

Etnografija doživljaja: Vinogradarstvo i vinarstvo prigorskog kraja

Severinac, Helena

Master's thesis / Diplomski rad

2024

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **University of Zadar / Sveučilište u Zadru**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:162:240983>

Rights / Prava: [In copyright](#) / [Zaštićeno autorskim pravom.](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2024-11-20**



Sveučilište u Zadru
Universitas Studiorum
Jadertina | 1396 | 2002 |

Repository / Repozitorij:

[University of Zadar Institutional Repository](#)



zir.nsk.hr



DIGITALNI AKADEMSKI ARHIVI I REPOZITORIJ

Sveučilište u Zadru
Odjel za etnologiju i antropologiju
Sveučilišni diplomski studij
Etnologija i antropologija



Helena Severinac

**Etnografija doživljaja: Vinogradarstvo i vinarstvo
prigorskog kraja**

Diplomski rad

Zadar, 2024.

Sveučilište u Zadru
Odjel za etnologiju i antropologiju
Sveučilišni diplomski studij
Etnologija i antropologija

Etnografija doživljaja: Vinogradarstvo i vinarstvo prigorskog kraja

Diplomski rad

Student/ica:

Helena Severinac

Mentor/ica:

Doc.dr.sc. Danijela Birt Katić

Zadar, 2024.



Izjava o akademskoj čestitosti

Ja, **Helena Severinac**, ovime izjavljujem da je moj **diplomski** rad pod naslovom **Etnografija doživljaja: Vinogradarstvo i vinarstvo prigorskog kraja** rezultat mojega vlastitog rada, da se temelji na mojim istraživanjima te da se oslanja na izvore i radove navedene u bilješkama i popisu literature. Ni jedan dio mojega rada nije napisan na nedopušten način, odnosno nije prepisan iz necitiranih radova i ne krši bilo čija autorska prava.

Izjavljujem da ni jedan dio ovoga rada nije iskorišten u kojem drugom radu pri bilo kojoj drugoj visokoškolskoj, znanstvenoj, obrazovnoj ili inoj ustanovi.

Sadržaj mojega rada u potpunosti odgovara sadržaju obranjenoga i nakon obrane uređenoga rada.

Zadar, 2024.

SADRŽAJ

1. UVOD	1
2. TEORIJSKI I METODOLOŠKI OKVIR ISTRAŽIVANJA	5
3. PRIGORJE I VINOGRADARSKA TRADICIJA PRIGORSKOG KRAJA	10
3.1 Vinogradarstvo i vinarstvo.....	11
3.2 Cjelogodišnji ciklus – obrada vinograda i prerada grožđa	13
3.3 Rodna perspektiva podjele rada; uloga žene u vinariji.....	20
3.4 Berba - centralni događaj vinogradarstva i vinarstva	22
4. MODERNIZACIJA / MEHANIZACIJA	27
4.1 Podrumarstvo – prerada grožđa nekada i sada	29
5. DOŽIVLJAJ I MOTIVACIJA VINARA U UZGOJU VINOVE LOZE I PROIZVODNJI VINA.....	36
6. KULTURA VINA: DOŽIVLJAJ I ZNAČAJ FINALNOG PROIZVODA	41
7. ZAKLJUČAK	44
8. LITERATURA	46
9. IZVORI.....	48
10. PRILOZI.....	49
11. POPIS SUGOVORNIKA.....	50

Etnografija doživljaja: Vinogradarstvo i vinarstvo prigorskog kraja

Sažetak

Vinogradarstvo i vinarstvo kao gospodarske djelatnosti, koje imaju veliki tradicijski značaj za prigorski kraj, kulturno su i društveno obilježene promjenama koje su se odvijale tijekom 20. stoljeća. Budući da je vrijeme faktor koji utječe na sve, tako su i ove čovjekove djelatnosti zahvaćene tehnološkim napretkom i modernizacijom/mehanizacijom. Ovim radom želi se konceptom etnografije doživljaja pobliže analizirati utjecaj modernizacije na djelatnosti vinogradarstva i vinarstva te doživljaj koji ona donosi u proizvodnju vina. Također promišlja se o motivaciji i samom doživljaju bavljenja uzgojem vinove loze i proizvodnjom vina, kao i o aspektu roda i ulozi žene u obiteljskim vinarijama te značaju vina i kulture vina za pojedinca i društvo. Teorijski okvir istraživanja vezan je uz antropologiju prehrane i pića, točnije proizvodnju alkoholnih pića, uz kulturu vina dok metodološki aspekt uključuje provedbu terenskog istraživanja u lokalnoj zajednici Prigorja.

Ključne riječi:

Etnografija doživljaja, motivacija, vinogradarstvo i vinarstvo, modernizacija/mehanizacija, Prigorje

Ethnography of experience: Viticulture and winemaking of the Prigorje region

Summary

Viticulture and winemaking as economic activities, that have a great traditional significance for the Prigorje region, are culturally and socially marked by changes that took place throughout the 20th century. Since time is a factor that affects everything, these human activities are also affected by technological progress and modernization/mechanization. This paper aims to use the concept of ethnography of experience to analyze in more detail the impact of modernization on the activities of viticulture and winemaking and the experience it brings to wine production. It also reflects on the motivation and experience of growing vines and wine production, as well as on the aspect of gender and the role of women in family wineries, and the importance of wine and wine culture for individuals and society. The theoretical framework of the research is related to the anthropology of food and beverages, specifically the production of alcoholic beverages, along with wine culture, while the methodological aspect includes the implementation of field research in the local community of Prigorje.

Keywords:

Ethnography of experience, motivation, viticulture and winemaking, modernization/mechanization, Prigorje

1. UVOD

Središnja tema diplomskog rada je doživljaj uzgoja vinove loze i proizvodnje vina u suvremenom društvu koje je transformirano utjecajem modernizacije. Fokus se stavlja na promjene u vinogradarstvu i vinarstvu do kojih dolazi zahvaljujući znatnoj mehanizaciji i modernizaciji praksi uzgoja i proizvodnje vina te na doživljaj i motivaciju koji su obilježeni tim promjenama. Izloženost gospodarskim, društvenim, kulturnim i turističkim aspektima života u *Prigorju*¹, u Žumberačkom² gorju, koje obuhvaća Plešivicu i svetojanski kraj podno Japetića i ostala sela podno gore Plešivice, gdje je vinogradarstvo duboko ukorijenjeno u život lokalnih zajednica, potaknulo me na odabir teme vezane za vinogradarstvo i vinarstvo, to jest doživljaje koji su povezani uz životne aspekte onih koji se bave tim djelatnostima. Također, brojne pripovijesti o dogodovštinama iz prošlosti, koje smo čuli od našeg oca tijekom djetinjstva, a koje često imamo priliku čuti čak i danas, kao i sjećanja i emocije povezane uz poslove obavljane u našem vinogradu, značajno su doprinijeli odluci da usmjerim fokus rada na doživljaje koji proizlaze iz godišnjih i cjeloživotnih djelatnosti koje se vežu uz vinogradarstvo i vinarstvo danas, u odnosu na vrijeme naših predaka (od 1900.-ih nadalje).

Kako bih prikazala važnost i doživljaje vezane uz ove djelatnosti, u radu analiziram procese uzgoja vinograda i proizvodnje vina te kulturu vina koja povezuje vinare i konzumente. Važno je razumjeti i podrijetlo i povijest vinove loze te stoga dajem kratki pregled u nastavku. Ivan Sokolić (1992: 242-243) navodi da je vinova loza, lat. *Vitis vinifera* Linne, latinski i znanstveni (botanički) naziv za europsku vinovu lozu na koju se još referira i kao na domaću, plemenitu i kulturnu vinovu lozu. Jedna je od najstarijih kultiviranih biljaka, a njeno uzgajanje seže u antičko doba. Spominje se u raznim izvorima i mnogim narodima kao značajna gospodarska djelatnost u društvenom, političkom i vjerskom kontekstu. Ivan Rittig, čije tvrdnje iznosi Cvetan (1992: 34) u svom djelu, navodi da je kultiviranje vinove loze započelo upravo u Maloj Aziji ili u dolini Nila te se iz tih predjela proširilo u ostale dijelove svijeta. Rimljani su kroz povijest značajno usavršili umjetnost proizvodnje vina, a kasnije nakon osvajanja Galije bogate vinogradima, usvojili su i podrumarske tehnike čuvanja vina u bačvama. Ipak, vinogradarstvo je kroz povijest prolazilo kroz faze nazadovanja zbog ratova³ i bolesti, poput

¹ Plešivičko prigorje prostire se podno gore Plešivice te obuhvaća samoborsko zaleđe na sjeveru, Okić na istoku, Slavetić i Krašić na zapadu, kao i stare karlovačke ceste na jugu. (usp. Cvetan, 1992: 44; u Martinje: blagdan vina)

² Žumberačko gorje čini nekoliko gorskih lanaca: Žumberačka gora, Samoborsko gorje i Plešivica te se ovdje pod pojmom Prigorje podrazumijeva prostor koji se proteže podno Žumberačkog gorja.

³ Za vrijeme osmanlijskih pohoda i osvajanja upravo većeg dijela jugoistočne Europe, za vrijeme čega su uništavali vinograde iz ratnih, ali i vjerskih razloga (usp. Cvetan, 1992: 34-35).

trsne uši *phylloxera*, koja je poharala hrvatske vinograde krajem 19. stoljeća. Zajednice su tada bile prisiljene na obnovu vinograda i edukaciju o cijepljenju loze (ibid.: 39). Već se u takvim trenucima ukazala potreba za razvojem i unaprjeđenjem praksi koje su se do tada provodile u obradi vinograda i proizvodnji vina.

Vinogradarska tradicija iznimno je važna za sve mještane prigorskog kraja te je posvećenost njenu očuvanju izražena u lokalnim zajednicama Prigorja. To se može primijetiti u broju obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava⁴ koja se bave vinarstvom u ovom kraju, a i u činjenici da su mnoga manja gospodarstva opstala unutar obitelji prenošenjem znanja, vještina i običaja iz generacije u generaciju. Prema definiciji koju Sokolić (1992: 239) iznosi u svojem djelu *Prvi hrvatski vinogradarsko vinarski leksikon*, vinogradarstvo je radno i kapitalno intenzivna grana poljoprivredne proizvodnje pa je zbog toga gospodarski vrlo značajna. Machala (1992: 39) ističe da je uzgoj vinove loze gospodarska djelatnost iznimno zastupljena u sjeverozapadnoj Hrvatskoj još od davnih dana, a koja se može podijeliti u nekoliko glavnih skupina: uzgoj stolnoga grožđa za jelo, proizvodnju vina, rakije ili octa te vina od tropa (grožđa).

U ovom radu povezujem djelatnosti vinogradarstva i vinarstva ili podrumarstva, obilježene promjenama koje donosi mehanizacija, to jest uvođenje sve većeg broja strojeva za obradu vinograda i preradu vina, te pokušavam razumjeti promjenu motivacije za proizvodnju vina, kao i same doživljaje kojima je vinar izložen prilikom obavljanja poslova u procesu uzgoja vinove loze i proizvodnje finalnog proizvoda tijekom 20. stoljeća. Nadalje, bitno je navesti da je vinarstvo djelatnost pripravljanja i čuvanja vina, kako je zabilježio Sokolić (1992: 236), kao i napomenu da upravo ostaci materijalne i pisane kulture antičkih civilizacija svjedoče o dugoj povijesti ove djelatnosti. Prema informacijama o vinarstvu, to jest podrumarstvu, dostupnima na mrežnoj stranici *Prvi hrvatski vinogradarski portal*⁵, podrumarstvo je također kompleksna djelatnost koja iziskuje puno vremena, brige i truda, kao i financijskih ulaganja. Ono zahtijeva i brigu o opremi za preradu grožđa, a zatim i pravilnu preradu te skrb o samom proizvodu koji se potom skladišti u podrumu. Dakle, finalni proizvod ovih dviju nerazdvojivih djelatnosti je vino, a ono naposljetku u zajednicama vinara, koje okuplja oko sebe, ali i onih koje konzumiraju to isto vino, dovodi do stvaranja kulture vina i kulture pijenja. Melanija Belaj (2018: 13) ističe

⁴ Ministarstvo poljoprivrede
<https://poljoprivreda.gov.hr/istaknute-teme/poljoprivreda-173/poljoprivredna-politika/obiteljska-poljoprivredna-gospodarstva/pitanja-i-odgovori/1322> (pristup 15. 09. 2024.)

⁵ Prvi hrvatski vinogradarski portal - Podrumarstvo
<https://www.vinogradarstvo.com/vinarstvo/podrumarstvo/166-priprema-podrumsa-za-berbu-grozda> (pristup 16.09.2024.)

da su proizvodnja i konzumacija vina, kao i ostalih alkoholnih pića, kroz godine postali sastavni dio društvenog aspekta života pojedinaca, ali i obitelji i zajednica u cijelosti te su se postupno regulirali i upisali i u ostale životne aspekte.

U okvirima teme ovog rada, iz etnološke i kulturno-antropološke perspektive, pobliže prikazujem poveznicu između doživljaja, kao i motivacije i proizvodnje te konzumacije vina. U svrhu promišljanja doživljaja, u ovom radu koristim djelo Edwarda M. Brunera i Victora Turnera, *Experience and its Expressions* u *The Anthropology of Experience* (1986) te djelo Jasona Throopa, *Articulating experience* (2003). Doživljaj u ovome radu promatram kao društveno i kulturno obilježen, kompleksan fenomen koji je ujedno i višeznačan, a označava ono što pojedinac osjeća ili percipira (Bruner 1986). Također je obilježen i aspektom vremena te, stoga u kontekstu vinogradarstva i vinarstva, vremenski aspekt doživljaja ističem kroz generacijsko prenošenje doživljaja, trenutne doživljaje obilježene procesom mehanizacije te doživljaje koje pojedinac iskusi u uživanju finalnog proizvoda, i osobno i u društvu koje konzumira njegov proizvod. S obzirom na napredak tehnologije, znanosti i gospodarskih grana u svijetu, djelatnosti vinogradarstva i vinarstva doživjele su svojevrstnu modernizaciju, to jest mehanizaciju postupaka obrade i održavanja vinograda te postupaka prerade i proizvodnje vina. Budući da je naglasak stavljen upravo na doživljaj i motivaciju vinara i ostalih sudionika procesa za proizvodnju vina, glavni cilj rada ukazati je na transformaciju uzgoja i proizvodnje vina u prigorskom kraju kroz proces modernizacije te istražiti kako je ta promjena utjecala na određene aspekte života vinara i njihovih obitelji kroz kontekst vremena i promjena u lokalnoj zajednici stavljajući glavni fokus na doživljaj i motivaciju za proizvodnju vina.

