrozna a teda i hospodárske zaistenie vinohradníckej rodiny až do budúcej úrody.

Po posledných zelených prácach vo vinici ženy uplietli kyticu z poľných kvetov, ktorú pripevnili na prvý kolík vo vinici. Do kytice zaplietli aj prúty vínnej révy, stužky a mašle. Tento zvyk bol často sprevádzaný spevom a výskaním, čím sa mala zdôrazniť radosť nad skončenou prácou a očakávanie dobrej úrody. Týmto dňom sa uzatvárali – uzamykali vinice až do oberačiek. Vinohrady, ktoré boli v minulosti oplotené, sa od tohto času naozaj uzatvárali, zamykali pred nepovolanými. Tie vinice, ktoré neboli obohnané plotom, sa aspoň obradne symbolicky uzavreli. Vyhlásilo sa *zahájenie viníc* a na znamenie zákazu vstupu do viníc sa pri hlavnej ceste postavila *hájnická húla* – žrd' ozdobená zeleňou.

Do viníc nemal okrem strážnikov a gazdov nikto prístup, *vinice sa mali nechať na pokoji, aby hrozno dobre vyzrelo*. Niektoré vinohradnícke obce mali celoročných hájnikov a na stráženie viníc v čase dozrievania prijímali ešte sezónnych hájnikov. V obciach prijímali hájnikov na stráženie viníc od augusta do októbra. Pred prvou svetovou vojnou boli hájnici vyplácaní v naturáliách, neskôr im boli vyplácané finančné odmeny, na ktoré sa skladali všetci vinohradníci.

Hájníci vinohradov sa nazývali *peregovia*, *peredzi*. Toto pomenovanie je odvodené od nemeckého slova *der Bergmeister*. Jeho hlavnou úlohou bolo dozerať

na to, aby nik nepovolný nevstúpil do vinice, strážiť dozrievajúcu úrodu pred zlodejmi a divou zverou. Zákaz vstupu sa zostroval úmerne s dozrievaním hrozna. Pri chytení domácich zvierat vo vinici mal hájnik povinnosť žiadať od majiteľa zvieratá výkupné, menšie zvieratá mal právo zabiť a skonzumovať. Výstroj hájnika tvorila *perecká palica*, neskôr strelná zbraň, ďalekohľad a signálny roh. Tento signálny nástroj sa nazýval *ulikáč*, *tulikáč*, bol vyrobený z kravského rohu a hájnik si ho väčšinou zhotovoval sám. Vedieť trúbiť na tento roh bolo dôležitou a nutnou znalosťou a povinnosťou hájnika. Musel ovládať viacero špeciálnych signálov, z ktorých každý mal svoj význam.

Pôvodne mal hájnik viacero dôležitých funkcií. Bol ústrednou postavou viničnej organizácie, označovaný ako *viničný majster*, *richtár viníc*, *horský richtár*, *horný* atď., v latinských záznamoch ako *magister montium et vinearum*. Viničný hájnik bol dôležitou postavou v lokálnom spoločenstve, ktorá sa zúčastňovala i viacerých cirkevných obradov a sviatkov.

### **Príprava na oberačky**

Obdobie pracovného pokoja vo viniciach nahradila v jednotlivých vinohradníckych domoch príprava na oberačky, ktorá spočívala v oprave pracovných nástrojov a náradia potrebného počas oberačiek.

Sudy na uskladnenie vína boli rôznej veľkosti, záviseli od množstva dorábaného vína a veľkosti uskladňovacích priestorov. Dôležitú úlohu pri výbere veľkosti sudov mal tiež zámer, na ktorý bolo víno určené. Víno, ktoré sa predávalo vo veľkých množstvách sa uskladňovalo v sudoch s objemom 120, 200, 400, 500, 600 a viac litrov, víno na predaj v malom množstve a na bežné používanie bolo uskladnené v menších súdkoch, neskôr v sklenených demižónoch. Sudy vyrábali miestni debnári alebo ich vinohradníci kupovali v mestách. Sudy určené na uskladnenie bieleho vína boli na prednom dne nafarbené bielou farbou, sudy na červené víno boli označené červenou alebo modrou farbou, na prednom dne bol tiež vypálený jeho obsah a rok výroby. Sudy boli počas roka v pivniciach poukladané na dvoch rovnobežných brvnách, nazývaných *kantáre*, *vangle*. Bežne používané väčšie sudy boli s obsahom 10 alebo 12 hl.

Dôkladné čistenie sudov bolo dôležitým úkonom, pretože od kvalitného a dobre pripraveného suda záviselo uchovanie kvality celoročnej úrody vína. Sudy sa po vyprázdnení, vyliatí, stočení vína čistili priebežne aj počas roka, aby sa

neznehodnotili, nesplesneli. Pravidelne každých 6 – 8 týždňov ich gazda skontroloval a vysíril, *vihanšlóguval*. Ak bola v sude usadená pleseň alebo vínny kameň, nalialo sa do suda 4-5 vedier vody. Potom sa dala do suda železná reťaz, ktorou sa trením po stenách suda pleseň a kameň odstraňovali. Pri veľkom znečistení musel debnár sud otvoriť, celý vyčistiť a nanovo spojiť. Sudy a všetky ostatné drevené nádoby sa pred oberačkou vyplachovali vodou, aby zoschnuté drevo nasalo vodu – *napučalo* a nádoby netiekli.

### **Oberačky**

Vínové odrody hrozna dozrievali spravidla koncom októbra. Stolové odrody, určené na konzum a predaj sa môžu oberať už začiatkom septembra. Hrozno určené na zimné uskladnenie sa nechávalo vo viniciach často až do prvých mrazov, pretože malo hrubú vrchnú šupku a bolo pomerne odolné voči mrazu. Pred oberačkou a potom na začiatku oberačky gazdiná ešte raz prešla po vinohrade a obrala alebo označila najkrajšie hrozno, ktoré sa malo ponechať alebo predať.

Počas oberačiek vypomáhali hlavne príbuzní a susedia v rámci recipročnej susedskej výpomoci. Len bohatí vinohradníci s veľkým počtom viníc si najímali na oberanie hrozna pomocníkov – *tovarichárov*, ktorým platili v naturáliách (hroznom, vínom) alebo vopred dohodnutou finančnou čiastkou. Vítanou pomocou boli i deti, ktoré mávali počas oberačiek vo vinohradníckych oblastiach prázdniny. Do vinohradu sa odchádzalo spoločne v skorých ranných hodinách, okolo šiestej, počas zlého počasia okolo ôsmej.

K nevyhnutným pracovným pomôckam pri oberačkách patrili drevené nádoby – putne a kade rozličných tvarov a rozmerov. Putne slúžili na transport hrozna od jednotlivých viničných kríkov do zberných nádob, umiestnených na vozoch na konci alebo začiatku vinohradov. Tieto drevené kade – *tunky* sa naplnené odvážali na vozoch. Hrozno oberali – strihali nožom alebo nožnicami prevažne ženy a dievčatá, oberané strapce ukladali opatrne do vedier. Každý človek, ktorý oberal, mal pridelený istý úsek vinohradu, riadok, za ktorý bol zodpovedný. Bobule, ktoré padli na zem, sa museli zbierať, na čo dohliadala gazdiná. Nádoby s obraným hroznom sa vysýpali do putní, ktoré potom odnášali muži, nazývaní *putnári* a vysýpali do veľkých kadí umiestnených na vozoch, prípadne vedľa voza.

Kade s hroznom sa vozili na vozoch na dvor hospodárskej usadlosti alebo do *búdy/hajlochu* vo vinohrade, kde sa hrozno ďalej spracúvalo. Ak chcel vinohradník predať hrozno, vozil ho priamo z vinice na vozoch obchodníkom, ktorí ho vykupovali.

### **Spracovanie hrozna**

Hrozno sa vo väčšine prípadov, až na nepriaznivé počasie, spracúvalo na dvore alebo v hajlochu. Tam vyniesli lis a všetky potrebné nádoby. Bohatší vinohradníci, ktorí dorábali väčšie množstvo hrozna, robili činnosti súvisiace so spracovaním hrozna v špeciálnych priestoroch. Boli to lisovne alebo upravené komory, z ktorých sa schádzalo schodmi do pivníc.

Na lisovanie hrozna sa používali rôzne formy a typy lisov, prešov. Pred rokom 1900 podľa dochovaných záznamov používali lisy kladové, počas prvej polovice 20. storočia ich postupne vystriedali menšie vretenové lisy. Ich výrobou sa v mikroregióne v prvej polovici 20. storočia zaoberalo už len málo výrobcov, zväčša samoukov. Neskôr začali vinohradníci lisy kupovať v okolitých vinohradníckych mestečkách.

Po privezení na dvor sa hrozno v putniach nosilo z voza do ďalšej väčšej drevenej nádoby, kde sa najskôr rozmliaždilo. Podľa starých skúseností sa hrozno vylisovalo lepšie, ak boli hroznové bobule už čiastočne rozmliaždené. Hrozno sa mliaždilo drevenými nástrojmi, nazývanými *kijanica*, *kijanička*. V medzivojnovom období sa začali používať prvé mlynčeky na hrozno, ktoré vinohradníci kupovali v meste, alebo si ich vyrábali podľa vzorov sami. Túto prácu mali na starosti muži, lisovanie hrozna bolo výslovne gazdovou prácou. Pomliaždené biele hrozno sa následne cedilo. Do kade sa vložila *zajha*, prútená rúrovitá riečica, vysoká 100 – 120 cm, väčšinou bez dna. Do tejto riečice vtekal mušt z pomliaždených hroziem. Čistý mušt sa vyberal menšou nádobou a nalieval priamo do sudov. Toto cedenie sa nazývalo *zajhovanie*. Rmut a pomliaždené hrozno, ktoré zostalo v kadi, sa vedrom alebo menšou drevenou nádobou nosilo do lisu. Víno z takto *zajhovaného muštu* bolo vraj kvalitnejšie a chutnejšie ako víno z muštu, ktorý sa vylisoval.

*To zajhované malo inačú iskrú a chut, jako to prešované, tam v tem prešovaném bolo cícit tí šupki a zrnká, toto bol čistí lék!*

(muž, 1945, Horné Orešany)

Červené hrozno sa spracúvalo odlišným spôsobom, neprešovalo sa hneď po dovezení. Po rozmliažení sa hrozno a bobule na veľkom medenom site očistili, zbavili stopiek, ktoré by dávali muštu horkastú chuť, a nechalo sa prikryté v kadi kvasiť 7 – 14 dní. Hmota sa občas premiešala dreveným drúkom, aby sa všetky šupky vylúhovali. Takto vykvasená hmota (*mláto*) sa následne lisovalo. Na túto prácu spomína manželka vinohradníka z Horných Orešian:

*Nás bolo doma pet dzifčenéc, a preto sme šecker moseli robit sami. Ket sme to hrozno mágali s tima kijaničkama, to bolo dole široké, dobre sa to pomágalo, abi sa šecker bobule popraskali, potom moselo sa to preberat od stopék. To sa robilo na takých veľkých sitách, ričicách, a každú stopku si mosela chicit do ruki a obrat tí kostrnki. Nám sa to nescelo, tak sme si dicki zavolali našich fešákov, abi to k nám došli urobit. A veru dicki sa našél volákí chruno, čo to došél urobit!*

Zvyšná masa (*rmut*) sa dala do koša lisu, táto činnosť sa nazývala nabíjanie klátu. Po naplnení lisu sa klát postupne uťahoval a vylisovaná šťava (mušt) vytekala z lisu do záchytnéj nádoby, zvyčajne vedra alebo drevenej nádoby. Keď bol klát dostatočne vylisovaný, uvoľnil sa kôš a výlisky, nazývané *treštoriny*, *treštoviny*, sa trochu rozrušili vidlami alebo špeciálnymi hrabľami a opäť sa lisovali. Výlisky sa vybrali hrabľami alebo vysypali, zaliali vo väčšej nádobe vodou a po 1 – 2-dňovom vylúhovaní sa znova lisovali. Získaná tekutina sa nazývala *vodnár*, akési slabšie víno, ktoré sa pilo počas prác, v letných horúčavách a dávalo sa do čaju na dochutenie a ochladenie.

Výlisky (*treštoviny*) sa predávali do páleníc alebo z nich vinohradníci doma svojpomocne pálili pálenku, nazývanú *terkelica*. Výlisky sa používali aj ako krmivo pre dobytok, prípadne sa nechali na hnojisku a na jeseň použili ako hnojivo do vinohradu.

Sladkosť muštu sa merala špeciálnym muštomerom. V praxi sa začal používať muštomer klosterneuburský, ktorého stupne udávajú obsah cukru v kilogramoch na 100 kg muštu. Podľa zvyklostí sa cukornatosť určovala v 2 – 3 litroch tekutiny, ktorá sa naliala do nádoby a nechala ustáť. Následne sa vložil muštomer a zmerala sa cukornatosť. Priemerná cukornatosť (*cukernatosť*, *sladkosť*) červeného muštu bývala

do 50. rokov podľa spomienok najstarších vinohradníkov priemerne 22 – 24 stupňov (*maligánov*). Takýto mušt (nad 20 stupňov) sa už nemusel nijako upravovať, prisládať, bol vysoko kvalitný.

Po vylisovaní sa mušt nalial do sudov, kde sa nechal vykvasiť. Prvý týždeň sa mušt menil búrlivým kvasicím procesom na *burčák*, neskôr prešiel do druhej fázy a nazýval sa *rampáš*. Samotný priebeh kvasenia sa úzkostlivo sledoval. Sudy sa počas tohto procesu nezatvárali sudovými zátkami, ale špeciálnymi kvasnými zátkami, ktoré mali chrániť tekutinu pred baktériami zvonka. Rýchlosť kvasenia ovplyvňovala aj teplota v miestnostiach a pivniciach. Ak mušt pomaly kvasil, prikryvali nádoby a sudy látkami, aby sa zvýšila teplota a kvasný proces rýchlejšie prebehol.

Po vykvasení sa nechalo víno v sudoch, ktoré sa uzatvorili normálnymi zátkami, zrieť. Do mesiaca sa vytvorilo tzv. mladé víno a jeho čistenie trvalo približne do Vianoc, prípadne do nového roku, podľa odrody hrozna. Napríklad Portugalské modré sa mohlo prvýkrát stáčať už pred Vianocami, nakoľko bolo z neho kvalitné i mladé, skoré víno. Druhýkrát sa stáčalo víno na jar alebo začiatkom leta. Vína staršie ako jeden rok sa stáčali pravidelne raz do roka, aby sa sudy mohli vyčistiť a zbaviť usadenín.

### **Jesenné práce**

Postup a druh jesenných prác závisel od druhu viníc a konkrétnych zvyklostí jednotlivých vinohradníkov. Mladé viničné pne sa zvyčajne okopali. Niektorí vinohradníci pozakrývali mladé pníky zemou do výšky druhého očka. Každý tretí-štvrtý rok sa vinice hnojili maštalným hnojom. Za najkvalitnejší hnoj sa považoval konský, ktorého však bolo nedostatok, preto sa bežne používal kravský, obohatený o hroznové výlisky. Hnoj sa vozil do vinice na vozoch, tam sa na začiatku vinice zložil (*zhádzal vidlami*) na kopu a potom sa roznášal v malých drevených putniach. Z putní sa hnoj vysypal do riadkov medzi rady koreňov a odtiaľ sa vidlami rozhadzoval k jednotlivým koreňom. Ak vinohradník kopal vinohrad na jeseň, hneď hnoj zapracoval do zeme. Ak kopal vinohrad na jar, čo bolo bežnejšie, zapracoval hnoj až pri tomto kopaní. Vinohradníčka na túto prácu spomína:

*Mali sme jeden takí vinohrad, čo sme zdedili, takí strmí, že sa tam nedalo ze žádním vozom víst, ani nijako, len peši. Mala som štrnásť rokov a mosela som sama ze sestru ten hnoj roznášat do teho strmého*

*brehu v takých malých puténkách. To bola strašná robota, jak takí otroci boží, to mi moje dzeci ščúl ani neverá. A mosela som si aj kamarátku zavolat, neboli bi sme to samé urobili. Ale išla mi pomociť, lebo ani oni nemali chlapóf doma, a potom som jej na oplátku išla já pomociť roznést hnoj k nim.*

Zaujímavý príklad hnojenia viníc uvádza vinohradník (1949) z Dolných Orešian:

*Otec mali pri vinohrade z toho poviberaného kameňa takú kamennú budovu postavenú, pod horou, kde bola malá miestnosť na odpočinok a akási komora, kôľňa a za ňou malá kamenná maštaľ, na povale mali vždy trochu sena. V jeden rok v predjarí viviezli do tej kamennej maštale vo vinohrade voli, lebo chceli pohnojit vinicu, abi mu tam urobili hnoj, abi ho nemusel vivážat hore. A do rána tak nasnežilo, okolo trištvrte metra, že tie voli nemohli dostať domov, a až do začiatku apríla ich museli chodiť dvakrát denne do tej kamennej maštalki kŕmit.*

Hnojením sa uzatváral ročný cyklus prác vo viniciach a nastalo krátke zimné obdobie pracovného pokoja, ktoré končilo prvým strihaním v skorých jarných mesiacoch.