Prakse uzgoja vinove loze, proizvodnje i konzumacije vina podrazumijevaju mnoga različita značenja te svakako imaju vrlo kompleksnu ulogu u životima ljudi koji su svoje živote posvetili obavljanju istih. Postojanje djelatnosti vinogradarstva i vinarstva evoluiralo je godinama, to jest doživjelo je transformaciju od djelatnosti, koja je prvotno bila izvor prihoda za preživljavanje u krajevima koji su se bavili stočarstvom, govedarstvom i poljoprivredom, do djelatnosti koju je niz generacija obitelji oblikovalo u obiteljski posao, čija je proizvodnja tržišnog karaktera, a čiji su vinari obrazovani u struci. Unutar rada otvaram mnoga pitanja s ciljem boljeg razumijevanja doživljaja i motivacije članova obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava koja se bave vinogradarstvom i vinarstvom. Kako se promjene u vinogradarstvu i vinarstvu odražavaju na dvije ključne, svakako polazišne točke za svakog vinara, ali i za članove obitelji koji sudjeluju u praksama vinogradarstva budući da definiraju odluku ulaska u vinarski zanat, *motivaciju i doživljaj*? Na koji je način modernizacija utjecala na procese vezane

uz preradu grožđa i proizvodnju vina te doživljaje koje vinari iskuse tijekom provođenja tih djelatnosti, kako se to reflektiralo na prakse koje su do tada postojale, na običaje poput berbe grožđa i druge prakse koje obilježavaju živote vinara? Postavljam i pitanje razlike u motivaciji između članova obitelji, kao i uloge pojedinih članova obitelji i podjele rada u obavljanju djelatnosti vezanih za proizvodnju vina.

Ovaj rad nastaje kroz analizu i interpretaciju već postojećih zapisa, kao i onih koji su prikupljeni tijekom terenskog istraživanja i intervjua provedenih u obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima u prigorskom kraju. Prikupljenim informacijama navedenim u ovoj etnografiji namjeravam dati bolji uvid i razumijevanje kompleksnosti života obitelji, koje su se posvetile bavljenju praksama vinogradarstva i vinarstva, te njihovoj motivaciji i doživljajima koji su vezani uz takav način života. U svrhu pisanja ovog rada koristila sam radove iz područja antropologije prehrane i pića te antropologije iskustva/doživljaja, kao i radove koji se bave temama mehanizacije i proizvodnje vina. Etnografija Melanije Belaj, *Vino, rakija, a može i limončelo: etnografija obiteljske proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića* (2018), jedan je od radova koji je formirao moje promišljanje o proizvodnji vina u obiteljskim gospodarstvima. Nadalje, radove Vitomira Belaja (1992), Dragice Cvetan (1992), Franje Jambrovića (1992), Vatroslava Rožića (1908), Olge Supek-Zupan (1979) te drugih autora u ovom radu koristila sam u svrhu promišljanja vinogradarstva i vinarstva prigorskog kraja.

Primarna hipoteza rada je da je modernizacija vinogradarstva donijela značajne promjene u doživljaju i motivaciji vinara i članova obitelji koji se bave ovom djelatnošću pretvarajući je u kompleksnu znanost kojom se vinari bave s velikom stručnošću. Kako bih ostvarila glavni cilj rada te prikazala moguće promjene, nastojim odgovoriti na ključno pitanje koje postavljam u okviru ovog rada: na koji način je transformacija djelatnosti vinogradarstva i vinarstva, uzrokovana procesom modernizacije, utjecala na motivaciju i doživljaj proizvodnje vina te životne aspekte vinara i njihovih obitelji? Ovim radom želim široj javnosti približiti doživljaj uzgoja vinove loze i proizvodnje vina u prigorskom kraju, kao i motivaciju za bavljenje istim. Želim prikazati značaj vinogradarstva i vinarstva za obitelji koje se generacijama bave tim gospodarskim granama, a samim time i značaj koji one predstavljaju za lokalnu zajednicu. Također, želim istaknuti kompleksnost djelatnosti te ponuditi temelje za daljnja istraživanja vinogradarstva i vinarstva u prigorskom kraju.

2. TEORIJSKI I METODOLOŠKI OKVIR ISTRAŽIVANJA

Uz literaturu iz područja antropologije prehrane i pića te antropologije doživljaja navedenu u uvodnom dijelu rada, u oblikovanju teorijskog okvira rada koristila sam radove autora koji su svojim radom doprinijeli razvoju terenskog istraživanja i metodama prikupljanja podataka. Nadalje, *Osnovu za sabiranje i proučavanje građe o narodnom životu*, čiji je autor Antun Radić, koristila sam za pripremu i stvaranje okvira provođenja istraživanja kako bih prikupila i prikazala relevantne podatke o vinogradarstvu i vinarstvu prigorskog kraja. Uz *Osnovu* kao okosnicu za provođenje intervjua, koristila sam i *Teren za etnologue početnike* (Potkonjak, 2014) te djelo *Etnologija bliskoga: Poetika i politika suvremenih terenskih istraživanja* (Čapo Žmegač et al., 2006). Intervjuiranje je jedna od stalno prisutnih metoda u istraživanjima etnologije i kulturne antropologije u Hrvatskoj, ali kao što vrijeme utječe na sve aspekte u svijetu, tako se ono odražava i na tehnike istraživanja u etnologiji i antropologiji. Čapo Žmegač et al. (2006: 21) navodi kako su se oblici razgovora i odnos između istraživača i ispitanika znatno promijenili tijekom vremena te je tako uveden polustrukturirani intervju koji pruža fleksibilnost i otvorenost u razgovoru koji je usmjeren prema samom ispitaniku. Prema tome, u ovom radu iznosim i tumačenja, interpretacije i analize razgovora provedenih na terenu sa sugovornicima koji se bave praksama uzgoja vinove loze i proizvodnje vina. Predstavljene podatke o aspektima života samih vinara i članova njihovih obitelji, kao i motivaciju i doživljaje svih uključenih u procese koji obuhvaćaju prakse vinogradarstva i vinarstva, u radu iznosim kroz promišljanja i kritički osvrt unutar teorijskog okvira koji obuhvaća područje antropologije prehrane i pića te vitikulture⁶. Osim antropoloških djela i istraživanja, u radu koristim i informacije dostupne na mrežnim stranicama Ministarstva poljoprivrede, na portalu *Prvi hrvatski vinogradarski portal* te stranici digitalnog medija, časopisa *Gospodarski list*.

Metoda etnografije kvalitativnog je karaktera te ju koristim u ovom radu u svrhu svojevrsnog kulturnog prevođenja, to jest povezujem ju sa strategijama sudjelovanja i zapažanja u promatranjima zajednici u sklopu provedenog terenskog istraživanja. Budući da istraživanje provodim u svojoj lokalnoj zajednici i susjednim selima, u ovoj se etnografiji također reflektiraju i sjećanja i znanja koja sam stekla tijekom života odrastajući u obitelji koja se bavi uzgojem vinove loze i proizvodnjom vina za osobne potrebe. Središnji fokus etnografije stoga je usmjeren na opisivanje kulture i njezinih sastavnih elemenata, a u konačnici na njeno

⁶ Obuhvaća sve kulturne elemente povezane s vinovom lozom. Dakle, radi se o pojmu koji etnolog Ivan Šestan, u svom djelu *Vino i tradicija* (1998), koristi kako bi objedinio proizvodnju i konzumaciju vina u kontekstu promišljanja proizvodnje vina kao tradicijske gospodarske grane. Pojam uvodi budući da kultura pijenja u hrvatskom jeziku podrazumijeva samo konzumaciju alkoholnog pića (usp. Belaj, 2018: 9-10).

propitivanje i interpretaciju. Budući da je etnografija istovremeno i proces i proizvod, prikupljeni sadržaj, analiza i promišljanje istog, izneseni su, dakle metodom i formom etnografije, koja je, kako navodi Potkonjak (2014: 10-16) od začetaka antropološke znanosti njezin sastavni dio; iako su se njene definicije i značenja mijenjale razvojem kroz povijest te su danas dostupne u višestrukim oblicima. Ono što je odlikuje jest upravo njezina usmjerenost na svakodnevicu promatrane zajednice. U okvirima ove teme glavni fokus usmjeravam na svakodnevni rad vinogradara i vinara te kroz etnografiju kao finalni proizvod pokušavam iznijeti prikaz na koji način „spoznajemo svijet oko nas“, to jest razumijevamo promatranu zajednicu te interpretiramo znanja koja stječemo kroz sam proces stvaranja etnografije. Prema Potkonjak (2014: 12-16), još jedan od njenih ključnih elemenata upravo je „propitivanje“ te se znanja, koja stječemo kao sudionici i promatrači u svakodnevicama, koje pokušavamo razumjeti i interpretirati, upravo kroz etnografiju istovremeno konstruiraju i dekonstruiraju. Ono što se promatra i u čemu se sudjeluje konstruirati se kroz istraživanje i interpretaciju te je upravo takav pristup čini specifičnom. Dakle, etnografija je svojevrsna pretpostavka zaključivanja o svijetu, pretpostavka antropološke interpretacije prema načinu oblikovanja znanja. U ovom radu tu tvrdnju povezujem s istraživanjem svakodnevica i cjelogodišnjih procesa, koje podrazumijeva bavljenje vinogradarstvom i vinarstvom u prigorskom kraju, te doživljaja koji se isprepliću i proizlaze iz tih djelatnosti. Etnografiju koristim kao alat za interpretaciju doživljaja, praksi i znanja o vinu i vinogradarstvu. Budući da sam odrasla u zajednici u kojoj žive brojni vinogradari i vinari, pri provođenju istraživanja već posjedujem određena znanja o ovim djelatnostima koja kroz etnografsko istraživanje dublje propitujem. Upoznata sam s općenitim procesima obrade vinograda i s glavnim centralnim događajem koji se obavlja u jesen, a to je berba. Sa svojom sam obitelji sudjelovala u berbama, određenim radovima vezanim za preradu vina, kao i pretakanjima vina koja odrađujemo uz minimalnu uporabu strojeva. Konačno, doživljaje uz obrađivanje vinograda i preradu grožđa osobno vežem uz fizički rad, to jest minimalnu upotrebu strojeva, obiteljska okupljanja i očevu ljubav prema vinogradarstvu i vinarstvu. Kako bih ostvarila cilj ovog istraživanja, morala sam svoja subjektivna znanja o djelatnostima vinogradarstva i vinarstva dekonstruirati. Točnije, morala sam objektivno sagledati podatke prikupljene kroz razgovore sa sugovornicima, vinarima većih vinarija te na temelju toga prikazati razumijevanje novih znanja o doživljajima povezanim uz vinogradarstvo i vinarstvo kroz ovaj rad. Kroz razgovore sa sugovornicima otkrila sam slojeve značenja koji su vinarima prigorskih obiteljskih gospodarstava važni. Ta značenja zajedno čine doživljaje koje vinari povezuju s vinogradarstvom i vinarstvom. Za njih je vinograd uglavnom

mjesto rada, ali to mjesto također ima i emotivno i kulturno značenje. Vinogradarstvo nije samo obiteljski posao ili ekonomska aktivnost, već se često veže za identitet obitelji i lokalne zajednice. Vinograd je za njih simbol obiteljskih tradicija, ponosa i nasljeđa, što se reflektira i u načinu na koji se prenosi znanje s generacije na generaciju. Dakle, ovaj dvosmjerni proces konstruiranja i dekonstruiranja znanja – kako za mene osobno kao istraživača, tako i za same vinogradare – ključan je za etnografiju jer otvara mogućnost novih tumačenja i dubljeg razumijevanja kulturoloških fenomena koji se ne vide na prvi pogled.

Kao što to čini i Belaj u svom radu (2018: 8), kada se u ovoj etnografiji govori o praksama proizvodnje vina, o njima se govori kao o kulturama obiteljske proizvodnje, ali i konzumacije alkoholnih pića. Za potrebe rada te za razumijevanje sadržaja rada iz etnološke i kulturno-antropološke perspektive, važno je istaknuti znanstvenoistraživačke alate i pristupe, koji se koriste kada se provode istraživanja područja vezanih uz proizvodnju i druge procese u vinarstvu, kao i u proizvodnji drugih alkoholnih pića. Pojmovi koje Belaj (ibid.: 9) navodi u svom teorijskom pregledu uključuju sljedeće pojmove: *kultura pijenja*⁷, kultura vina i vitikultura. Budući da istraživanje provodim u domaćoj sredini, na prostoru koji se u *Vinogradarsko vinarskom priručniku* Milorada Zorića (2013: 13) bilježi kao Zona B⁸, od ukupno četiri vinogradarske zone u Republici Hrvatskoj (a preostale su C1, C2 i C3), sadržaj rada i prikupljene podatke promišljam kroz etnološki i antropološki pristup praksama obuhvaćenim pod pojmom vitikultura. Također, s obzirom na promišljanje doživljaja i motivacije vinogradara i vinara, koji su pripadnici moje lokalne zajednice i susjednih sela, prilikom provođenja istraživanja i pisanja rada, potrebno je uzeti u obzir elemente etnologije bliskog koji se javljaju u istraživanjima na domaćem terenu. Etnološko istraživanje na domaćem terenu stoga iziskuje problematiziranje i kritički pristup izlasku na teren, provođenje intervjua kao i analizu prikupljenih podataka. Nadalje, za potrebe rada razmotrit ću i pojmove doživljaj i motivacija u kontekstu vinogradarstva i vinarstva, a u konačnici i u kontekstu same kulture pijenja. Kroz doživljaj, koji kao ključni element propitujem u kontekstu uzgoja i proizvodnje vina, pokušavam razumjeti kako vinari i ostali sudionici u proizvodnji, ali prvenstveno vinari, razumiju "svijet vinogradarstva i vinarstva" kojemu su odlučili posvetiti svoj život.

⁷ S obzirom na razlike u razvoju istraživanja proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića u etnologiji i antropologiji u različitim znanstvenim tradicijama i sredinama, na engleskom govornom području *drinking culture*, odnosno kultura pijenja podrazumijeva istraživanje običaja i praksi proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića (ibid.:9).

⁸ Prilog 1, niže u radu u poglavlju *Prigorje i vinogradarska tradicija prigorskog kraja*, prikazuje vinogradarske regije Republike Hrvatske; Izvor: <https://vinacroatia.hr/vinogradarske-regije-i-sortiment/>

Kako bih pobliže prikazala vinogradarski kraj i njegove gospodarske i kulturne tradicije, usko vezane za proizvodnju vina, ali i životne aspekte mještana takvog kraja, u poglavlju *Prigorje i vinogradarska tradicija prigorskog kraja* dajem opis i pregled samog kraja te obilježja koja su značajna za zajednicu i mještane koji se bave vinogradarstvom i vinarstvom. Ove djelatnosti također smještam u kulturno-antropološki kontekst te ih sagledavam kroz okvir antropologije prehrane i pića. Ističem kulturnu i društvenu važnost te ulogu pića, u ovom slučaju vina, za Prigorje i stanovnike prigorskog kraja. Zatim je bitno prikazati promjene koje su se odvijale kroz godine u procesima uzgoja vinove loze i proizvodnje vina, a one su vezane uz unaprjeđenje tehnologije, prvenstveno uz uvođenje sve većeg broja strojeva u proizvodnju. Prema tome, navedeno prikazujem u poglavlju *Modernizacija/mehanizacija*. Nakon preglednih dijelova rada, u poglavlju *Doživljaj i motivacija vinara u uzgoju vinove loze i proizvodnji vina* ulazim dublje u temu rada te kroz kulturno-antropološki kontekst propitujem doživljaj i motivaciju vinara i sudionika u procesima proizvodnje vina. Pokušavam razumjeti promjenu u doživljajima i motivacijama do koje dolazi zbog procesa modernizacije koji je, kao i sve ostale životne aspekte u društvu, zahvatio i gospodarsku djelatnost proizvodnje vina. Kako bi se uočila promjena do kojih dolazi u doživljajima, usporedno prateći modernizaciju, prvo je potrebno uvidjeti je li i motivacija potaknuta doživljajem ili je doživljaj različit, ovisno o motivaciji pojedinaca da se upuste u proizvodnju vina te mogu li zapravo obje pretpostavke biti istinite. Budući da je vinogradarstvo i vinarstvo iznimno kompleksna djelatnost, koja se sastoji od niza koraka koji se obavljaju tijekom cijele godine kako bi se u konačnici dobio finalni proizvod, svaki od koraka sa sobom donosi različite doživljaje. Iako vinari danas ne moraju sami uzgajati svoje grožđe u potpunosti, nego dokupiti određene količine kako bi proizveli svoje vino, u prigorskom kraju većina vinara na obiteljskim gospodarstvima ujedno su i vinogradari koji posjeduju i obrađuju svoje vinograde. Briga o vinogradu i obrađivanje vinograda može biti mnogo zahtjevnija fizički u odnosu na procese koji se obavljaju u podrumu prilikom prerade grožđa, pogotovo u ovo moderno doba kada su dostupni različiti strojevi poput, primjerice mehaničkih muljača i hidrauličkih/pneumatskih preša koje olakšavaju preradu ploda u vino. Također, doživljaj može biti mnogo izraženiji kada se vinar bliži kraju proizvodnje, kada je njegov mošt spreman za kušanje i kada ga od mladog vina dijeli tek nekoliko tjedana koje ono mora odležati da bi dozrelo. U ovom radu nastojim ispitati upravo takve doživljaje kod vinara i njihovih obitelji. U poglavlju *Kultura vina: doživljaj i značaj finalnog proizvoda* propitujem na koji način vinari doživljavaju uživanje u vinu koje su sami proizveli u odnosu na druge, one koji konzumiraju to vino, njihovih ruku djelo, te na koji se način vino doživljava u društvu, kao

i koji je njegov značaj za društvo. Ističem kako se oko ovog alkoholnog pića stvorila posebna kultura koja u svojoj kompleksnosti sadrži društvene, vjerske, gospodarske i kulturne elemente, kao i elemente simbolike i rituala te kako oni u konačnici stvaraju kulturu vina.

3. PRIGORJE I VINOGRADARSKA TRADICIJA PRIGORSKOG KRAJA

Područje podno Žumberačke gore, Plešivice i Žitnice, kao i narod, gospodarstvo te običaje toga kraja, najbolje je opisao Vatroslav Rožić u djelu *Prigorje. Narodni život i običaji* (1908). Prema opisu i navodima Vatroslava Rožića (1908: 1-8), koji prikazuju kraj i običaje početkom 20. stoljeća, domaći ljudi Prigorcima nazivaju sve one koji žive u *Svetijanskoj i plešivičkoj fari*⁹ (Svetojanskoj i plešivičkoj župi), a to područje obuhvaća i sva sela koja spadaju pod Zagrebačku županiju. Naziv Prigorci koristi domaći narod upravo zbog prirodnog i geografskog položaja tog područja za koje Rožić (ibid.: 1-2) navodi sljedeću tvrdnju: "*zati kaj je pri gori*" pa se prema tome i ljudi koji žive tamo nazivaju Prigorci. Prigorje je kroz povijest bilo gusto naseljeno područje na kojemu je poljoprivreda bila glavni izvor prihoda upravo zbog geografskog položaja. Alfonso Cvitanović (2002) navodi kako je glavno obilježje ovog prostora ekspozicija padina terena, točnije padine su orijentirane prema jugu te takav položaj rezultira većoj izloženosti suncu, što u konačnici doprinosi bogatijoj vegetaciji, višim temperaturama te položenijem terenu s manjim nagibima čime se ostvaruju uvjeti za poljoprivrednu aktivnost. Geografska obilježja plešivičkog Prigorja, klimatski uvjeti i plodno tlo pogodni su za uzgoj vinove loze te su mještani toga kraja, uz ostale poljoprivredne i gospodarske djelatnosti, odabirali vinogradarstvo i vinarstvo kao djelatnosti od kojih će moći privređivati za svoje obitelji. Rožić navodi da je nekada ljudima u Prigorju zarada od prodaje vina bila jedini prihod od kojega su živjeli te da su ovisili o dobroj godini kako bi mogli prehranjivati obitelji:

„Čul sam čudaput govoriti: 'Ček i krajcaj dibimiz trša, to je se, od nikud drugač niš', nek' se kupi pak i kupi i plati, se iz tega tršica, a će nam uni pofali, unda smu peklari, unda sap v ruke, pak 'ajd' po svetu kruva presit!'“ (1908: 37)

Prema Rožiću (1908: 8), u Prigorju nema mnogo ravnica te prevladava brežuljkasti reljef isprekidan dragama, a *tršća* se nalaze upravo na *rebrima* koja se spuštaju s brežuljaka prema dragama. Stoga se može uočiti kako je za vinogradare obrađivanje vinograda iznimno zahtjevno te iziskuje veliku predanost i trud za održavanje rodnog vinograda i proizvodnju kvalitetnog vina. Cvetan (1992: 44) u djelu *Martinje: blagdan vina* navodi da takav reljef prekriven amfiteatralnim vinogradima nije samo svojim prekrasnim izgledom učinio ovo

⁹ Prigorje spada u kajkavsko govorno područje Republike Hrvatske, a unutar tog narječja, mještani tog kraja govore plješivičkoprigorski dijalekt uz standardni hrvatski jezik. Vatroslav Rožić navodi: "*Prigorci su 'Kajkavci' i za sebe velidu, da govoriđu rvacki.*" (usp. Rožić, 2002: 29)

podneblje poznatim, već i svojim plodovima kojima od davnine čini plešivičko Prigorje mjestom izvrsnih vina te vinogradarstvo najvažnijom privrednom granom.



Prilog 1. Vinogradarske regije Republike Hrvatske, 2024.

3.1 Vinogradarstvo i vinarstvo

Kao što je ranije navedeno u uvodnom dijelu rada, vinogradarstvo i vinarstvo definiraju se prvenstveno u kontekstu gospodarstva, to jest kao gospodarske djelatnosti. Prema Belaj (2018: 21-52), brojni etnolozi i antropolozi, kao i pripadnici drugih znanstvenih disciplina (poput psihologije i sociologije), u svojim istraživanjima kulture prehrane i pića ustvrdili su kako alkoholna pića, ovdje se to odnosi na vino, u kulturno-antropološkom kontekstu uključuju također i povijesnu, kulturnu, društvenu, ekonomsku pa čak i političku dimenziju. Uzgoj vinove loze, obradu i brigu o vinogradima, proizvodnju vina, pjenušaca te ostalih alkoholnih pića koja proizlaze iz prerade grožđa, kao i konačno konzumaciju i distribuciju, potrebno je sagledati kroz više kontekstualnih okvira koji se vezuju uz navedene procese i elemente vinogradarstva i vinarstva. Prema Belaj (2018: 11-38), suvremena istraživanja alkoholnih pića i njihove proizvodnje, konzumacije te distribucije, sagledane u kulturnom kontekstu, obilježena su upravo ovakvom interdisciplinarnošću. Nadalje, sama kompleksnost ovih dviju djelatnosti odražava se upravo u elementima i procesima koji se odvijaju tijekom cjelogodišnjeg ciklusa u kojem vinogradar i vinar odrađuje niz djelatnosti kako bi konačno dobio finalni proizvod. Vodeći se postavljenim teorijskim okvirima i razumijevanjem interdisciplinarnosti teme koju obrađujem, vinogradarstvo i vinarstvo proučavam kao gospodarski, kulturno, društveno pa čak i politički obilježene djelatnosti koje u određenim stadijima i procesima bivaju prožete

značenjima i motivacijama, ovisno o potrebama i ciljevima pojedinog vinogradara i vinara, ali i zajednice u kojoj se djelatnosti odvijaju.



Prilog 2. Fotografija prikazuje vinovu lozu i plod u vinogradu OPG-a *Severinac* prije berbe 2024. Helena Severinac. OPG *Severinac*, 2024.

Također je važno istaknuti i aspekt roda koji se odražava već u samom nazivu profesije, to jest osobe koja se bavi vinogradarstvom, a to je naziv vinogradar. Prema Sokoliću (1992: 238), njegova je struka, to jest djelatnost vinogradarstvo, a on je uzgajivač vinove loze, djelatnik u vinogradarskoj struci. Sokolić nigdje u svom Leksikonu ne navodi naziv koji bi označio ženu kao uzgajivača vinove loze, kao ni proizvođača vina, za kojeg se kaže da je vinar. Nadalje, i u većini literature koja se bavi temom vinogradarstva i vinarstva koriste se termini vinogradar i vinar. Lem (2013) primjećuje da se u kontekstu obiteljskih gospodarstava, koja se bave komercijalnom poljoprivredom, muškarac u javnom diskursu često ističe kao glavni predstavnik i nositelj obiteljskog posla i tradicije. Ova je pojava posebno izražena u sektorima poput vinogradarstva i vinarstva. U nastavku rada uočit će se kako je element roda na isti način istaknut i u svakoj vinariji koju sam posjetila kako bih prikupila više informacija o

vinogradarstvu i vinarstvu te doživljajima koji se provlače kroz bavljenje tim djelatnostima u prigorskom kraju. S obzirom na to da je termin već odavno postavljen te su pojedinci, koji se opredjeljuju za djelatnosti vinogradarstva i vinarstva, pretežno muškarci, kao što su i sugovornici koje ću u nastavku navoditi, i u ovom radu koristim termine vinogradar i vinar.

3.2 Cjelogodišnji ciklus – obrada vinograda i prerada grožđa

Vinogradarstvo i vinarstvo djelatnosti su koje se međusobno isprepliću, nadopunjavaju i preklapaju kada govorimo o pripremama, ali i procesima koji se odvijaju prije same berbe i prerade grožđa. Upravo se u tome može iščitati kompleksnost i zahtjevnost s kojom se suočavaju vinogradari i vinari kroz cijelu godinu te svake godine ispočetka. Kako bih u potpunosti dočarala kompleksnost vinogradarstva i vinarstva, u nastavku dajem prikaz jednog godišnjeg ciklusa rada koji vinogradari i vinari odrađuju počevši od obrade vinograda, okapanja, rezidbe i ostalih poslova koji prethode i vode sve do berbe i prelaska u podrum gdje se grožđe prerađuje u vino. Dragica Cvetan (1992), u svom radu *Gorice, vino i klijet*, objavljenom u zborniku radova *Martinje; blagdan vina*, naglašava kako se povezanost Prigorca, u gospodarskom, društvenom, emotivnom i simboličkom smislu, s njegovim zavičajem odražava kroz godišnji naporan rad u „goricama“, u obradi vinograda i proizvodnji vina. Budući da rad u vinogradu zahtijeva toliki trud, brigu i posvećenost vinovoj lozi, a u konačnici i vinu, bavljenje ovom gospodarskom granom prelit će se i u ostale životne aspekte vinogradara i vinara, ali i cijele njihove obitelji.