Vo viniciach boli obyčajne vysadené i ovocné stromy a niektoré nenáročné poľnohospodárske plodiny: hlavne tekvica, fazuľa, kŕmna repa a červená repa. Z ovocných stromov to najčastejšie boli jablone, hrušky, broskyne (vinohradnícke broskyne) a moruše. V Dolných Orešianoch sa vysádzali aj čerešne a višne, s ktorými miestni obyvatelia obchodovali.

Jablká, hrušky, slivky, marhule, pokrúvané na polovičky alebo plátky, sa vo veľkom sušili, zvyčajne na peciach, a predávali sa. Do rekultivácie vinohradov v 50. rokoch sa hojne pestovala moruša trnavská (*moruša stromová, malina stromová*), ktorú dnes nájdeme vo vinohradoch a záhradách už len sporadicky. Na okraji vinohradov rástli černice a šípky (ruža šípová). Deti a mladé dievčatá ich chodili oberať a matky spolu s hubami a sušeným ovocím predávať do Trnavy na jarmok.



## Vysvetlivky

**Dolovanie:** Dolovaním sa vinič dosádzal, rozsádzal na voľné miesta vzniknuté pôvodne vyklčovaním alebo vyhynutím viničného kríka. Pri tomto technologickom postupe sa na pni, ktorý bol ponechaný na dolovanie, vypestovali dlhé prúty. Na jeseň alebo na jar sa okolo kríka vykopala jama a celý otcovský krík sa ohol a zakopal aj s ponechanými prútmi. Tie sa vyviedli zo zeme, aby sa vytvorili nové kríky.

**Ulikáč:** Ulikáče, signálne nástroje vyrobené zo zvieracej kosti, slúžili ako komunikačné nástroje. Spôsob hry na tieto signálne nástroje a melódie uvádza vo svojej práci O. Demo (1978: 285–286).

**Putňa:** termín je odvodený z bavorského nárečia, od slova putten, odkiaľ prešlo do slovenského i českého jazyka. Na západnom Slovensku boli putne pomerne vysoké (80 – 90 cm) a na chrbtovej strane mali jednu predĺženú rúčku s otvorom na uchopenie.

**Vinohradnícke nože:** Nález vinohradníckych nožov v lokalite Molpír nad Smolenicami dokazuje začiatky vinohradníctva na Slovensku už v dobe halštatskej (8. – 7. storočie pred n. l.). Význam tohto nálezu vynikol neskôr v súvislosti s už spomínanou gotickou pečaťou obce Smolenice z 15. storočia, na ktorej okrem viničných vetvičiek so strapcom hrozna a s hviezdou je vyobrazený aj vinohradnícky nôž veľmi podobného tvaru ako nájdené halštatské nože z Molpíra. V Horných Orešanoch a Smoleniciach sa vinohradnícky nôž tohto tvaru nazýval kriváň, krivák. Bol to nôž s oblúkovite zahnutou železnou časťou. Bol dlhý približne 8 – 10 centimetrov, podobný nožu, ktorý používajú obuvníci na rezanie kože. Problematike vinohradníckych nožov sa vo svojich prácach podrobne venovala E. Drábiková (1977, 1989) a F. Kalesný (1972).

## Literatúra a pramene

DRÁBIKOVÁ, E. 1978: Vinohradnícke nože. In: *Slovenský národopis*, 26, č. 2, s. 326–338.

DRÁBIKOVÁ, E. 1989: *Človek vo vinici*. Bratislava: Veda.

## Otázky a úlohy

1. V erboch ktorých obcí na Slovensku nájdeme vinohradnícke motívy? Nájdí aspoň 3 obce a erby, popíš a zaznamenaj.
2. Aké typy prešov/lisov sa používali na Slovensku? Porovnaj údaje v EAS podľa regiónov.
3. Čo znamená termín zelené roboty? Kedy sa realizovali a čo všetko táto práca zahŕňala?

## 7. SVÄTÝ URBAN – PATRÓN VINOHRADNÍKOV

Svätý Urban, ľudovo nazývaný i *Urbánek* či *Urbanko*, je na Slovensku i v okolitých stredoeurópskych krajinách považovaný za patróna vinohradníkov, vinárov a krčmárov. Jeho sviatok sa v kalendároch udáva rôzne, v cirkevnom kalendári je Urbanovi zasvätený 19. máj, svetský kalendár stanovil meno Urban na 25. mája. Vo všeobecnosti sa sviatok sv. Urbana oslavuje pobožnosťami a slávnosťami nedeľu najbližšiu k 25. máju.

V podobe Urbana sa prelínajú dvaja cirkevní hodnostári, biskup Urban a pápež Urban I. Ako patrón vinárov a vinohradníkov je v Európe známy už od 6. storočia. Postupne sa kult sv. Urbana z Francúzska a nemeckých krajín dostal až na Slovensko. Tu sa stal tento kult rozšírený, dokonca prežíva akúsi renesanciu a popularitu aj v 21. storočí.

Urban ako 17. pápež, známy pod menom Urban I., býva zobrazovaný s vysokou čiapkou (pápežskou tiarou), dlhou palicou (najčastejšie v podobe pápežského pastierskeho kríža) a vinohradníckymi symbolmi: strapcom hrozna či súdkom na víno. Ľudová predstavivosť preniesla črty biskupa Urbana Langerského, ktorý žil v 5. storočí a podľa legendy sa pred prenasledovaním ukrýval vo vinohrade, práve na pápeža Urbana I., preto niekedy býva sv. Urban zobrazovaný s biskupskou mitrou a biskupskou palicou. Toto prevrstvenie kultu ovplyvnil aj dátum sviatku, ktorý je u vinohradníkov pre možnosť mrazu kritický.

### **Životopis sv. Urbana**

O pápežovi Urbanovi I. sa nám zachovalo len málo záznamov. Narodil sa v Ríme a za pápeža bol zvolený v roku 222. V tom období vládol tretí rok rímsky cisár Alexander Severus (vládol v rokoch 222 – 235). Skončilo sa prvé obdobie prenasledovania kresťanov, ktorých obeťou bol aj Urbanov predchodca pápež Kalixt I. Pápežom bol osem rokov. Hoci cirkev mala v tomto období pokoj od hromadného prenasledovania, často sa vyskytovalo lokálne prenasledovanie veriacich a prívržencov.

Pontifikát Urbana I. znamenal pre kresťanstvo obdobie pokoja, teda bez perzekúcií zo strany rímskej vrchnosti. Dokonca samotný rímsky cisár prijal do svojho domu k obrazom pohanských božstiev aj vyobrazenia Abraháma a Ježiša Krista. Pravdepodobne tak urobil, aby uspokojil svoju matku, Juliu Mameu, ktorá bola podľa niektorých prameňov kresťankou. Cisár Alexander Severus poskytol cirkvi tzv. *locus publicus* (voľné miesto) na mieste zavraždenia pápeža Kalixta I. Neskôr tam bol postavený chrám Santa Maria in Trastevere (za Tiberom).

Za pontifikátu Urbana pôsobil v cirkvi aj protipápež Hipolyt, možno aby vyvolal rozkol medzi rímskymi kresťanmi. Nevieme nič z ich vzájomného vzťahu. Hipolyt sa neskôr zmieril s cirkvou a zomrel vo vyhnanstve mučeníckou smrťou.

V aktách sv. Cecílie sa píše, že pápež Urban povzbudzoval kresťanov odsúdených na smrť a obrátil na vieru mnoho pohanov. Legendy hovoria, že sv. Urban pokrstil Valeriána, manžela sv. Cecílie, a jeho brata Tiburtia a zároveň sa tvrdí, že umrel mučeníckou smrťou. Faktom je, že pápež Urban zomrel v r. 230 a pochovali ho na cintoríne sv. Kalixta. Podľa historikov sú informácie a údaje o jeho mučeníckej smrti apokryfické.

Podľa legend po vypuknutí ďalšieho prenasledovania kresťanov priviedli pápeža Urbana pred súd. Tam vyznával svoju vieru tak ohnivo, že aj sám sudca sa stal kresťanom. Keď ho však predsa len uväznili, v noci prišli k jeho žaláru kresťania a prosili strážcov, aby im dovolili modliť sa s uväzneným pápežom. Pohnutí strážcovia sa dali ihneď pokrstiť. Napokon dal rozzúrený prefekt strážcom aj Urbanovi sť ať hlavy.