Velik broj faktora određuje kvalitetu, kakvoću finalnog proizvoda, vina, a oni se odnose na brigu o vinovoj lozi tijekom cijele godine. Dakako, postoje određeni čimbenici na koje vinogradar-vinar ne može utjecati, poput klime i zemljopisnog položaja, ali isto tako, tu su i oni koje vinogradar-vinar svake godine odrađuje sukladno potrebama vinograda te godine. Zoričić (2013: 9) navodi čimbenike na koje se može utjecati, a to su: odabir vrste tla i obrada tla, izbor sorte vinove loze, gnojidba i rezidba trsa te zaštita protiv bolesti i raznih štetočina. Već provodeći prve korake za ulazak u vinogradarske i vinarske "vode", vinogradar može utjecati na kvalitetu svog budućeg proizvoda upravo pravilnim odabirom tla na kojemu će zasaditi svoj vinograd. S obzirom na dugu vinogradarsku tradiciju ovoga kraja, u Prigorju su brojni vinogradi posađeni unazad više od četiri generacije (tijekom 20. stoljeća) te su dugi niz godina u vlasništvu istih obitelji koje ih obrađuju. Jambrović (1992: 84) ističe da se, kao što se običaji prenose unutar obitelji, tako i uzgojni oblici vinove loze prenose iz generacije u generaciju, a ujedno se na taj način zadržavaju i stečena iskustva i znanja predaka. Odabir tla je stoga danas bitan faktor kod proširivanja vinograda ako neka od vinarija namjerava povećati svoju

produkciju, što iziskuje i povećanje vinograda. Upravo smo se te teme dotakli tijekom razgovora za vrijeme obilaska vinarskog podruma u vinariji obitelji Jagunić, Obiteljskog gospodarstva *Jagunić*, koja se bavi vinogradarstvom i vinarstvom dugi niz godina, a danas proizvodnju vode braća Dominik i Martin Jagunić, uz svoje roditelje. Budući da su braća Jagunić četvrta generacija vinogradara i vinara u obitelji, možemo reći da je njihova obitelj jedna od obitelji prigorškog kraja koja doprinosi očuvanju vinogradarske tradicije te aktivno radi na njenu širenju zajedno s lokalnom zajednicom, ali i šire, sa svakim posjetiteljem i kupcem njihovog vina. Za potrebe svoje proizvodnje, za koju je važno naglasiti da je glavni i osnovni izvor prihoda ove obitelji, obitelj Jagunić obrađuje trenutno 5 hektara vinograda koji se nalaze na 16 različitih pozicija na plešivičkim brežuljcima, a u planu ima i novo proširenje kojim će doseći i površine od 6 hektara vinograda nakon što pripremi tlo i zasadi nove trsove sorte vinove loze. Martin Jagunić taj proces opisao je kao vrlo zahtjevan budući da je teško pronaći prikladno zemljište za kupnju, a kada se ono i pronade, proces pripreme zemljišta, od krčenja zapuštenog i zaraslog zemljišta do gnojenja, a potom i sađenja mlade vinove loze, može trajati i nekoliko godina. Konačno, potrebne su još dvije godine od sađenja mladog tršća do prve rodne berbe.



Prilog 3. Fotografija vinograda podno imanja i vinarije obitelji Jagunić. Helena Severinac. Vinarija *Jagunić*, 2024.

Vrste tla razlikuju se u svakoj vinogradarskoj regiji, a utječu na prirodu i kakvoću vina, ovisno o kemijskim i biološkim osobnostima. Sokolić (1976: 17) navodi da su najpogodnija tla za uspješan uzgoj vinove loze: pijesci, ilovasta tla ili kamenita tla. Sorte se biraju za svako vinogorje prema propisanoj ekološko-zemljopisnoj pripadnosti sorte (Negrulju) ili prema uporabnoj vrijednosti – zobatice, za vino, za destilate – konjake i rakije, za sušenje – grožđice i za druge svrhe. Podjela, to jest donošenje odabira za sađenje sorti na određenim predjelima, koja je ipak najprihvatljivija, ona je prema kakvoći: sorte koje daju vina visoke kakvoće, dobre kakvoće i osrednje kakvoće. Za proizvodnju bijelih vina prikladna su: pjeskovita, podzolasta, laporasta, aluvijalna tla i degradirani černozi na lesu, dok su i za bijela i za kvalitetna crna vina (s iznimno jako izraženom bojom) prikladne: gajnjače, crvenice i tla na flišu (ibid.). Prema Zoričiću (2013: 9-12), sljedeći čimbenik koji je važno navesti jest gnojidba koja se obavlja organskim gnojivima za koja se kaže da su univerzalna budući da sadrže sva hranjiva, poput: stajskog gnoja, gnojnice ili komposta. Često su se mali vinogradari, uz vinogradarstvo i vinarstvo, bavili i drugim gospodarskim djelatnostima, poput svinjogojstva ili govedarstva te bi korisno iskoristili stajsko gnojivo za gnojenje vinograda. Upravo to danas čini i moj otac za gnojenje našeg vinograda, od otprilike 500 trsova, koji uzgajamo i obrađujemo samo za osobne potrebe, a ne u komercijalne svrhe. Moj otac posadio je vinograd jer za njega, kako on to kaže: „Grad vinograd je najljepši grad“, a on uživa povremeno u kojoj čašici vina, posebno kada je to vino sam proizveo. Prema tome, vinogradarstvo nije jedina gospodarska djelatnost kojom se bavi naša obitelj i cjelogodišnji posao u vinogradu preklapa se s poljoprivredom, stočarstvom i govedarstvom, kao i pčelarstvom koje je još jedna od strasti moga tate. Dakle, poslovi koji se obavljaju više slične onima koji su se nekada obavljali te koje Vatroslav Rožić (1908: 119) opisuje u poglavlju *Pregled dnevnog rada i počinka*:

„Na pritoliće, čim nestane snega, već idedu i režedu trše. Kad je rezidba giteva, podaštraju kole, če ga nisu već predi podoštrili, i idedu „staviti kole“, a unda vežedu, izvažadu gnoj, ograjdu vrte, sejadu jarinu, kopadu trše, sejadu kukuruzu i žiti, a po letu prekapadu trše, okapadu kukuruzu, vežedu mladje, škrepidu trše, žulidu travu, če je ima po tršu, i deladu sikaj, kaj treba v polu i tršu i dema oko iže i vrtu. Dobar gospodar si navek najde posla, nigdar ni prez posla.“

Zoričić (2013: 12) ističe da se, uz gnojidbu, u vinogradima odrađuju i dohrane, koje su također jedna vrsta gnojidbe, lisna ili folijarna, zelena gnojidba. Svaki vinograd različit je te je vrlo važno da je vinogradar iskusan i da razumije potrebe svojeg vinograda kako bi donio ispravnu odluku prilikom svakog procesa koji se obavlja u vinogradu. Kada se govori o rezidbi, važno je naglasiti da postoje različite rezidbe koje se odrađuju u određenim periodima godine

u različite svrhe. Za vrijeme zimske rezidbe određuje se broj rodni pupova, dok se rezidbom u zeleno pokušava postići ujednačenje godišnjeg uroda po količini i kakvoći. Ovo posljednje obuhvaća radove poput: plijevljenja¹⁰, pinciranja¹¹ i zalamanja zaperaka (ibid.: 12). Ponekad je potrebno skidati i višak grozdova kako bi se dobilo na kvaliteti grožđa, a u periodu pripreme za berbu, 15-20 dana prije berbe, skidaju se listovi u zoni grozdova kako bi se omogućilo što bolje dozrijevanje grožđa izlaganjem suncu. Na taj način osigurava se zdravlje, zrelost i boja bobice na grozdu (ibid.). Radovi u vinogradu, koji su važni za što bolju kvalitetu i sastav grožđa, odrađuju se upravo pred berbu, otprilike mjesec dana prije nje. Ranije su spomenuti pod popisom vrsta rezidbi i obrađivanja vinove loze, a radi se o djelatnostima: *vršikanje* (skidanje vrhova mladica mjesec dana prije berbe) i prorjeđivanje listova ili defolijacija. Nadalje, kod vinogradara koji svoja vina u konačnici distribuiraju na tržište važno je da rezidbu odrade u skladu s odredbama o visini prinosa grožđa, propisanih u Pravilniku Zakona o vinu Republike Hrvatske¹² koji određuje visinu prinosa, ovisno o zoni proizvodnje kao i o sorti. Navedeni propis samo je jedan u nizu pravnih aspekata kojih se vinari moraju pridržavati kada se bave proizvodnjom vina u komercijalne svrhe. Dominik Jagunić istaknuo je kako u Hrvatskoj velik problem predstavlja ispunjavanje godišnjih odredaba i podnošenje izvještaja Ministarstvu poljoprivrede Republike Hrvatske. Izdvojio je kako svake godine mora ispunjavati niz obrazaca i slati ih u određene urede, iako se sve te informacije mogu unijeti digitalnim putem i skratiti vrijeme koje poljoprivrednik mora utrošiti na taj aspekt vođenja gospodarstva. Upravo taj aspekt izdvaja kao najmanje atraktivan dio vinarstva.

Unutar godišnjeg ciklusa vinove loze mogu se jasno istaknuti dva osnovna razdoblja: doba aktivne vegetacije i doba zimskog mirovanja. Prema navodima Ranka Licula (1976: 17), u *Zlatnoj knjizi o vinu*, početak doba aktivne vegetacije može se smjestiti unutar perioda između 10. ožujka pa do 1. travnja, nakon čega se prati kretanje vegetacije u periodu od 25. ožujka do 15. travnja, a sam svršetak vegetacije smješten je u periodu od 25. listopada do 15. studenog. Unutar doba vegetacije razlikuju se fenofaze, koje u ovom radu neću navoditi, budući da bi to značilo ulaženje u znanstveni dio poznavanja vinove loze, to jest područje agronomije. Nadalje, doba zimskog mirovanja traje 4-6 mjeseci u godini, ali, naravno i doba aktivne vegetacije, kao i zimskog mirovanja, ovisi o klimatskim promjenama kojima se vinogradari mogu samo prilagoditi najbolje što mogu. Uspjeh i rodnost vinograda radom se vinogradara "kod svake

¹⁰ Proces odstranjivanja suvišnih mladica (Zoričić, 2013:12).

¹¹ Prikraćivanje rodni mladica (ibid.).

¹² Članci 10., 11. i 12. navedenog zakona propisuju visine prinosa grožđa za proizvodnju stolnih kvalitetnih i vrhunskih vina s kontroliranim podrijetlom i to po zonama proizvodnje (ibid., :13).

obnove intenzivira upotrebom sve bolje mehanizacije i korištenjem najnovijih znanstvenih dostignuća u tehnologiji" (ibid.).

Godišnji proces obrađivanja vinograda po mjesecima i poslovima, ovisno o godini i čimbenicima na koje vinogradar ne može utjecati, mogao bi se prikazati na sljedeći način koji ću opisati u nastavku teksta.

U siječnju se priprema kolje za vinograd, ako nije bilo pripremljeno već u mjesecu ranije, te se vinogradi gnoje ako taj postupak nije obavljen ranije u jesen. Ovaj je korak zapravo znatno izraženiji u malim gospodarstvima, koja imaju drvene kolce uz vinovu lozu, to jest, kako Jambrović (1992: 85) navodi, to je modificirani sadašnji uzgoj uz kolac, u usporedbi s velikim vinarijama koje za veliki broj loza i vinograda češće odabiru dvokračni ili trokračni uzgoj vinove loze na žičanoj armaturi, prikladniji mehaničkoj obradi vinograda. Veljača je mjesec kada započinje rezidba vinograda, dok se u ožujku, ako je rezidba odrađena, prelazi na vezanje vinograda i koljenje. Kod vezanja vinograda, trs se veže uz kolac jutom, rafijom ili plastičnim vrpčama, dok se, prema Rožićevom (1908: 124) zapisu, nekada vezao vrbovim šibama koje bi vinogradari porezali s vrbovih stabala posađenih uglavnom pored vinograda kako bi pruće bilo pri ruci. Kod žičane armature, nekada nije ni potrebno vezanje, nego se trs zameće za žice. U travnju cijepi se loza i obavlja gnojenje, oboje po potrebi. Svibanj i lipanj mjeseci su kada vinograd ponovno zahtijeva rezidbu budući da su do tada već potjerale mladice. Takva rezidba naziva se zelena rezidba. Također se obavlja i vezanje ili zametanje mladica za žice, a ako se nije ranije okopao vinograd, tada se u svibnju okapa oprezno oko trsa motikom. Velika gospodarstva s velikim brojem vinograda, okapanje obavljaju mehanički kopačicama ili drugim strojevima prikladnim za prolazak kroz redove u vinogradu. Odrađuje se i sumporenje vinograda protiv plijesni. Obično prvo prskanje vinograda bude krajem lipnja, nekada je to bilo modrom galicom ili vapnom, ali to ovisi svakako o vremenskim uvjetima koje vinogradari pažljivo prate tijekom cijele godine. Zatim je potrebno još jednom okopati cijeli vinograd. Srpanj je obilježen košnjom. Nekada je to bilo često srpom, a danas, ako nije ručno, za košnju se koriste traktori i velike kose ili malčeri. U kolovozu vinogradari posebno paze pojavljuje li se plijesan na vinovoj lozi i grozdu te po potrebi prskaju vinograd. Rujan je obično mjesec obilježen berbom, koja ponekad bude čak i početkom listopada, ali kao što se upravo i ove godine dogodilo zbog vremenskih uvjeta (berba je uranila), ona se ponekad pomakne na ranije ili kasnije mjesece. O samoj berbi detaljnije ću govoriti u nastavku.

Prikazan godišnji ciklus obuhvaća samo radnje koje se odvijaju u vinogradu, a kako bi se grožđe moglo prevesti u podrum nakon berbe, gdje će se prerađivati, priprema podruma za

proizvodnju vina odrađuje se usporedno s vinogradarskim poslovima. Isto tako, nakon prelaska na poslove u podrumu, potrebno je određene radnje odraditi i u vinogradu kako bi se loza pripremila za sljedeću godinu. Dakle, radovi koji se obavljaju u vinogradu i vinarskom podrumu isprepliću se cijele godine:

„Dosta se tih procesa paralelno događa. Pogotovo zato je l', i proizvodimo i grožđe i vino. Ali, 'ajmo reć', da negde tam', naša godišnja... Naša godina počinje znači sa rezidbom koja tam' kreće, ovisno o vremenu, a sad imamo dosta vinograda pa moramo čim ranije krenut'. Ali kreće negde sredinom drugog mjeseca ili krajem drugog mjeseca, veljače, znači sa rezidbom. Aaa... Nakon toga se. Znači, kreće vezidba. Vezanje. Naravno da se paralelno s tim radi i u podrumu. Pripremaju se prošlogodišnja vina, kupažira se, priprema se za punjenje pjenušac. Naravno, kad krene vegetacija već, to je već sad, 'ajmo sad reć', već negdje četvrti, peti mjesec. Kreće se sa zaštitom. Znači, mi sad prelazimo u ekološku poljoprivredu je l' je brat doktor zaštite bilja pa onda on to. Ovaj, mi smo ušli u program ekološke poljoprivrede, odnosno organske. Aaaa. Znači radovi u vinogradu, rješavanje trave, korova i to, sve mehanički. Znači, ne koristimo herbicide, a već se onda i sa, sa zelenom masom. Znači, tu se radi zelen..., kak' se to zove. Zelena rezidba. Znači, šišanje i to. A, ako je to negdje četvrti mjesec, tu se već pristupa punjenju pjenušaca. Odnosno šampanjizaciji, koji su se, znači od prethodne berbe, od berbe od godine i prije toga. Znači kupažiranje, punjenje pjenušaca, stavljanje pjenušca na sekundarnu fermentaciju. Znači, nastavlja se dalje, radovi u vinogradu paralelno s tim se primaju ovde gosti, aaa, vođenje degustacije. Pa iza nekakvi poslovni ručkovi i tak', ne. Al' to se isključivo sve po dogovoru. Znači: nismo otvoreni klasično. Imamo radno vrijeme neko, ali to je sve, se radi po dogovoru. Nakon toga je šesti mjesec, i dalje znači, radovi u vinogradu klasični. Uz zaštitu, rješavanje korova i tak' to, vezanje zelene mase. Onda tam' negde sedmi, krajem, sredina sedmog do osmog mjeseca, naravno, tu je pakiranje, etiketiranje, degoržiranje pjenušaca, svaki tjedan. (...)“, prema kazivanju Dominka Jagunić, Vinarija *Jagunić*.

OPG (Obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo) usmjereno isključivo na vinogradarstvo fokusira se na uzgoj vinove loze i proizvodnju grožđa kao primarne poljoprivredne djelatnosti. Takva gospodarstva često proizvode različite vrste vina, a mogu se specijalizirati i za pjenušce ili druge proizvode od grožđa te obično ulažu u modernizaciju vinograda i tehnologiju za preradu grožđa. Vinarije smještene na obiteljskim imanjima, kao što je često slučaj u žumberačkom Prigorju, nerijetko povezuju svoju djelatnost s eno-gastronomskim turizmom otvarajući vrata posjetiteljima i nudeći, uz vina i pjenušce, bogatu ponudu domaće hrane. Za terensko istraživanje i provođenje intervjua odabrala sam dva gospodarstva s takvim konceptom rada – vinarije obitelji Jagunić i obitelji Šimanović. Cjelogodišnji ciklus rada u ovim dvjema vinarijama razlikuje se u odnosu na radove vezane za vinograd i podrum obiteljskih gospodarstava koja se mogu, prema veličini te svrsi proizvodnje, smjestiti u kategoriju malih i

srednjih gospodarstava. Dok Vinarija *Jagunić* i Vinarija *Šimanović* imaju isključivo proizvodnju u komercijalne svrhe te im je vinarstvo i vinogradarstvo osnovni izvor zarade, Vinarija *Jurkovac* srednje je velika vinarija te je vinogradarstvo i vinarstvo dodatni posao kojim se obitelj Jurkovac bavi uz svoja prvotna zanimanja i zaposlenja. Što se tiče OPG-a moje obitelji, mi se bavimo prvenstveno poljoprivredom, stočarstvom i govedarstvom te svatko od nas svojom profesijom. Franjo Severinac, moj otac, nekada je obrađivao vinograd i proizvodio vino usporedno sa svojim poslom te je to i uspijeva buduću da je naš vinograd mali, ali dovoljan za naše osobne potrebe. Sada, kao umirovljenik, uspijeva se posvetiti radu u vinogradu te u potpunosti uživati u tome buduću da je to jedna od njegovih strasti.



Prilog 4. Fotografija prikazuje pogled na vinograde s imanja obitelji Šimanović. Helena Severinac. Vinarija *Šimanović*, 2024.

Dakle, svako gospodarstvo različito je te vinogradari i vinari obavljaju razne poslove, paralelno uz rad u vinogradima i podrumima, ali to je i za očekivati buduću da kompleksnost ovih djelatnosti iziskuje cjelogodišnji rad te se on može opisati i kao životni poziv pojedinca koji je strastven u proizvodnji vina. Konačno, ovo poglavlje možda je najbolje završiti

narodnom izrekom koja opisuje napor koji je potrebno uložiti u brigu o vinogradu: „Vinograd treba slugu, a ne gospodara.“, prema kazivanju Franje Severinac, OPG *Severinac*.

3.3 Rodna perspektiva podjele rada; uloga žene u vinariji

Prema Hornsey (usp. 2003), proizvodnja alkoholnih pića djelatnost je koja ima dugu povijest postojanja te seže još u doba starih civilizacija u kojima su upravo žene imale zaduženja vezana uz proizvodnju alkoholnih pića, iako je u društvu često zastupljeno mišljenje da je to muška domena. Budući da su žene održavale kućanstvo te pripremale hranu, i priprema pića spadala je u njihova zaduženja. Najčešće su proizvodile pivo, razne likere i, takozvane domaće lijekove. S obzirom na nekadašnji položaj žena u društvu, u odnosu na muškarce, njihova je uloga u proizvodnji pića bila javno nevidljiva. Anderson (2005) navodi da je kasnije, u vrijeme industrijalizacije i komercijalizacije, proizvodnja alkoholnih pića uistinu prešla u mušku domenu. U proizvodnji vina, nekada je također postojala jasna podjela rada na temelju roda, ali je s vremenom došlo do promjena i u tom aspektu proizvodnje alkoholnih pića. Supek-Zupan (1979: 67-68) u *Nacrtu istraživanja jednog prigorskog sela* ističe položaj žene i njezinu ulogu u obavljanju vinogradarskih poslova, kao i položaj unutar obitelji. Takvo stanje odnosi se na vrijeme kada je Supek-Zupan provodila istraživanje u prigorskom vinogorju (1979). Supek-Zupan (ibid.) navodi kako su najčešće muškarci, zbog velikog nedostatka radne snage, odlazili na vanjska zapošljavanja te je kao posljedica toga došlo do rodne podjele poslova u selu:

„Žene su sada u težem položaju nego ranije, jer su na njihova leđa pali mnogi tradicionalno muški poljoprivredni zadaci. To su npr. kopanje, čišćenje i rezanje vinograda, gnojenje polja i vinograda, sakupljanje sijena i lišća u šumi (za stelju), okopavanje kukuruza. Uz to su ostali tradicionalno *ženski* poslovi, kao kuhanje, čišćenje kuće i dvorišta, hranjenje životinja, mužnja krava, pravljenje sira, sad u vrtu i pomaganje u vinogradu i na polju. (...)“ (ibid.:67)

Nadalje, prema zapisima Supek-Zupan (ibid.: 67-68), takva rodna podjela poslova u Prigorju u to je vrijeme bila uistinu neravnomjerna. K tome je žena još uvijek imala podređeni status u obitelji budući da se muškarca smatralo glavom obitelji. On je bio taj koji je privređivao (većinski) za obitelj, donosio poslovne odluke, vozio automobil te predstavljao obitelj u javnosti.

U današnje vrijeme, budući da su vinarije u Prigorju pretežno nastale u sklopu obiteljskih gospodarstava poslove, koje djelatnosti vinogradarstva i vinarstva iziskuju, obavljaju svi članovi obitelji, sukladno fizičkim mogućnostima, ali i znanjima i vještinama potrebnim za kvalitetno i pravilno provođenje istih. Dok muškarci obavljaju pretežno teže i

fizički zahtjevne poslove, kao i poslove koji iziskuju upravljanje strojevima, poslove prerade grožđa te praćenje kemijskih procesa u finalnim koracima pravljenja vina, žene su te koje im pomažu u obradi vinograda, pripremama za berbu, samoj berbi te održavaju domaćinstvo i vode brigu o imanju. Nadalje, danas su tu i drugi aspekti u proizvodnji vina u kojima nekadašnja rodna podjela nije važna. Radi se o distribucijskom i marketinškom aspektu proizvodnje, a u obitelji Šimanović te poslove obavlja Iva Šimanović, diplomirana ekonomistica, vlasnica obrta i kćerka vinara Željka Šimanovića. Njezina je obitelj iznimno ponosna na činjenicu da je ona također aktivni sudionik u obiteljskom gospodarstvu te je g. Šimanović tijekom našeg razgovora to i pokazao emocionalnim riječima o očuvanju tradicije i obiteljskog imanja. Naglasio je koliko je značajan doprinos žene i ženske ruke u gospodarstvu pozvavši se na staru narodnu izreku: „Žena drži tri ćoška kuće“ te je istaknuo kako, bez podrške svoje supruge, ništa ne bi bilo tako kako je danas na njihovom imanju. Nadalje, i u Vinariji *Jurkovac*, supruga pomaže u vinogradu, u ručnoj obradi vinove loze i sličnim poslovima, nakon što se vrati s posla:

„Pa supruga pomaže, znači, isto posle posla, ovoga, kaj se tiče u vinogradarstvu. Aaa, klinci ovak' malo nešto, sitno. Oni su još mali, jedino ovaj stariji, znači, većinom isto vani, kaj se tiče podruma i ovo, to, tu sam većinom sam je l' treba i probati degustirat'. Znači, non-stop moraš proć' sve, sve bačve, sva vina. A u svakoj bačvi je drugi okus, tak' da tu, tu je ono. Tu baš treba ovaj znat' i poznavati i okus vina i sve to.“, prema kazivanju Ivice Jurkovca, Vinarija *Jurkovac*.

Obiteljsko gospodarstvo *Ćuk* vodi mladi vinogradar i vinar Josip Ćuk sa svojim roditeljima te također naglašava kako svi sudjeluju u radovima vezanim uz vinogradarstvo i vinarstvo, ali svakako sukladno težini posla te sposobnosti i znanjima pojedine osobe:

„Svi članovi obitelji sudjeluju u procesima održavanja vinograda i proizvodnje vina, posebice mama i tata. Naravno da postoje muški i ženski poslovi, bilo da se radi o rezidbi, košnji trave, špricanju, odnosno prskanju vinograda te berbi u kojoj sudjeluju i drugi članovi zajednice - šira obitelj, rodbina, kumovi, prijatelji...“, prema kazivanju Josipa Ćuka, Obiteljsko gospodarstvo *Ćuk*.

Danas više nema one stroge podjele rada kakvu mi je otac opisao da je nekada postojala čak i u njegovoj obitelji, to jest između djeda i bake, niti podjele rada kakvu Supek-Zupan opisuje. Znalo se da žena pomaže i radi sve poslove ručne obrade u vinogradu, kao i muškarac: reže trsje, veže i trga zaperke, ali priprema i šiblje za vezanje, i uz to vodi brigu o hrani, o kući i djeci. Ali one nisu ulazile u podrumarske poslove ili aspekt prodaje vina, distribucije, i slično. Brandth (2002) navodi da, budući da su muškarci bili ti koji su nasljeđivali imanje, zemlju i

financijska sredstva, a žena je samo kroz sklapanje braka dobivala pristup imanju, uloga žene bila je jasno određena. Danas sve poslove mogu raditi i muškarci i žene, samo je pitanje fizičke sposobnosti, želje i interesa za određenim poslom. Iako su muškarci pretežno vinari i vinogradari, žene su u obiteljskim vinarijama uvijek uz njih, pomažu i podržavaju njihov rad, vode gospodarstvo zajedno sa svojim muževima, očevima, djedovima, a danas se pojedine žene ističu i u ulogama koje su možda preferirali muškarci. U novinama *Gospodarski list*¹³, objavljen je članak pod naslovom *Žene u vinogradarsko-vinskoj struci* koji ističe važnost promocije žena u vinogradarsko-vinskoj struci te poziva nove generacije mladih žena da se opredijele za nju. Nadalje, prikazuje i raznovrsnost uloga koje danas žene zauzimaju u njoj, od kojih su mnoge smatrane muškim ulogama.

3.4 Berba - centralni događaj vinogradarstva i vinarstva

Prigorski kraj obiluje širokom lepezom različitih sorata vinove loze, onih koje su prikladne za stolna vina, kao i onih koje su isključivo za proizvodnju sortnih vina visoke kvalitete, ali i pjenušaca po kojima je upravo poznato plešivičko vinogorje. Jambrović (1996: 80-82) navodi neke od najzastupljenijih sorti vina u prigorskom kraju, od stolnih vina: graševina, silvanac, silvanac zeleni, šipelj, kraljevina i štajerska belina, dok se od sortnih vina ističu: rajnski rizling¹⁴, muškato tonel, chardonnay, sivi pinot, traminac, burgundac bijeli, rizvanac, frankovka¹⁵, portugizac i crni burgundac. Vrsta sorte koja se nalazi u pojedinom vinogradu određuje i period berbe, koji, naravno ovisi i o vremenskim uvjetima svake godine, kao i o kvaliteti obrade i brige o vinovoj lozi. Neke od sorata mogu se smjestiti u rane sorte, poput sorte burgundac bijeli ili šipelj, dok na primjer sortu muškato smještamo među kasnije sorte (ibid.). Portugizac, naprimjer dozrijeva u mjesecu rujnu, ali ove godine njegova berba pomaknula se već na sredinu mjeseca kolovoza budući da su vremenski uvjeti znatno ubrzali dozrijevanje grožđa.

Budući da je svaka godina drugačija, može se odrediti tek okvirno u kojim periodima se započinje ili završava s berbom. Zoričić (2013: 29) kao česte čimbenike, koji utječu na berbu, ističe: vremenske prilike, moguće bolesti ili oštećenja od tuče pa čak i vjetra. Naravno, odluka o početku berbe konačno se donosi prema zrelosti grožđa, kao i proizvodnoj orijentaciji, to jest

¹³ Gospodarski list (pristup: 28. 9. 2024.)

<https://gospodarski.hr/rubrike/vinogradarstvo-rubrike/zene-u-vinogradarsko-vinskoj-struci/>

¹⁴ Svjetski poznato visoko kvalitetno vino, koje je na Plešivici geografski zaštićeno i kao „čuvano vino“, a potječe iz Njemačke (Rajna) (Jambrović, 1992: 82).