Iná verzia hovorí, že Urbana I. zabila zrada prefekta Alemenia 19. mája roku 230. Jeho telo zachránila cisárova matka. Bol pochovaný na cintoríne San Callisto, čo potvrdzuje aj Martyrológium (liturgický súpis kresťanských svätých) sv. Hieronyma. Potvrdil to aj nález náhrobnej dosky s jeho menom v gréčtine. V *Liber pontificalis* (Súpis pápežov) sa však uvádza, že pápeža Urbana pochovali na Praetextatovom cintoríne. V tomto prípade ide o zámenu so spovedníkom, ktorý taktiež nosil meno Urban a o ktorom sa v niekoľkých listoch zmieňuje sv. Cyprián a historik Eusebios. Časť jeho pozostatkov daroval v roku 862 pápež Mikuláš I. franskému kráľovi Karolovi Holému. Boli uložené vo francúzskom meste Auxerre.

## Patrón vinárov

Podľa niekoľkých starých misálov sa zdá, že sviatok sv. Urbana sa lokálne slávil vo Francúzsku už v 6. storočí. V Auxerre sa sv. Urban stal patrónom vinárov. Pamiatka mučeníckej smrti svätého Urbana sa v liturgickom kalendári slávi 25. mája. Práve tieto májové dni sú známe svojim nestálym počasím, dažďom i vetrom a vyskytujú sa aj oneskorené a obávané mrazy. Zbožní ľudia prosili sv. Urbana, aby chránil ich vinice pred nepriaznivým počasím. Tento zvyk sa zachoval až do dnešných dní. Úcta k sv. Urbanovi sa z Francúzska rozšírila aj do iných krajín Európy. Uchytila sa aj u nás. Keď prechádzame obcami a dedinami, môžeme vidieť sochu sv. Urbana týčiacu sa smerom k viniciam, poliam a záhradám.

Podľa ľudovej povesti zomierajúci slepý Urban chcel posvätiť viničné prúty, ale vinohradníci mu zo žartu priniesli černicové. Odvtedy černice nikdy nevymrznú a vinohrady ničí mráz a vinohradníci ich musia chrániť a modliť sa k sv. Urbanovi.

Na pamiatku a počesť sv. Urbana stavali vinohradníci a vinári vo vinohradoch alebo na krajoch vinohradov jeho sochy, ktoré mali chrániť vinice pred mrazmi a neúrodou. Jeho sochy bývali i v kostoloch a kaplnkách vo vinohradníckych dedinách a mestečkách. K soche sv. Urbana chodievali vinohradníci prosiť a modliť sa za dobrú úrodu alebo ďakovať za ochranu, pri nich sa odbavovali pobožnosti a púte. Z vďaky za pomoc dávali Urbanovi k nohám kvety, strapce s hroznom. Často sa však i stávalo, že ak bola slabá úroda alebo ju poškodil ľadovec či mráz, chodili vinohradníci svojmu patrónovi nadávať alebo sochu dokonca ohadzovali blatom či kameňmi. Takéto údaje máme zo slovenských dedín ešte z medzivojnového obdobia v 20. storočí.

Na sviatok sv. Urbana sa podľa tradícií mali začať vo vinohradoch letné, tzv. zelené roboty (trvajúce od Urbana do Anny). Je to dôležitý medzník vo vegetácii viniča, a tým aj v práci vinohradníka. Takto tiež možno vysvetľovať vznik kultu sv. Urbana ako patróna vinohradníkov vo vinohradníckych regiónoch strednej Európy. Na Slovensku popisoval rozvinutý kult sv. Urbana už Matej Bel. Podľa neho bol kult rozvinutý na západnom Slovensku najmä na červenokamenskom panstve, kde sa pravidelne konávali pobožnosti k tomuto svätcovi na zabezpečenie úrody.

K sv. Urbanovi sa viazali viaceré zvyky a pranostiky. V katolíckych obciach Hontu mu prinášali dary, spravidla vetvičky hlohu a prvé čerešne a pritom sa modlili:

*„Urban, Urban, dajže vína, aj keď kyslô, len nech veľa!“*

Ak na Urbana pršalo, vinohradníci očakávali, že rovnako sprýchne viničný kvet. Do Urbana malo definitívne pominúť i nebezpečenstvo jarných mrazov. Ak napriek tomu mráz úrodu poškodil, rozhorčení vinohradníci sochu patróna nelútostne demolovali alebo poškodzovali, ako to opisuje spomínaný Matej Bel.

V ľudovej kultúre západného a stredného Slovenska sa s dňom sv. Urbana spájali do 30. rokov 20. storočia, ojedinele i dlhšie, procesie k jeho sochám, ktoré boli umiestnené najmä na okrajoch vinohradov ako prícestné sochy. Vo vinohradníckych búdach a pivniciach sa v tento deň konávali hostiny a zábavy. K soche sv. Urbana sa napríklad v Hlohovci každoročne v máji konali púte, procesie a deti prinášali „májovky“, čerešňové halúzky, vinohradníci sochu zdobili, k nohám Urbanovi kládli nádoby s vínom z predchádzajúceho roka.

### **Kaplnky a sochy sv. Urbana na Slovensku**

Kaplnky so sochami sv. Urbana, ako i prícestné sochy so svätcom sa stavali vo vinohradníckych regiónoch na začiatku viníc, prípadne v strede chotára medzi vinicami a vinohradníckymi búdami. Bývali to bohato zdobené, ale i jednoduchšie stavby so sochami alebo s obrazmi svätca v rôznych variáciách. Zvyčajne bývali doplnené nápisom, ktorý obsahoval modlitbu k svätcovi, dátum postavenia alebo mená donátorov. Vinohradníci mávali sochy svätca i vo svojich pivniciach, aby tak ochraňoval ich úrodu vína.

### ***Niekoľko ukážok kultu sv. Urbana***

Nevšedná socha Urbana stojí dodnes medzi vinicami v chotári obce Horné Orešany (Malokarpatská vinárska oblasť). Dali ju postaviť vinohradníci, ktorí odišli po epidémii fyloxéry do Ameriky za prácou a odtiaľ posielali peniaze na jej stavbu.

Stojí tam:

*„Na túto sochu k česti a chvále Božej a úcte sv. Urbana zbierku zaviedli veriaci hornoořešánski v Amerike na pamiatku znivočených a znovu vystavených vinohradov. R: 1911. Sv. Urban oroduj za nás!“*

Pomerne zachovanú sochu sv. Urbana nájdeme v Dolných Orešanoch medzi vinicami. Tento Urban tu stojí od roku 1801 a dozerá na vinice. Urban v dedinke Častá stojí na kraji obce pri sadoch, smerom od Bratislavy. No a modranský, ktorý pamätá i lepšie časy, stojí na nádvorí starej vinárskej školy. Z pôvodného miesta ho údajne vinohradníci po nejakej viničnej kalamite zhodili. Odtiaľ bol prenesený do areálu vinárskej školy, kde čaká na zreštaurovanie.

V Borskom sv. Jure (Záhorský vinohradnícky rajón) stojí kaplnka sv. Urbana, ktorá sa spomína v kanonickej vizitácii už v 18. storočí. Ku kaplnke sa konávali procesie a tiež sa tu slávila na sviatok sv. Urbana sv. omša. V polovici 20. storočia bola kaplnka zdevastovaná a vyrabovaná. Zachránil sa oltárny obraz sv. Urbana, ktorý dal miestny kňaz zreštaurovať a odvtedy je umiestnený na fare.

V Prietržke (Skalický vinohradnícky rajón) je pri ceste do vinohradov postavená drobná kaplnka so sochou sv. Urbana. Neďaleko viníc je však i väčšia, ku ktorej sa každoročne konávajú púte a sv. omša. V susedných Popudinských Močidlňanoch stojí medzi vinohradníckymi búdami kaplnka s obrazom sv. Urbana. Ku nej sa pravidelne konávajú púte a procesie. V susedných Radošovciach tiež slávia každoročne sviatok sv. Urbana vo viniciach pri kaplnke omšou a krojovaným sprievodom.

V nádhernom prostredí Kostolianskej doliny, pod hradom Gýmeš (Nitrianska vinohradnícka oblasť) stojí hneď niekoľko sôch sv. Urbana. Na tekovskej strane chotára v Ladiciach stojí kamenná socha na podstavci z roku 1834, na nitrianskej strane stojí nová kaplnka so sochou sv. Urbana. Pri soche sv. Urbana na tekovskej strane sa pravidelne na jeho sviatok, 25. mája, konávali procesie a pobožnosti za úrodu a ochranu viníc pred neúrodou, krupobitím a chorobami. Procesie vyšli z kostola za hojnej účasti veriacich, vpredu sa niesli zástavy, spievali sa nábožné piesne. Pri soche sa vykonala pobožnosť, pomodlili litánie a zaspievali. V súčasnosti sa pobožnosti striedajú, konávajú sa raz na tekovskej, raz na nitrianskej strane. V Kostolňanoch je na kraji viníc postavená dnes nová socha sv. Urbana, patróna viníc a vinohradníkov, pri ktorej sa konáva v máji pobožnosť.