¹⁵ Jedno od najboljih crnih vina umjerene jačine te ugodne kiseline, a uspijeva u svim vinogorjima sjeverozapadne Hrvatske (ibid.).

koju sortu vina pojedini vinar proizvodi. Kao što i obrada vinograda tijekom cijele godine utječe na kvalitetu ploda, tako i berba treba biti odrađena pravilno da bi vino bilo kvalitetno. Prema tome, oštećeno, gnjilo i bolesno grožđe treba odvojiti u posebne sanduke ili posude te preraditi odvojeno od zdravog grožđa. Alati i potrepštine za berbu, koji su nekada bili korišteni kao neophodni alati za berbu, kako Rožić (1908: 101) navodi, su: „kustura, s ku režemo grože, kabli, brente, mežac i bedan ali škaf“. Danas su oni zamijenjeni sanducima volumena 20-30 kg, posebnim škarama za rezidbu vinograda, a sanduci se prevoze traktorima i prikolicama do podruma, a ne zaprežnim kolima. Rožić (1908: 124), kroz opis života u zadruzi nekada, navodi i dužnosti gospodara koji vodi organizaciju rada i života u zadruzi, a među njih spadaju i dužnosti pripreme za berbu: „v jeseni prirediti lajte i preše pred branem i navek imeti brigu i skrb, je li bu se tak napravil, da bu družina i on sam zadivolan“. Zapisi koje Rožić iznosi o berbama grožđa u Prigorju nekada, početkom 20. stoljeća, prikazuju sliku složnosti, zajedničkog rada ispunjenog pjesmom, smijehom i veseljem. Također ističu i kako danas više nije kao nekada:

„(...) a brali su si skup, samu su muški brente nesili. – Najlevše je bilo, kad se bralo. Su jesen bilo je veselo v brege. Kad se trefilo, da je bila lepa jesen pak je mesac sveklil, a ludi v brege pri isi prešili i vožili mošt z jeniga mesta na drugo, a čulo se je z jeniga brega na drugi, kak kola škripleju, a biruši vičeju: 'štis'– 'ajs', a čulo se bome i popevane, kak se deki malo preveć reskiga mošta napil, a denas je mrtvo v brege i dema.“ (1908: 140)

U odnosu na Rožićev prikaz zadružne organizacije društva, koja je omogućavala lakše provođenje berbe i prerade grožđa, Vitomir Belaj opisuje provođenje berbe nekada u vinogradima pod obiteljskim vlasništvom. Istaknuo je važnost toga događaja, ali i opsežnost i kompleksnost odrađivanja tog posla zbog manjka radne snage. Ono što i Rožić i Belaj ističu u nekadašnjim berbama jest element društvenosti, veliki broj ljudi koji uz pjesmu i šalu odrađuju ozbiljan posao. Prema Belaju (1992: 13-14), taj je događaj izgledao ovako:

„Berba, jematva, bratva, brajne, trganje, najveseliji je posao u vinogradu, ali i veoma naporan. Valjalo je dogovoriti dovoljno ljudi za berbu, jer obitelj to ne bi mogla sama obaviti. Trebalo je dovući dovoljno posuda za prijenos ubranih grozdova do kace, lagva, lajta, pa ih zatim prevesti na mjesto gdje se grožđe tijestilo (prešalo, mastilo). Vinogradi su se orili od pjesme i dovikivanja, zbijale su se različite šale, popilo mnogo staroga vina, no vremena za nekakve ceremonijalne običaje nije bilo. (...)“ (ibid.)

U odnosu na gore navedene opise berbe grožđa, danas možemo uočiti znatne razlike u obavljanju tog posla do kojih dolazi zbog gospodarskog i tehnološkog razvoja. U današnje

vrijeme u vinarijama različitih veličina, to jest s različitim svrhama proizvodnje vina, berba je centralni i najznačajniji događaj kroz koji prolazi svaki vinogradar i vinar, ali je ujedno i najzahtjevniji posao budući da se odrađuje unutar zadanog vremenskog okvira, najčešće ručno, na zahtjevnim terenima:

„To je berba. To je naj. Naj. 'Ajmo reć', najzahtjevniji posao, zato jer iziskuje da se berba obavi na vrijeme. Onda kada su parametri grožđa takvi i takvi. A, zašto je zahtjevno. Zato je l' nismo na ravnici. Ti vinogradi su na, evo, na, na. Na položajima koji su bregoviti. I nemamo stroj za branje. Dakle, nemamo strojeve, nego je berba ručna. I to traži jedno dvadesetak. Organizaciju rada, a nije samo berba tu. Tu je onda i prihvat. I odvoz. Jedni beru, drugi kupe gajbe, voze u podrum. U podrumu je prihvat i dalje se prerada u podrumu sve.“, prema kazivanju Željka Šimanovića, Vinarija *Šimanović*.

Za obitelj Jagunić, kao velikom gospodarstvu s gotovo 6 hektara vinograda, za vrijeme berbe naglasak je na zapošljavanju vještih radnika s iskustvom branja grožđa, ali, svakako lokalnih radnika od kojih mnogi berbe obavljaju u njihovoj obitelji dugi niz godina. Berba je posao koji treba biti odrađen efikasno i profesionalno te u tom procesu nema mjesta ni za kakve greške. Važno je dobro odraditi posao kako bi se daljnjom preradom dobilo kvalitetno i vrhunsko vino. Društveni element koji je nekada, kada su ljudi imali manje vinograde i kada je bilo više ljudi koji su obrađivali vinograd i brali, u konačnici, grožđe, bio prisutan u svakoj berbi, sada je zamijenjen profesionalnim radom berača i radnika koji se razumiju u posao. To ne znači da nakon dobro obavljenog posla, ako ima vremena, naravno, neće „pasti“ i koja čašica vina, pjesma ili pripovijetka u društvu. Ali prvo se mora obaviti posao.

„To smo prerasli. To smo prerasli, nažalost. Meni je berba... Je, slažem se, uvijek tu dolaze prijatelji, rodbina, pomoć u berbi i to, ali masu puta... Ok. I to su sve domaći ljudi koji znaju kaj znači berba. Berba je centralni događaj u jednoj vinariji i tu. Masa meni je poslovnih partnera, ugostitelja, pita: 'Joj, mi bi došli tebi u berbu'. Nemojte mi dolaziti u berbu, nemojte mi pomagati, je l', onda ja imam osjećaj da ja vas moram animirati, da to vama bude zabavno, a meni je to užasno veliki stres. I ja se ne mogu, kak' da velim, vama posvetiti i s vama se zezati po vinogradu, dok ja imam posla u podrumu i ono do pol' noći, po cijele noći znamo biti i to, a vi očekujete da mi se majmuniramo i to. To je nekad bilo fora, ok i ljudi koji imaju po hiljadu petsto ili ne znam petsto trsova, onda si oni to naprave. Vikendom peku roštilj ili ne znam kakve zabave, ali nama je to, ono. To je nama isključivo posal. Ok, naravno da je to i veselje i da mi tu posle i sjedimo, ako imamo vremena, i sa tim našim radnicima i to uvek bude. To svakak'. Ali ja uvek velim, nemojte mi samo doći pomagati, ja volim, ovaj. Kak' da velim. Da ja nemam sad taj osjećaj da sad vama to mora biti zabavno. Ne, ja unajmim ljude. Ja njih platim i onda ja znam da se bude to odradilo, a ne da ja sad. Najgore je kad

vam ne'ko. To je izvor zarade, da. Pa da. Mislim, to je posal i to je užasno velik. To je centralni događaj di nema greške. Ako se tu dogodi greška, onda se ta greška provlači kroz cijelu godinu koju moraš peglati, a to, ovaj, to nije opcija. Tak, da, kad je to, velim, preraslo u taj neki baš posao, mislim, mi ovo živimo, nije ovo samo posal. Ovo je, teško odvojiti posal, od, od privatnog, ali, aj', uvek velim, samo mi nemojte doći pomagat', molim vas, ono. Je l' onda. Je l' ja onda ne mogu ni tom čoveku reć': 'Gle, sad ne bumo sad tu sedili dva, tri sata ispod oraha, gle, ide nevrema, moramo pobrati to.' Ne, al' to čoveku koji ti je došal pomoći nemreš reć'. Kužite? Kak' god to grubo zvuči, ali to je, to je tak'. Mislim, to je jednostavno. Mora se odraditi posal. Naravno da je posel toga, kad se odradi posal, da je taj društveni aspekt sigurno 'ajde da se tu. Onda su i nazdravice i, ne znam, znaju biti tamburaši i ovo sve, ali to kad se obavi posal. Dok je posal, to je užasno veliki stres, ne samo za mene, neg' za celu familiju, kužiš. I onda je to, ono, dvosjekli mač.“, prema kazivanju Dominika Jagunića, Vinarija *Jagunić*.

Vinogradar i vinar, gospodin Željko Šimanović, sa svojom obitelji vodi Vinariju *Šimanović* na obiteljskom imanju već dugi niz godina, točnije on je peta generacija Šimanovića koji se bave vinogradarstvom i vinarstvom, a poseban naglasak stavlja upravo na berbu. Budući da njegova obitelj obrađuje otprilike pet hektara vinograda, berbe se obavljaju postupno, po sortama koje dozrijevaju u različitim intervalima, ali svakako svake godine gospodin Šimanović organizira sa svojom obitelji jednu veliku centralnu berbu u kojoj sudjeluje cijela obitelj, rodbina, prijatelji, susjedi, poznanici i svatko tko želi pomoći i doživjeti jedan tako velik i značajan događaj. Budući da je vinogradarstvo i vinarstvo posao, koji se odraduje profesionalno te iziskuje vrijeme, trud i dobru organizaciju, takozvana *velika berba* u Vinariji *Šimanović* predstavlja, na jedan način, neku vrstu očuvanja društvenosti, tradicije i uživanja u doživljaju vinogradarstva i vinarstva.

„Ali mi imamo to na jedan način, gdje berbe obavljamo po sortama na vrijeme. Ali u tom periodu odredimo, jedna subota, sad će to biti vjerojatno ova druga subota, kada će biti, mi to zovemo, 'ajmo reć' *velika berba*. I tu se okupljaju, praktički, to nije plaćeno, tu se okupljaju naši prijatelji svi, i mi tu napravimo praktički, jelo sve, druženje jedna, jedna druženja prava. Ono što ste rekli. Tako da, da smo zadržali taj društveni element. Upravo je l', uz vino je upravo, to je bitno, da, i to druženje. Je l', to, to je ono što ide uz vino. I tu su svi veseli.“, prema kazivanju Željka Šimanovića, Vinarija *Šimanović*.

Iako je period berbe iznimno zahtjevan i iscrpan period, Obiteljsko gospodarstvo *Šimanović* nastoji barem jednu berbu održati na tradicionalan način, uz zabavu, pjesmu, dobru hranu i piće. Svaka godina je, naravno posebna na svoj način i za vrijeme svake berbe, svi prisutni imaju priliku doživjeti čari berbe u tom trenutku, u tom vremenu. Ponekad određene

berbe ostave uistinu poseban utisak kod berača te želju da se ponovno vrate i narednih godina u vrijeme berbe:

„Moram tu istaknuti. Berbe, ove zimske berbe. Posebno moram istaknuti prvu zimsku berbu 2012. godine, 12. 12. 2012. godine, kada je bila zimska berba na -12 C (stupnjeva), i tu smo bili s tim vinom šampioni, čak i u Dubrovniku dole, i šampioni Dubrovnik *FestiWinea*. I da su tu bili berači oduševljeni, jer su rekli da je to nevjerojatno, i da moramo to ponovit'. Međutim, to Bog određuje, temperaturu i to (...) na koje ne možemo mi utjecati. Da, da. To su ti elementi.“, prema kazivanju Željka Šimanovića, Vinarija *Šimanović*.

U odnosu na velika gospodarstva, berba u malim gospodarstvima poput našeg obiteljskog gospodarstva, podrazumijeva veseo događaj koji okuplja obitelj i prijatelje.

„(...) U šestom mjesecu, sedmom mjesecu... Sveta Ana, odnosno, Sveti Mihovil, tu se berba već, je. I došli smo ponovno u berbu. Znači, od berbe smo krenuli i opet idemo u berbu, koja, koja će nas, najviše nas, najviše razveseliti. I mlado i staro. Svi ćemo se veseliti i družiti. Svi ćemo konzumirati to grožđe koje smo kroz godinu privrijedili. I, naravno, bit će nam početak proizvodnje vina. (...)“, prema kazivanju Franje Severinca, OPG *Severinac*.

Nakon berbe slijedi proces proizvodnje vina – vinarstvo/podrumarstvo – koje ću detaljnije prikazati u poglavlju koje obuhvaća mehanizaciju budući da je izraženija upotreba mehaničkih strojeva u tom području, osobito u vinarijama koje se bave proizvodnjom vina za prodaju i gdje su mehanički strojevi znatno olakšali i ubrzali procese prerade grožđa.

4. MODERNIZACIJA / MEHANIZACIJA

U prigorskom se kraju vinogradi sade na lokacijama ovisno o vrsti tla, ali i o tome gdje pojedini vinogradar ima zemljište. Ponekad je ono udaljeno tek nekoliko kilometara od kuće, ponekad u njenoj neposrednoj blizini, a kada se radi o gospodarstvima koja proizvode velike količine vina te stoga imaju veliki broj vinograda, lokacije nekih od vinograda raštrkane su po brežuljcima na puno većim udaljenostima. Machala (1992: 41) navodi da se vinova loza sadi po sortama u pojedinom vinogradu, u redovima s razmakom između čokota 80-100 cm, a razmak između trsova prilagođen je mehaničkoj obradi te iznosi 2-2,5 metra. Nekada su trsovi bili privezani isključivo uz drveno kolje koje su vinogradari izrađivali ručno. Kolje je bilo ili vrbovo, kostanjevo¹⁶, jasenovo ili akacijino. Danas pronalazimo pretežno vinograde u kojima se trs veže uza žicu nategnutu na betonske stupove, što je u odnosu na kolje praktičnije, ali beton zadržava toplinu u sebi što možda i nije najbolje za lozu, a takav način sađenja vinograda počinje se provoditi od 1950. godine (ibid.). Mehanizacija u poljoprivredi, koja je počela uzimati maha u 20. stoljeću, uvelike je utjecala na produktivnost, troškove rada i ekonomsku održivost malih i srednjih gospodarstava uključujući i ona koja se bave vinogradarstvom. Ova promjena smanjila je fizički rad i povećala učinkovitost u proizvodnji vina.