Miestna vinohradníčka vyjadrila vzťah k patrónovi:

*„No to neviem, tak robili tu, iba sa chodili modliť k Urbanovi, ale aj včera môj syn nadával naňho, lebo pršalo a on striekal cez deň. A veľa krát keď ideme do vinohradu, tak keď ideme vedľa*

*Urbana, tak mu hovoríme, že stráž, nie že dovoľíš aby sem prišiel ľad alebo nejaká choroba. Teraz sme ho zreparovali, tak snád' nepríde ľadovec alebo choroba. Potom to človeka trápí, že celý rok sa stará a príde jeden ľadovec a ostanú len kostrnky“.*

Mesto Nitra sa môže pýšiť iste mnohými zaujímavosťami, patrí k nim i úcta k sv. Urbanovi. Ako jediné mesto na Slovensku má totiž hneď dva kostoly zasvätené tomuto svätcovi, farský kostol v lokalite Nitra-Zobor a kostol sv. Urbana v časti Čermáň.

Nevšedná slávnosť na sviatok sv. Urbana sa konáva pravidelne v obci Sebechleby (Stredoslovenská vinohradnícka oblasť, Hontiansky vinohradnícky rajón), v časti vinohradov Staré Hory. V kaplnke zasvätenej Urbanovi sa slúži omša, slávnosť sa však začína ešte predtým príchodom slávnostného krojovaného sprievodu, na čele ktorého nesie mladý pár sochu sv. Urbana, ozdobenú viničnými listami.

Mimoriadnej úcte sa tešil tento svätec aj u Košičanov (Východoslovenská vinohradnícka oblasť), ktorí jeho menom pomenovali renesančnú stavbu mestskej veže. Venovali mu aj jeden z najkrajších a najväčších zvonov, ktorý odliat v roku 1557 známy košický lejár František Illenfeld. Aj keď veža i zvon boli počas požiaru v roku 1966 značne poškodené, podarilo sa reštaurovať zvonnicu a z úlomkov rozbitého zvona poskladať nový. V súčasnosti je umiestnený na námestí pred Urbanovou vežou. Je to krásny majstrovský kus zvona obrovských rozmerov, ktorý zvonolejársky majster vyzdobil figurálnymi reliéfmi oberačov s putňami, postavami sirén s rybími chvostami i kresťanskými motívmi ukrižovaného Krista, Panny Márie a svätého Jána. Za raritu možno považovať nevšednú atrakciu v obci Lesnica (okres Stará Ľubovňa). V miestnom kostole možno vidieť zvon sv. Urbana z roku 1765, ktorý daroval kostolu cisár Jozef II. zo zrušeného kartuziánskeho kláštora známeho dnes ako Červený Kláštor.

Za najstaršie kaplnky zasvätené sv. Urbanovi, ktoré dodnes stoja na svojom pôvodnom mieste, možno považovať stupavskú kaplnku z roku 1706, v Borskom sv. Jure (okres Bratislava) z roku 1719, kaplnku v obci Rybník (okres Levice) z roku 1707, vo Vinohradoch nad Váhom (okres Galanta) z roku 1728 a z roku 1760 v obci Dvory and Žitavou (okres Nové Zámky). Zaujímavá je i prícestná socha



v Šenkviaciach (okres Pezinok) z roku 1723, v Chtelnici (okres Trnava) z roku 1781 či v Lukáčovciach (okres Nitra) z roku 1801.

### **Pranostiky viazané ku dňu sv. Urbana**

Ku dňu sv. Urbana sa viaže aj niekoľko pranostík, pretože obdobie okolo 25. mája je dôležité pre vývoj viniča. Boli rozšírené po celom Slovensku a používajú sa ojedinele aj dodnes.

*Ako je na Urbana, taká bude jeseň.*

*Dokiaľ Urban z pece nezlezie, nebude teplo.*

*Už sa Urban z pece šturba.*

*Po svätom Urbanovi mráz neuškodí džbán.*

*Jasné slnce na Urbana hojnosť dobrého vína znamená.*

*Jesli je pekný čas na Urbana, bude obaračka hrozien požehnaná.*

*Keď sa Urban smeje, hrozno plače.*

*Urban krásny, vyjasnený, hojným vínom nás odmení.*

*Ak prší na sv. Urbana, znamená to ujmu na víne, ak príde pekný čas, víno bude dobré.*

## Literatúra a pramene

KELLY, J. N. D.: Pápeži dvoch tisícročí. Roal, Bratislava 1994.

RENDINA, C.: Příběhy papežů – Dějiny a tajemství. Volvox Globator, Praha 2005.

SLOBODOVÁ NOVÁKOVÁ, K.: Svätý Urban. Patrón vinohradníkov. Doľany: Zaex, 2016.

TIMKO, P.: Dejiny pápežov. Banská Bystrica 1944

## Otázky a úlohy

1. V ktorých krajinách považujú sv. Urbana za patróna vinohradníkov?
2. Prečo je sv. Urban považovaný za patróna vína a viníc?
3. Je v tvojom okolí nejaká socha či kaplnka zasvätená sv. Urbanovi? Ak áno, zdokumentuj ju (fotografiou či kresbou) a skús zistiť o nej niečo bližšie.

## DOPLNKOVÁ LITERATÚRA K TÉME

- BAĎURÍK, J. – KÓNYA, P. – PEKNÍK, R. 2001: *Nápoje v minulosti a prítomnosti Slovenska*. Prešov.
- BAĎURÍK, J. 1978–1979: K otázke produkcie vína v malokarpatskej oblasti v druhej polovici 16. storočia. In: *Zborník FFUK, 29/30, Historica*, s. 115–125.
- BAĎURÍK, J. 1984: Miesto vinohradníctva v ekonomike malokarpatskej oblasti v 16. storočí. In: *Historický časopis*, 33, s. 718–733.
- BAĎURÍK, J. 1989: Vinohradníctvo na Slovensku v období feudalizmu. In: *Zborník FFUK, Historica*, s. 39–40.
- BAĎURÍK, J. 1990: *Malokarpatské vinohradníctvo v 16. storočí*. Bratislava : FF Univerzity Komenského.
- BAĎURÍK, J. 2005: Z dejín malokarpatského vinohradníctva a vinárstva. In: *Víno Malých Karpát. Krajina, ľudia, tradícia*. F. Malík. (Zost.). Bratislava : Albert Marenčin – Vydavateľstvo PT, s. 32–60.
- BAUCH, V. 1984: *Dve etapy života slovenskej dediny*. Bratislava : Veda.
- BEL, M. 1984: *O svätajurskom víne*. J. Pavelek. (Zost. a preklad). Bratislava.
- BENČO, J. 2001: *Metodológia vedeckého výskumu*. Bratislava : Iris.
- BEŇUŠKOVÁ, Z. 1998: *Tradičná kultúra regiónov Slovenska*. Bratislava : Veda.
- BEZÁK, V. – SUK, M. 1999: *Kameň a víno*. Bratislava.
- BLÁHA, A. I. 1969: *Sociologie*. Praha : Academie.
- BRODIANSKY, J. 1946: Vinohradníctvo v Pukanci a na okolí. In: *Národopisný zborník Matice Slovenskej*, 6–7, s. 181–199.
- ČAPLOVIČ, J. 1997: *Etnografia Slovákov v Uhorsku*. R. Brtáň (prekl., pozn. a doslov). Bratislava : Media trade, spol. s r. o. – SPN.
- ČUKAN, J. 1991: Dokumentácia spôsobu života a kultúry v poslednom vývojovom štádiu. In: *Zborník SNM, 85, Etnografia 3*, s. 25–148.
- ČUKAN, J. 1995: Príspevok k problematike spoločenských ekotypov. In: *Stredoeurópske kontexty ľudovej kultúry na Slovensku*. Bratislava, s. 125–129.
- ČUKAN, J. 1997: *Pramene k štúdiu a techniky výskumu v etnológii*. Nitra : Univerzita Konštantína Filozofa, Katedra humanitných vied.
- ČUKAN, J. – HALMOVÁ, M. 1989: Zmeny vo vinohradníctve v Plavých Vozokanoch po kolektivizácii poľnohospodárstva. In: *Zborník SMS*, 83, 30, s. 107–125.
- DANGLOVÁ, O. 1992: Modernizácia alebo de-modernizácia roľníckej ekonomiky. In: *Zmeny v hodnotových systémoch v kontexte každodennej kultúry. Výsledky výskumov v roku 1992*. D. Ratica (zost.). Bratislava : Národopisný ústav SAV, s. 5–23.