Grgić, Šnajder i Košutić (usp. 1999) proučavaju ekonomske implikacije ove transformacije te naglašavaju kako je mehanizacija preoblikovala ruralna gospodarstva na način da je povećala dohodak gospodarskih imanja paralelno iziskujući prilagodbe strateškom upravljanju gospodarstvom. Modernizaciju gospodarstva, a samim time i mehanizaciju koja je zahvatila poljoprivredne djelatnosti, poput vinogradarstva i vinarstva, možemo pratiti kroz vrijeme, u odnosu na nekadašnje alate i metode obrade vinograda i proizvodnju vina i današnje strojeve i procese prerade grožđa. Budući da sam i sama upoznata s vinogradarstvom i vinarstvom, zahvaljujući očevoj ljubavi prema vinu i poljoprivredi, za bolje razumijevanje i shvaćanje doživljaja drugih vinara o ovom segmentu djelatnosti, morala sam svoja znanja, dojmove i doživljaje na neki način ostaviti po strani te se udaljiti od svojih pretpostavki, kao što to iziskuje metoda etnologije bliskog kroz proces autokulturne defamilijarizacije, o kojemu Gulin Zrnić (2005: 73-95) piše u svom radu *Domaće, vlastito i osobno: autokulturna defamilijarizacija*.

Zoričić (2013: 14) ističe napredak tehnologije u odnosu na prošla vremena te naglašava da se danas veća pažnja posvećuje upravo tehnološkom postupku proizvodnje grožđa. Ta se promjena, to jest prelazak na tehnološku obradu, uočava već kod obrade tla u vinogradu, preko

¹⁶ Drvo kestena, od kojega se često radi kolje za vinograd.

gnojidbe koja se provodi radi održavanja trsa i rodnosti pa sve do rezidbe u zrelo i zeleno, kao i zaštite od raznih bolesti i štetočina. Kako se tehnologija razvija, tako i vinari prate taj razvoj kako bi olakšali proizvodnju velike količine vina i olakšali što više aspekte ove djelatnosti, ovisno o mogućnostima za svoje gospodarstvo.

„Modernizacija mehanizacije, odnosno napredak tehnologije znatno je olakšao sam proces proizvodnje, ali opet, kako u kojim fazama. Postoje procesi koji i dalje zahtijevaju veliki ljudski napor, ruke, vrijeme... Što se tiče same berbe, ona je još uvijek ostala događanje u koji dolaze prijatelji, poznanici i često preraste u višednevno druženje uz hranu i piće. Također, ulaganje u modernizaciju zahtijeva i velika financijska ulaganja tako da pratimo što i kako odraditi, u što uložiti kako bi ovaj rad na poljoprivredi - bio što lakši i napredniji“, prema kazivanju Josipa Ćuka, Obiteljsko gospodarstvo *Ćuk*.

Iako je tehnologija znatno uznapređovala, mnogi vinogradari neke od poslova i dalje obavljaju ručno, kako ponekad zbog bolje i detaljnije obrade vinograda, tako i često zbog nemogućnosti da nabave određene strojeve koji bi te poslove olakšali ili pak nepristupačnosti terena na kakvom su pretežno posađeni vinogradi u žumberačkom Prigorju. Vinogradar i vinar Ivica Jurkovac ističe da za njega neki od strojeva još uvijek predstavljaju preveliki financijski izdatak te stoga on i njegov najstariji sin, a povremeno i supruga nakon posla obrađuju vinograd ručno.

„To ja i sin, znači, većinom, znači, jedan dio je mehanički, a znači, rezidba i ovo, to je sve ručno i, znači, vezanje, evo, to za sad nemamo te strojeve. A ovo, kaj se tiče obrada trave i to, to koristimo 80 % strojeve, ne. Za okapanje i za malčiranje i to.“, prema kazivanju Ivice Jurkovca, Vinarija *Jurkovac*.

U podrumu je ipak veći dio mehanizacije koji je potrebno održavati iz godine u godinu pa je financiranje novih strojeva teže.

„A sad, ja sam na poslu, ovo mi je dodatno, ali uz to dodatno je dosta brige i sve skupa ti, znači, ulaganja puno u podrum i u opremu i s'e skupa. Tak' da, ovaj, tek sad nakon tih nekih dvaj'st godina se to počimlje vraćati. Uloženo, ne. Ali ovo do sada je stalno ulaganje neko, sad treba ovo, sad treba bačvu pa ode ovo pa pumpa pa filter pa... Non-stop je ulog, a ovaj ulog je jako skup, a nusproizvod je do sada bil jeftin, sad ćemo viditi kak' se to bude odnašalo, to s'e skupa. I na tržištu i pomanjkanje sirovine i s'ega skupa. Videćemo, inflacija i sve, kupovna moć je slaba tak' da jednostavno. Hranu ljudi moraju kupit', a vino ne mora, tak' da jednostavno tu ćemo videt' kak' se bude to sve skupa odrazilo na kasnije, ne.“, prema kazivanju Ivice Jurkovca, Vinarija *Jurkovac*.

Napredak tehnologije u gospodarskoj grani vinogradarstva i vinarstva najviše se ističe ako uzmemo u obzir nekadašnji način obavljanja poslova i obradu vinograda te proces prerade vina. Što se tiče obrađivanja vinograda, alati koje je tehnologija zamijenila ili unaprijedila su, naprimjer: motike, srpovi i kose, prskalice ili ručne šprice. Danas imamo kopačice koje ubrzavaju okapanje, imamo razne vrste kosa pa i malčere, a prskanje olakšava i ubrzava korištenje velike šprice uz traktore. Postoje čak i strojevi za šišanje vinograda koji znatno olakšavaju vinogradarima posao koji moraju obaviti u velikom broju vinograda u kratkom vremenskom periodu.

„I fizički se mučit'. Da. To je, dakle, kad govorimo o obradi. Recimo, ručno se radi rezidba. Ručno se stavlja u žicu, kada vegetacija počne i kada mladice rastu, u žicu se prođe i stavlja se sve u žicu. Strojno šišamo. Strojno šišamo. I to je isto napredak veliki, koji isključuje, ja ne velim da je ručno kud i kamo preciznije, bolje. Ali ni ovo nije loše. Ovo je isto jako dobro. Jako dobro. Ovaj. Sjećam se kao klinac još kad su naši jako precizno sve, skidali zaperke, sve to. Međutim, nije to tako ni potrebno. Je l' zaperi' i ti listovi, novi mladi listovi, stvaraju klorofile. Oni stvaraju šećer i to je fantastična stvar.“, prema kazivanju Željka Šimanovića, Vinarija Šimanović.

Kao što je mehanizacija olakšala određene aspekte berbe, tako je isto značajno doprinijela kvalitetnijoj, bržoj i jednostavnijoj preradi grožđa te pravljenju vina i pjenušaca, ali sigurno i ostalih alkoholnih pića kada govorimo o proizvodnji alkoholnih pića baziranih na preradi voća. O mehanizaciji u podrumu i preradi grožđa nastavljamo u sljedećem poglavlju pod nazivom *Podrumarstvo – prerada grožđa nekada i sada*.

4.1 Podrumarstvo – prerada grožđa nekada i sada

U ovom poglavlju prikazujem aspekte vinarstva/podrumarstva nekada i sada, čime dajem presjek dvaju različitih vremena te pokušavam detektirati što je sve utjecalo na promjene u vinarstvu te što one znače. Prikupljene podatke promišljam prateći pretpostavku Supek-Zupan (1979: 59) da se lokalna zajednica i kulturni izrazi koje ona stvara mogu razumjeti kao spoj trenutnog stanja i povijesnog razvoja. Trenutno stanje predstavlja upravo vinarski podrum te metode proizvodnje do kojih je došlo povijesnim razvojem koji prikazuje tehnološki i znanstveni napredak - mehanizaciju.

Vinarski podrum mjesto je na kojem se konačno stvara finalni proizvod - vino, rezultat cjelogodišnjeg napora, rada, brige i znoja koji vinogradari i vinari ulažu u vinograd. To je prostor u kojemu se odrađuje proces prerade grožđa, u kojemu se nalaze svi strojevi, alati i materijali korišteni prilikom prerade i proizvodnje vina, ali i u kojemu se skladišti mlado vino

koje dozrijeva čak i do nekoliko godina u drvenim bačvama kako bi postalo ono vrhunsko vino. Nekada je tu ulogu imala klet ili, prema terminu koji Rožić (1908) koristi, *is* koja se nalazila u neposrednoj blizini vinograda, ali su vinari postupno počeli graditi podrum, *pinice* nakon društvenih promjena koje su dovele do propadanja zadruga što je potom rezultiralo i krađama vina koje se skladištilo u kletima.

„Prle je malo gdoj emil doma pinicu, a denes ima skeri saki kakvugod piničicu, i oko ima vin', drži si ga nutri. Kad su se počele družine trgati, unda su si morali 'nogi delati nove stane; ki je premogal, napravil si je črdak, a s'aki črdak mora imeti pinicu (...). Kad su v brege pričeli tati ise objijati i potkapati i vini krasti, unda su bežali z vinim dimov, v pinice. Dema je segurneje, a isi su dele od iže, pak ni bilo moći na ne paziti, (...).“ (1908: 137-138)

Nakon što su vinari počeli koristiti podrum za preradu grožđa, svi potrebni alati za obrađivanje vinograda: „sudi, lajti, vože, brente, mojtike, lopate, balte i druge stvari“ (ibid.: 36) skladištili su se u podrumu, zajedno s vinom i drugim alkoholnim pićima, poput rakije i prehrambenih namirnica. Preša se nalazila izvan podruma, pod *gankom*, te se grožđe tamo i prešalo nakon berbe (ibid.). Dakle, strojevi nisu postojali te je preša koja se koristila bila drvena, ručna preša, kakvu danas i moj otac i stric koriste za prešanje. Grožđe se prevozilo u posebno pripremljenim zaprežnim kolima do podruma te se ono nije muljalo i odvajalo od peteljki, a vino se skladištilo u *lajtima*, to jest drvenim bačvama. Postupak proizvodnje vina u podrumu, koji Rožić (1908: 101) prikazuje, odnosi se na pretakanje vina nakon što grožđe prođe proces fermentacije i prešanja. Taj se proces provodi više puta tijekom godine, a „pri pretakanu se rabi brunčena ali drvena pipa, kabli i lakomica, širočka ali bat za odbijane ali zabijane pipe i čepov, loj za mazati vraca, canak ali regus za omatane pipe, čepov i tafuna.“ (ibid.)

Danas je prelazak u podrum nakon berbe brz i fluidan budući da pravila kvalitetne proizvodnje propisuju određene parametre koje treba pratiti kako bi se grožđe pravilno preradilo i kako se ne bi riskirala nikakva pogreška koja će kasnije utjecati na kvalitetu vina. Vinarski podrum izgrađen je sukladno uvjetima koje iziskuju prerada i skladištenje vina. Dakle, podrum je ili pod zemljom, na određenoj nadmorskoj visini koja osigurava prikladnu hladnu temperaturu za čuvanje vina ili je opremljen klima-uređajima koji stvaraju potrebne uvjete. *Prvi hrvatski vinogradarski portal* navodi sve potrebne informacije o vinarstvu i vinogradarstvu, kao i savjete za potrebnu mehaničku opremu za preradu grožđa i proizvodnju kvalitetnog vina. Izbor podrumskih strojeva prilagođava se željenom postupku proizvodnje vina ili pjenušaca i načinu prerade određenih sorata.

„Strojevi za preradu grožđa (muljača, tijesak, crpke) moraju odgovarati određenoj vrsti prerade (tehnološki postupak prerade bijeloga ili crnoga grožđa), a strojevi za doradu vina (pročistač, rashladni uređaji, centrifuga i dr.) i punjenje vina u boce (punionice većega i manjeg stupnja automatizacije) moraju udovoljavati proizvodnoj orijentaciji podruma. Kakvoća mošta i budućeg vina u znatnoj mjeri ovisi o pravilnom odabiru stroja za pojedinu radnju i o njihovoj povezanosti u liniju prerade i dorade vina.“, prema navodu na *Prvom hrvatskom vinogradarskom portalu – Strojevi i naprave u podrumu*.¹⁷

Od posuđa ili spremnika, mogu se vidjeti spremnici od inoks materijala, ali i drvene bačve koje su neophodne za proizvodnju vrhunskih vina jer ona moraju odstajati i proći procese dozrijevanja kroz period od godinu dana ili čak i dvije.

„U podrumu je prihvat i dalje se prerada u podrumu sve. Prerada je vrlo brza. Vrlo brza. Praktički od berbe do prerade, sat vremena ako je. Sat vremena. Što je vrlo važno. Vrlo važno je temperatura kakva je. Ali imamo i, možemo i hladiti'. Imamo i sisteme hlađenja. I masulja ili grožđa ili kroz komore ili sa suhim ledom. I tako da dobijemo sve ono što treba. Fermentacija kontrolirana. Danas nije teško zato je l' je tehnologija uznapredovala savršeno. I naravno da se tom, tim, tom tehnologijom, novom. Koja ide napred, su si i vinari, debelo iskoristili taj tehnološki napredak. Kao i u medicini, što vidimo, kak' se to.“, prema kazivanju Željka Šimanovića, Vinarija *Šimanović*.

¹⁷ <https://www.vinogradarstvo.hr/vocarstvo.net/vinarstvo/podrumarstvo/170-strojevi-i-naprave-u-podrumu> (pristup: 30.8.2024.)



Prilog 5. Fotografija prikazuje vinarski podrum obitelji Šimanović. Helena Severinac. Vinarija Šimanović, 2024.



Prilog 6. Fotografija prikazuje pneumatsku prešu i strojnu opremu za preradu grožđa. Helena Severinac. Vinarija Šimanović, 2024.

Dakle, znatno je veća razlika u vremenu i fizičkom naporu koji se nekada ulagao u preradu grožđa u odnosu na današnji način prerade.

„Apsolutno, ne, je l' nisu imali takve. Pa to su, sad ste bili u podrumu, vidjeli ste pneumatsku prešu. U nju ide oko tri tone, malo slegne se, oko tri tone grožđa. I zadate proces i ona sama dalje odrađuje sve. I vi samo dežurate. Vi ste praktički, samo dežurate uz tu prešu. I pumpa se automatski uključuje. Plovak, automatski. Dakle, to je jedan drugi posao, nego prije.“, prema kazivanju Željka Šimanovića, Vinarija *Šimanović*.