- DANGLOVÁ, O. 2001: Rurálna komunita v transformácii. In: *Slovenský národopis*, 49, s. 279–299.
- DANGLOVÁ, O. 2002: Konflikt ako sprievodný znak transformácie vidieka. In: *Tradícia a spoločensko-politické zmeny na Slovensku po 2. svetovej vojne*. Z. Škovierová (Zost.). Katedra etnológie a kultúrnej antropológie FiF UK Bratislava, s. 34–46.
- DANGLOVÁ, O. 2004: Dekolektivizácia a stratégia prežitia v postsocialistických poľnohospodárskych družstvách. In: *Slovenský národopis*, 52, s. 122–139.
- DANGLOVÁ, O. 2005: Etnologický pohľad na štúdium hodnôt (hodnoty predmoderného sveta slovenskej dediny). In: *Slovenský národopis*, 53, č. 4, s. 361–380.
- DANGLOVÁ, O. 2005: Jedna z tvárí postsocialistického turizmu (prípadová štúdia z regiónu západného Slovenska). In: *Etnologické rozpravy*, 12, č. 2, s. 31–40.
- DANGLOVÁ, O. a kol. 2005: *Vidiek v procese transformácie. Výsledky výskumu jedného západoslovenského regiónu*. Bratislava : Ústav etnológie SAV.
- DANGLOVÁ, O. – POPELKOVÁ, K. 2003: Podmienky a perspektívy miestneho a regionálneho rozvoja obcí malokarpatského regiónu. In: *Slovenský národopis*, 51, s. 299–320.
- DANGLOVÁ, O. – ZAJONC, J. (eds). 2007: *Mestá a dediny pod Malými Karpatmi. Etnologické štúdie*. Bratislava : Ústav etnológie SAV.
- DEMO, O. 1978: Ľudová pieseň. In: *Vajnory*. Bratislava, s. 285–286.
- DOHNAL, T. – KRAUS, V. – PÁTEK, J. 1975: *Moderní vinař*. Praha.
- DRÁBIKOVÁ, E. 1975: Malokarpatské obaračky – nová verzia tradičných slávností. In: *Slovenský národopis*, 23, s. 566–578.
- DRÁBIKOVÁ, E. 1977: K otázkam významu typológie ako metódy vedeckého bádania. In: *Národopisné informácie*, 1–2, s. 71–75.
- DRÁBIKOVÁ, E. 1977: Ovocinárstvo. In: *Zo života a bojov ľudu Uhrovskej doliny*. V. Urbancová (Zost.). Bratislava : Veda, s. 153–172.
- DRÁBIKOVÁ, E. 1978: Vinohradnícke nože. In: *Slovenský národopis*, 26, č. 2, s. 326–338.
- DRÁBIKOVÁ, E. 1982: Ľudové ovocinárstvo na Slovensku. In: *Zborník SNM, 76, Etnografia* 23, s. 104–134.
- DRÁBIKOVÁ, E. 1985: Záhumienkové hospodárenie a jeho miesto v rodinnom a lokálnom spoločenstve. (Na okraj zániku jednej z foriem poľnohospodárskej malovýroby v etape rozvinutého socializmu). In: *Slovenský národopis*, 33, č. 2–3, s. 350–361.
- DRÁBIKOVÁ, E. 1986: Socialistická družstevná poľnohospodárska výroba a jej vplyv na spoločenské a kultúrne procesy v Sebechleboch. In: *Spôsob života družstevnej dediny*. A. Pranda. (Zost.). Bratislava : Veda, s. 15–23.
- DRÁBIKOVÁ, E. 1989: *Človek vo vinici*. Bratislava : Veda.
- Etnografický atlas Slovenska*. Ed. S. Kovačevičová. Bratislava : Veda, Slovenská kartografia, 1990.

- FILOVÁ, B. 1990: O etnografickom výskume spoločenských skupín. In: *Slovenský národopis*, 38, č. 1–2, s. 8–12.
- FOJTÍK, K. 1956: K dejinám vinařství na Moravě. In: *Český lid*, 43, s. 150–157.
- FROLEC, V. – PETRÁK, J. 1967: Vinařské lisy na Moravě. In: *Český lid*, 54, s. 31–40.
- FROLEC, V. 1966: *Vinohradnické stavby na Slovácku*. Uherské Hradiště.
- FROLEC, V. 1971: Smery a metody v bádání o lidovém staviteľství. In: *Národopisní věstník československý*, 5–6, č. 2, s. 141–173.
- FROLEC, V. 1974: *Tradiční vinařství na Moravě*. Brno: Universita J. E. Purkyně.
- FROLEC, V. 1978: Etnografické aspekty tradičního a současného vinařství – cíle a metody výskumu a dokumentace. In: *Národopisné aktuality*, 15, s. 13–22.
- FROLEC, V. 1979: K metodickým otázkám etnografického terénního výskumu současné vesnice. In: *Slovenský národopis*, 27, s. 243–245.
- FROLEC, V. 1985: Tradiční řád rolnického dvora. In: *Národopisné informácie*, 2, s. 13–21.
- HORNA, R. 1940: *Výčepnícké právo vinařů*. Praha.
- HORNA, R. 1941: Výčepnícké právo vinohradníků na Slovensku a zvláště v Bratislavě. In: *Vinařský obzor*, 35, s. 12–92.
- HORVÁTH, P. 1963: *Poddaný ľud na Slovensku v prvej polovici 18. storočia*. Bratislava.
- HÚŠČAVA, A. 1972: *Pol'nohospodárske miery na Slovensku*. Bratislava.
- JECH, K. 2008: *Kolektivizace a vyhánění sedláků z půdy*. Praha : Vyšehrad.
- JURKOVIČ, M. 1969: Fyloxéra viničová (*Viteus vitifoli* Shim). In: *Agrikultúra*, 8, s. 115–129.
- JURKOVIČ, M. 1972: Vinohradnícke „búdy“ v Modre. Príspevok k ľudovým vinohradníckym stavbám na Slovensku. In: *Agrikultúra*, 11, s. 123–134.
- KADLECOVÁ, A. 1993: Ľudová kultúra ako znak lokálnej a regionálnej identifikácie. In: *Ľudové tradície a regionálna kultúra. Zborník príspevkov zo seminára*. V. Feglová, D. Wolfová. (Zost). Nitra. s. 16–31.
- KAHOUN, K. 1958: Stavebný vývoj miest na západnom Slovensku. In: *Pamiatky a múzeá*, 6, s. 105.
- KAHOUNOVÁ, E. 1955: *Vinohradníctvo na západnom Slovensku*. Kandidátska dizertačná práca. Bratislava : Národopisný ústav SAV.
- KAHOUNOVÁ, E. 1960: Vinohradníctvo Malých Karpát. In: *Slovenský národopis*, 8, s. 3–72.
- KAHOUNOVÁ, E. 1967: Spoločensko-ekonomické podmienky vývinu vinohradníctva na západnom a strednom Slovensku. In: *Slovenský národopis*, 15, s. 503–554.
- KAHOUNOVÁ, E. 1969: *Ľudové vinohradnícke stavby a lisy*. Bratislava : Veda.
- KAHOUNOVÁ, E. 1970: *Stručný dotazník na výskum ľudového vinohradníctva*. (strojopis). Bratislava : SNS pri SAV.

- KAHOUNOVÁ, E. 1970: Viničné právo na západnom Slovensku a jeho vplyv na spoločenskú kultúru vinohradníkov. In: *Slovenský národopis*, 18, s. 595–626.
- KALESNÝ, F. 1969: Z dejín bratislavského vinohradníctva a vinárstva. In: *Bratislava*, 4, s. 267–308.
- KALESNÝ, F. 1980: Predaj vína v minulosti. In: *Vlastivedný časopis*, 29, s. 163–165.
- KALESNÝ, F. 1989: O začiatkoch vinohradníctva na západnom Slovensku. In: *Zborník FFUK, Historica*, 39–40.
- KANDERT, J. 1980: Vinařské domky a sklepy v Sebechlebech. In: *Slovenský národopis*, 28, s. 100–109.
- KANDERT, J. 2004: *Každodenní život vesničanů středního Slovensku v šedesátých až osmdesátých letech 20. století*. Praha : Karolinum.
- KAZIMÍR, Š. 1981: Malokarpatské vinohradníctvo do konca 18. storočia. In: *Historické štúdie 25*, Bratislava, s.115–150.
- KAZIMÍR, Š. 1986: *Pestovanie viniča a produkcia vína na Slovensku v minulosti*. Bratislava : Veda.
- KLVAŇA, J. 1913: Slovákcké vínne „búdy“. In: *Český lid*, 22, s. 68–70.
- Kolektivizácia. In: *Encyklopédia ľudovej kultúry Slovenska. 1. časť*. J. Botík, P. Slavkovský (vedúci red. kol.). Autor hesla: P. Slavkovský, Bratislava : Veda, 1995, s. 242.
- KORABINSKY, J. M. 1786: *Geographisch-historisches und produkten lexikon von Ungarn*. Pressburg.
- KOŠIN, J. 2002: Súčasnosť a budúcnosť vinohradníctva a vinárstva na Slovensku. In: *Slovenské vinohradníctvo a vinárstvo pred vstupom do EÚ*. Nitra: Agroinštitút, s. 4–18.
- KOVAČEVIČOVÁ, S. 1987: Etnografické aspekty súčasného urbanizmu vidieckych sídel Slovenska. In: *Slovenský národopis*, 35, č. 1, s. 54–71.
- KOVARŮ, V. 1987: Rezervace vinohradnických staveb a specifika ochrany památek v jihomoravském kraji. In: *Památky a příroda*, 12, s. 257–260.
- KROPILÁK, M. a kol. 1977: *Vlastivedný slovník obcí na Slovensku*. Bratislava.
- KUČERA, M. 1974: *Slovensko po páde Velkej Moravy*. Bratislava : Veda.
- LANGER, J. 1982: *Lidové stavební tradice moravskoslovenského pomezí 1,2*. Kandidátska dizertačná práca. Valašské muzeum v přírode v Rožnově pod Radhoštěm. Ústav Etnológie SAV, Bratislava.
- LANGER, J. 1990: Význam sociálneho prostredia pre kultúrne diferenciacie v sídelnom vývoji. In: *Slovenský národopis*, 38,1–2, s. 150–160.
- Leninov družstevný plán v politike KSČ*. S. Cambel. (Zost.). Bratislava : Ústav marxizmu-leninizmu ÚV KSS, 1983.
- LEŠČÁK, M. 1991: Horizonty súčasného slovenského národopisu. In: *Muzeum*, 36, č. 2, s. 1–5.
- LEŠČÁK, M. 1996: Etnologické aspekty štúdia orálnej histórie. In: *Etnologické rozpravy*, č. 1, s. 7–13.

- LIDÁK, J. 1989: Roľnícka otázka a jej riešenie vo vinohradníckych oblastiach Slovenska (1949–1960). In: *Agrikultúra*, č. 22, s. 221–245.
- MÁČEL, O. 1985: Vinohradnícké stavby na južnej Morave. In: *Národopisné informácie*, 2, s. 144–153.
- MALÍK, F. a kol. 2005: *Víno Malých Karpát. Krajina, ľudia, tradícia*. Bratislava : Albert Marenčin vydavateľstvo PT.
- MARSINA, R. – KUŠÍK, M. 1959: *Urbáre feudálnych panstiev na Slovensku I*. Bratislava.
- MATUŠKOVÁ, J.- KOVÁŘŮ, V. 2004: Vinohradnícké stavby na Morave. Brno: Era.
- MJARTAN, J. 1953: Prvý výskum ľudovej kultúry na družstevnej dedine. In: *Slovenský národopis*, č. 1, s. 253–261.
- MLYNKA, L. 2002: Malý podnikateľ vo vidieckom prostredí po r. 1990. In: *Tradícia a spoločensko-politické zmeny na Slovensku po 2. svetovej vojne*. Z. Škovierová (Zost.), Bratislava, s. 56–66.
- NAVRÁTILOVÁ, A. 1971: Vinohradnícké stavby na Znojemsku. In: *Národopisné aktuality*, 8, č. 1, s. 29–42.
- NIEDERLE, L. 1898: Starý obraz vinné budy slovácké ze stoloťí 16. In: *Český lid*, 7, s. 205–207.
- NIŽŇANSKÝ, J. 1956: Z minulosti vinohradníctva na Dolnej Blave (Brestovany). In: *Slovenský národopis*, 4, s. 313–316.
- NOVÁK, J. 1972: *Slovenské mestské a obecné erby*. Martin.
- NOVÁKOVÁ, K. 2004: Počiatky dedinského turizmu na Slovensku. (Prípadová štúdia o vinohradníkovi-podnikateľovi.) In: *Slovenský národopis*, 52, 4, s. 421–436.
- NOVÁKOVÁ, K. 2005: Odras víťazného februára a následných udalostí v živote vinárskeho podnikateľa. In: *Malé dejiny veľkých udalostí na Slovensku po roku 1948, 1968, 1989*. Z. Profantová. (Edit.). Bratislava, s. 88–97.
- PEŠEK, J. 2002: Kolektivizácia a slovenská dedina. In: *Tradícia a spoločensko-politické zmeny na Slovensku po 2. svetovej vojne*. Z. Škovierová (Zost.). Katedra etnológie a kultúrnej antropológie FiF UK Bratislava, s. 7–23.
- PODOBA, J. 1989: Staviteľstvo a bývanie. In: *Rača*. Vlastivedná monografia. J. Podolák (Zost.). Bratislava : Obzor, s. 135–158.
- PODOBA, J. 1991: Vplyv sociálnej štruktúry na osídlenie, tradičné staviteľstvo a bývanie v Bratislave – Rači. In: *Slovenský národopis*, 39, č. 2, s. 157–177.
- PODOBA, J. 2003: Kultúrne zaostávanie ako determinant sociálnych konfliktov transformačného obdobia. In: *Slovenský národopis*, 51, č. 4, s. 447–468.
- PODOLÁK, J – NOVÁKOVÁ, K. 2008: *Ružindol. Vlastivedná monografia obce*. Ružindol: Obecný úrad.
- POPELKOVÁ, K. 1987: *K problematike štúdia kroník ako prameňa národopisu*. Diplomová práca. Katedra etnografie a folkloristiky FF UK, Bratislava.
- POPELKOVÁ, K. 1999: Mestskí vinohradníci ako sociálna skupina (K otázke štúdia prvkov agrárneho charakteru kultúry mesta na Slovensku). In: *Diferenciácia*

*mestského spoločenstva v každodennom živote*. P. Salner, Z. Beňušková (Zost.). Ústav etnológie SAV, Bratislava, s. 115–130.

POPELKOVÁ, K. 2005: Vinohradníctvo, vinohradníci a turizmus (obchodné záujmy podnikateľov jedného odvetvia ako nosná rovina regionálneho rozvoja). In: *Etnologické rozpravy*, 12, č. 2, s. 112–120.

PÖŠTÉNY, J. 1938: *Minulosť Trnavy do prevratu*. Trnava.

PRANDA, A. 1966: *Príčiny vzniku a rozvoja kovoľníctva na Kysuciach*. Kandidátska dizertačná práca. Bratislava : Národopisný ústav SAV.

PRANDA, A. 1978: Formovanie nového systému hodnotových orientácií na súčasnej dedine. In: *Slovenský národopis*, 26, s. 243–245.

PRANDA, A. 1979: Národopisný výskum kultúry družstevnej dediny. (Problémy, metódy, ciele). In: *Slovenský národopis*, 27, s. 217–218.

PRANDA, A. 1985: Tradičné a súčasné aspekty hodnotenia vzťahu človeka k práci na slovenskej dedine. In: *Slovenský národopis*, 33, č. 2–3, s. 337–347.

Prejazd. In: *Encyklopédia ľudovej kultúry Slovenska*. 2. časť. J. Botík, P. Slavkovský (vedúci red. kol.). Autor hesla: J. Botík, Bratislava : Veda, 1995, s. 80.

Priečelie. In: *Encyklopédia ľudovej kultúry Slovenska*. 2. časť. J. Botík, P. Slavkovský (vedúci red. kol.). Autor hesla: J. Botík, Bratislava : Veda, 1995, s. 87.

RATICA, D. 1992: „Kulaci“ a proces združstevňovania na slovenskej dedine. In: *Zmeny v hodnotových systémoch v kontexte každodennej kultúry*. Výsledky výskumov v roku 1992. D. Ratica (Zost.). Bratislava : Národopisný ústav SAV, s. 24–31.

Región. In: *Encyklopédia ľudovej kultúry Slovenska*. 2. časť. J. Botík, P. Slavkovský (vedúci red. kol.). Autor hesla: M. Benža. Bratislava : Veda, 1995, s. 106.

SLAVKOVSKÝ, P. 1985: Socialistická kolektivizácia poľnohospodárstva a jej odraz v spôsobe života slovenskej dediny. In: *Slovenský národopis*, 33, č. 2–3, s. 323–335.

SLAVKOVSKÝ, P. 1986: Socialistické združstevňovanie poľnohospodárstva a jeho vplyv na formovanie vidieckej rodiny. In: *Slovenský národopis*, 34, s. 543–550.

SLAVKOVSKÝ, P. 1988: *Roľník a jeho práca. Tradície poľnohospodárskej výroby slovenského ľudu*. Bratislava : Veda.

SLAVKOVSKÝ, P. 1989: Vzťah roľník – pôda ako problém kultúrnej tradície. In: *Zborník SNM*, 83, Etnografia 30, s. 75–86.

SLAVKOVSKÝ, P. 1993: Agrárna kultúra a životné prostredie. In: *Slovenský národopis*, 41, s. 423–447.

SLAVKOVSKÝ, P. 1995: Dve diskontinuity vo vývine slovenského poľnohospodárstva. In: *Slovenský národopis*, 43, s. 371–377.

SLAVKOVSKÝ, P. 1998: *Tradičná agrárna kultúra (Pestovanie poľnohospodárskych plodín – historické, regionálne a technologické aspekty)*. Bratislava : Veda.

SLAVKOVSKÝ, P. 2000: Tradičná agrárna kultúra. In: *Slovensko. Európske kontexty ľudovej kultúry*. R. Stoličná (Zost.). Bratislava : Veda, s. 13–61.



- SLAVKOVSKÝ, P. 2001: Medzigeneračná transmisia hodnôt agrárnej kultúry. In: *Tradičná kultúra a generácie*. H. Hlôšková (Zost.). Ústav etnológie SAV, Bratislava, s. 24–28.
- SLAVKOVSKÝ, P. 2002: *Agrárna kultúra Slovenska. Premeny v čase*. Bratislava : Veda.
- SLAVKOVSKÝ, P. 2002: Spoločensko-politické zmeny na Slovensku po roku 1989 a ich dopad na ľudí v družstevnej poľnohospodárskej prvovýrobe. In: *Tradícia a spoločensko-politické zmeny na Slovensku po 2. svetovej vojne*. Z. Škovierová (Zost.). Katedra etnológie a kultúrnej antropológie FiF UK, Bratislava : STIMUL, s. 77–87.
- SLAVKOVSKÝ, P. 2003: Súkromní roľníci v globalizovanom svete. In: *Slovenský národopis*, 51, č. 1, s. 86–101.
- SLAVKOVSKÝ, P. 2005: Sociálne a kultúrne premeny slovenského poľnohospodárstva v druhej polovici 20. storočia na príklade obcí ostrianskeho mikroregiónu. In: *Vidiek v procese transformácie*. Bratislava : Ústav etnológie SAV, s. 101–113.
- SLAVKOVSKÝ, P. 2005: Životné stratégie ľudí spätých s poľnohospodárskou prvovýrobou na Slovensku v 20. a 21. storočí. In: *Slovenský národopis*, 53, č. 2, s. 119–133.
- Sociálna rola. In: *Encyklopédia ľudovej kultúry Slovenska. 2. časť*. J. Botík, P. Slavkovský (vedúci red. kol.). Autor hesla: D. Ratica. Bratislava : Veda, 1995, s. 181.
- Sociálna skupina. In: *Encyklopédia ľudovej kultúry Slovenska. 2. časť*. J. Botík, P. Slavkovský (vedúci red. kol.). Autor hesla: D. Ratica. Bratislava : Veda, 1995, s. 188.
- Spôsob života družstevnej dediny*. A. Pranda (Zost.). Bratislava : Veda, 1986.
- STOLIČNÁ, R. 2002: Súčasný stav agroturistiky na Slovensku. In: *Tradícia a spoločensko-politické zmeny na Slovensku po 2. svetovej vojne*. Z. Škovierová (Zost.). Katedra etnológie a kultúrnej antropológie FiF UK, Bratislava : STIMUL, s. 98–107.
- ŠIMONČIČ, J. 1967: K dejinám trnavského vinohradníctva a vinárstva. In: *Agrikultúra*, 6, s. 235–246.
- ŠIMONČIČ, J. 1998: *Mojej Trnave. K dejinám Trnavy a okolia*. Trnava.
- ŠTEFANOVIČ, M a kol. 1979: *Roľnícke družstevné právo*. Bratislava.
- ŠTIBRANÝ, V. 1967: Poddanské poplatky a dávky na smolenicko-dobrovodskom panstve. In: *Agrikultúra*, Nitra, 6, s. 108–117.
- ŠVECOVÁ, S. 1963: Malomestské a mestské formy ľudového staviteľstva na západnom Slovensku. In: *Ľudové staviteľstvo a bývanie na Slovensku*. J. Mjartan (Zost.). Bratislava. s. 141–176.
- TOMEŠ, J. 1978: Blatnické vinohradníctví a vinařství a jeho souvislosti s tradiční lidovou kulturou. In: *Národopisné aktuality*, 15, č. 1, s. 23–31.
- TOMEŠ, J. 1978: Blatnické vinohradníctví a vinařství a jeho souvislosti s tradiční lidovou kulturou. In: *Národopisné aktuality*, 15, s. 23–32.
- Urban. In: *Encyklopédia ľudovej kultúry Slovenska. 2. časť*. J. Botík, P. Slavkovský (vedúci red. kol.). Autor hesla: V. Feglová, Bratislava : Veda, 1995, s. 278.

- URBANCOVÁ, V. 1970: *Počiatky slovenskej etnografie*. Bratislava : VEDA.
- URBANCOVÁ, V. 1987: *Slovenská etnografia v 19. storočí. Vývoj názorov na slovenský ľud*. Martin : Matica slovenská.
- VÁCLAVÍK, A. 1925: *Podunajská dedina v Československu*. Bratislava.
- VARSÍK, B. 1956: *Slovenské listy a listiny z 15. a 16. storočia*. Bratislava.
- Viecha. In: *Encyklopédia ľudovej kultúry Slovenska*. 2. časť. J. Botík, P. Slavkovský (vedúci red. kol.). Autor hesla: E. Drábiková, Bratislava : Veda, 1995, s. 303.
- VIESTOVÁ, Z. 1964. Z minulosti skalického vinohradníctva. In: *Slovenský národopis*, 12, s. 142–146.
- Viničná samospráva. In: *Encyklopédia ľudovej kultúry Slovenska*. 2. časť. J. Botík, P. Slavkovský (vedúci red. kol.). Autor hesla: E. Drábiková, Bratislava : Veda, 1995, s. 303.
- Vinohradnícky dom. In: *Encyklopédia ľudovej kultúry Slovenska*. 2. časť. J. Botík, P. Slavkovský (vedúci red. kol.). Autor hesla: J. Botík, Bratislava : Veda, 1995, s. 305–306.
- Vinohradníctvo a vinárstvo pred vstupom do EÚ*. Zborník príspevkov. Nitra, 2002.
- VRZGULOVÁ, M. – POPELKOVÁ, K. 2005: Stredné vrstvy v urbánnom prostredí – transformácia skupinových hodnôt? In: *Slovenský národopis*, 53, č. 4, s. 381–397.
- VRZGULOVÁ, M. 1997: *Živnostníci – kultúrotvorný prvok v mestskom prostredí*. Kandidátska dizertačná práca. ÚEt SAV, Bratislava, 204 s.
- VYDRA, J. 1958: *Ľudová architektúra na Slovensku*. Bratislava : Vydavateľstvo slovenskej akadémie vied.
- VÝROST, J. – SLAMENÍK, J. 1997: *Sociální psychologie*. Praha.
- WOLF, J. 1971: *Kulturní a sociální antropologie*. Praha.
- ŽUDEL, J. 1973: Poddanská robota a námezdná práca na červenokamenskom panstve za Fuggerovcov v rokoch 1535–1583. In: *Historické štúdie*, 18, s. 157–185.
- ŽUDEL, J. 1984: *Stolice na Slovensku*. Bratislava.
- ŽUDEL, J. 1991: *Fuggerovci na Červenom Kameni*. Bratislava.

**VINOHRADNÍCTVO A VINÁRSTVO NA SLOVENSKU  
VYBRANÉ KAPITOLY Z ETNOGRAFIE MATERIÁLNEJ KULTÚRY**

Autor:

doc. Mgr. Katarína Slobodová Nováková, PhD.

Recenzenti:

PhDr. Peter Slavkovský, DrSc.

prof. PhDr. Ladislav Lenovský, PhD.

Jazyková redaktorka: Mgr. Miroslava Ožvaldová

Vydavateľ: Univerzita sv. Cyrila a Metoda v Trnave, 2020

Vydanie: prvé

Tlač: Michal Vaško – VYDAVATEĽSTVO, Prešov

Náklad: 50 ks CD

Počet strán: 91

ISBN 978-80-572-0059-8