„Više se prije ručno. Grožđe se nosilo u brentama pa je to duže trajalo pa onda se to stavljalo u bačve pa se bačve doma. Pa se to okretalo pa se prešalo. Stara preša sa kojom se prešalo tri, četiri, pet sati, ne. S ovom novom to sve i ide automatizirano. Znači, napuni se, automatika radi svoje i tak' da je tu puno lakše od prije. Ali opet prije je bilo puno više ljudi pa se opet znalo lakše napraviti, ne. Sad je problem radna snaga, ne.“, prema kazivanju Ivice Jurkovca, Vinarija *Jurkovac*.



Prilog 7. Fotografija prikazuje pneumatsku prešu za preradu grožđa. Helena Severinac. Vinarski podrum *Jurkovac*, 2024.



Prilog 8. Fotografija prikazuje vinarski podrum obitelji Jurkovic. Helena Severinac. Vinarski podrum *Jurkovic*, 2024.

Postupci koji se provode u preradi grožđa, ali možda još više u doradi vina odražuju se prema pravilima, koja propisuju određeni zakoni o kakvoći vina, ali u svakom od aspekata prerade zasigurno se zamjećuju i elementi tradicije. Točnije, naučeni i naslijeđeni postupci koje vinari prenose iz generacije u generaciju. Ti elementi zadržavaju se i uklapaju u proces prerade, iako je on već uvelike mehaniziran. Naše malo gospodarstvo, u usporedbi s preostalim vinarijama, koje sam obišla prilikom provedbe intervjua i izlaska na teren, minimalno je mehanizirano. Od strojeva u podrumu upotrebljavamo jedino muljaču i posebne alate za mjerenje kiselina i sladora. Čak je i preša, koju koristimo, stara, drvena preša kojom se ručno preša grožđe. Budući da i stric, koji živi u istom selu kao i mi, ima svoju prešu, posuđujemo ju od njega po potrebi. Što se tiče čuvanja vina, koristimo inoks spremnike radi lakšeg skladištenja.

Modernizacija nije vidljiva samo u razvoju mehaničkih strojeva koji olakšavaju obradu vinograda i proizvodnju vina. Vidljiva je i u razvoju pesticida i različitih sredstava za zaštitu bilja što ujedno iziskuje i posebnu edukaciju poljoprivrednika. Taj element često izaziva konfliktne reakcije kod starijih vinogradara i vinara, među kojima je i moj otac, jer moraju

prolaziti edukacije o nečemu za što smatraju da već godinama koriste bez poteškoća. Konačno, tehnološki napredak omogućio je i širenje proizvoda na tržište cijele Hrvatske, ali i izvan nje. Nove marketinške tehnike i digitalne mogućnosti otvorile su vrata kvalitetnijoj i boljoj distribuciji vina.

„Društvene mreže danas, ulaganje u razna marketinška rješenja uvelike doprinose tome da se za naša vina čuje i dalje od lokalne zajednice u kojoj živimo. U današnje vrijeme potražnja je velika, ali i konkurencija, tako da razumnim rješenjima i pravilnim finacijskim ulaganjima možemo dobro živjeti od proizvodnje vina. To je velika razlika u odnosu na naše pretke.“, prema kazivanju Josipa Čuka, Obiteljsko gospodarstvo *Čuk*.

5. DOŽIVLJAJ I MOTIVACIJA VINARA U UZGOJU VINOVE LOZE I PROIZVODNJI VINA

U svrhu prikupljanja podataka za ovo istraživanje, kroz koje promišljam doživljaj i motivaciju vezanu uz djelatnosti vinogradarstva i vinarstva u suvremeno doba, odabrala sam vinarski podrum u žumberačkom Prigorju kao mjesto odlaska na teren. To mjesto ujedno uključuje i obiteljsko imanje na kojemu se pojedini vinarski podrum nalazi. Prema Potkonjak (2015: 19-26), „mjesto“ istraživanja ne predstavlja samo lokaciju koja je odabrana, nego se ono sagledava kao kulturnoznačenjski prostor te je ono višeznačenjsko, dinamično i promjenjivo. Prigorje je za mene svakako domaći lokalitet unutar kojega smještam svoje istraživanje, a za potrebe njegova provođenja, usmjeravam se na vinarije i obiteljska gospodarstva u prigorskom kraju. Prema tome, doživljaj proizvodnje vina u žumberačkom Prigorju potrebno je promatrati i promišljati uzimajući u obzir geografske, kulturne, društvene i ekonomske elemente koji utječu na živote ljudi prigorskog kraja.

Kako onda možemo razumjeti doživljaj (*experience*) u antropološkom kontekstu, i kako uopće promišljati doživljaj proizvodnje vina u prigorskom kraju? Počinimo dakle od toga što je uopće *doživljaj*. Edward M. Bruner, u svom radu *Experience and its Expressions* u *The Anthropology of Experience*¹⁸ (1986), navodi da je doživljaj kompleksan i višeznačan fenomen koji označava ono što čovjek osjeća ili percipira. Obuhvaća i same proživljene događaje pojedinca, ali i značenja koja on pridaje tim događajima. Potrebno ga je promatrati i promišljati u okviru razumijevanja pojedinca, to jest kako on tumači i izražava ono što se događa. Dakle, doživljaj se ne može svesti samo na ono što se ljudima događa upravo zbog kompleksnosti koju on podrazumijeva. Pristupimo li promišljanju pojma i pojave doživljaja s antropološkog stajališta, vrlo brzo uvidjet ćemo da je on društveno i kulturno konstruiran jer ga oblikuju kulturni narativi, simboli i diskursi koje ljudi koriste kako bi razumjeli svijet i dali smisao svojim životima. Nadalje, prema Bruneru (1986), doživljaj je iznimno obilježen vremenom, to jest tijekom vremena, te ga to čini dinamičnim procesom. Što točno znači ta tvrdnja, možemo vidjeti u procesu razvoja gospodarske grane vinogradarstva i vinarstva te modernizaciji i utjecaju koji je proces mehanizacije imao na obradu vinograda i proizvodnju vina. Doživljaji vinara i njihovih obitelji, jer se radi o obiteljskim gospodarstvima, oblikovani su prethodnim doživljajima prenesenima kroz proživljene događaje i pripovijesti predaka, sadašnjim doživljajem proizvodnje, koje sami proizvođači vina stječu kroz cjelogodišnji rad, te onim

¹⁸Turner, Victor i Bruner, Edward. 1986. *The Anthropology of Experience: Experience and Its Expressions*: 3-33 (pristup 30. 8. 2024.) https://monoskop.org/images/f/f3/Turner_Victor_Bruner_Edward_The_Anthropology_of_experience_1986.pdf

naknadnim doživljajem koji prolaze kada dijele svoje doživljaje sa svojim konzumentima, prijateljima i sugovornicima. Nadalje, i Victor Turner (Throop, 2003) ističe kako doživljaj treba promatrati kao strukturiranu jedinicu sa značenjem te da se on razlikuje od *pukog iskustva*¹⁹. Turner stoga promatra doživljaj u njegovoj punoj kompleksnosti, kao integriranje kognitivnih, afektivnih i voljnih dimenzija, pod utjecajem vremenskog tijeka prošlosti, sadašnjosti i budućnosti. Još jedan od antropologa koji je svoj doprinos dao antropologiji doživljaja i iskustva je i Clifford Geertz (1986). On se usredotočuje na semiotičke aspekte doživljaja tvrdeći da je doživljaj posredovan kulturnim simbolima koji nameću značenje inače kaotičnim senzacijama. Ističe javnu i društvenu prirodu doživljaja odbacujući čisto subjektivna ili unutarnja tumačenja (ibid.) Dakle, prema Geertzu, društveni i kulturni aspekti prožimaju stvaranje doživljaja. U ovoj posljednjoj tvrdnji Turner i Geertz djelomično se razilaze budući da Turner naglašava emocionalni i subjektivni aspekt, a Geertz odbacuje subjektivnost. Doživljaji koji proizlaze iz djelatnosti vinogradarstva i vinarstva, sagledani kroz pretpostavljene teorije ovih antropologa, mogu se tumačiti kao primarno obilježeni i formirani društvom i kulturom, a zatim i elementom subjektivnosti koji se utjelovljuje unutar obitelji, to jest prenošenjem znanja i tradicija iz generacije u generaciju. Ako detaljnije sagledamo vinogradarstvo i vinarstvo iz Geertzove perspektive, proizvodnja vina opterećena je kulturnim simbolima koji oblikuju doživljaj. Ritualni, narativni i simboli, koji okružuju proizvodnju i konzumaciju vina, prožimaju praksu značenjem pretvarajući je iz pukog tehničkog procesa u kulturno značajno iskustvo.

Nadalje, budući da se radi o prehrambenom proizvodu, alkoholnom piću, neizbježno je promišljanje aspekta osjetila, okusa, mirisa i dodira. Proizvodnja vina uključuje duboko utjelovljen element doživljaja u kojem osjetilne percepcije (okus, miris, dodir) igraju ključnu ulogu. To je u skladu s Turnerovim naglaskom na osjetilne i emocionalne aspekte doživljaja. Proces kušanja, fermentacije i proizvodnje vina nije samo tehnički, već duboko ispunjen doživljajima koji se vežu uz iskustvo odražavajući proživljeno razumijevanje prakse.

Kako bih u svojoj etnografiji doživljaja mogla iznijeti doživljaje proizvodnje vina kod vinara prigorskog kraja, metodom intervjua, i ujedno odlaskom na teren – vinarije na imanjima vinara koji su pristali na intervju, od svojih sugovornika prikupila sam *izraze*²⁰ (expressions) doživljaja prenesene u obliku pripovijedanja. Iz razgovora provedenih s vinarima mogu se izdvojiti određeni pojmovi ili tvrdnje koje vinari sami povezuju s odabirom profesije

¹⁹ *Puko iskustvo* pasivno je u odnosu na *doživljaj* koji je prepun značenja.

²⁰ Bruner razlikuje *doživljaj* i *izraze*. Izrazi predstavljaju ono kako pojedinac predstavlja ili komunicira doživljaj.

vinogradara i vinara. „Strast“ je jedan od tih pojmova te su moji sugovornici istaknuli da je proizvodnja vina, i pjenušaca, a što je osobita strast Dominika Jagunića, zahtjevan posao koji uistinu trebaš voljeti da bi ga mogao kvalitetno i uspješno odrađivati. „Voljeti“ posao, kojim se baviš, u današnje vrijeme nešto je što ne može baš svatko reći, ali vinogradarstvo i vinarstvo prigorskog kraja uistinu su djelatnosti kojima se bave veliki zaljubljenici u vino, koji svoju strast dijele sa svojim posjetiteljima i konzumentima, kao i sa zajednicom u kojoj žive. Priliku za to omogućavaju događaji povezani s vinom o kojima ću više reći u sljedećem poglavlju.

Nadalje, u načinu na koji su vinari predstavili i razgovarali o bavljenju vinogradarstvom i vinarstvom, mogu se iščitati različiti doživljaji proizvodnje vina ovisno o nekoliko aspekata koji su ključni u oblikovanju doživljaja pojedinca: *motivaciji* za bavljenje vinogradarstvom i vinarstvom, svrsi proizvodnje te samim time i, nazovimo to, veličini gospodarstva, to jest količini vinograda koji se obrađuju i vina koje se proizvodi. Kada je riječ o motivaciji i doživljaju za odabir bavljenja vinogradarstvom i vinarstvom, u uvodnom dijelu rada postavila sam za jedan od ciljeva razumjeti je li motivacija u ovom kontekstu potaknuta doživljajem ili se doživljaj razlikuje, ovisno o motivaciji pojedinca da se upusti u proizvodnju vina, te mogu li zapravo obje pretpostavke biti istinite. Motivacija je *psihički proces koji nas potiče na mentalne ili tjelesne aktivnosti, i »iznutra« djeluje na naše ponašanje*²¹. Iz razgovora koje sam provela s odabranim sugovornicima, može se iščitati upravo isprepletenost i nerazdvojnost ovih dvaju ključnih elemenata, motivacije i doživljaja. Vinari su motivirani strašću i ljubavlju za vinom koja je prenesena na njih unutar obitelji, iz generacije u generaciju. Dakle, radi se o nasljeđu gospodarstva i tradicije uzgoja vinove loze i proizvodnje vina te želji za očuvanjem obiteljskog imanja i gospodarstva.

„A mislim da je stvar u tome kak' vas, da je stvar do odgoja, do roditelja i da vam on to usadi. Da to ima smisla. Ako vi vidite da se vaši roditelji cijeli život muče na toj zemlji, a da nema nikakve koristi od toga, naravno da onda, ovaj, tražite nekaj drugo i veliš: 'Pa kaj bum ja, ovo je katastrofa, ne'. A ako se vidi da tu, da od tog sve skupa ima smisla, naravno da je to fizički posao, je. I više možda stresni i mentalni i multidisciplinarni, nego fizički, ali kad vidiš da to sve skupa ima smisla. I kad ti oni to pokažu da to ima smisla, onda to nekak' logički samo nastaviš. Naravno da tebe, ono. Da i tebi taj, tvoj roditelj. Mislim, ja tu mogu iz svog iskustva... Moj deda i tata, oni su mene uvek vukli, i mog brata, u proces i davali mi zadatke prigodne mojim godinama. Znači, ono, ne znam. Dok sam bil mali, stajal sam kod pumpe i samo je rekao: 'Gasi-pali, ne.' Već posle neke drugo već. Pa onda, ono kak' odrastaš, tak' dobivaš i odgovornije zadatke, ne. I

²¹ motivacija. Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2013. – 2024. (pristup 31. 8. 2024). <https://www.enciklopedija.hr/clanak/motivacija> .

onda nekak' logički, kaj sad. Pa ovakva škola pa ok. Pa onda, kakav faks? Takav faks. Ne razmišljaš čak ni koja je vjerovatnost. Tak' odrasteš da ni nemaš opciju. Mislim, možda ružno zvuči. Odgoj je usmjerio odabir? Pa nekak'. Pa i je, način. Zato kaj velim da je to način života. Ovo nema radno vreme ove. Nismo mi sad ovde od sedam do tri ili od osam do čet'ri, nego, ovo je način života i jednostavno. Svakodnevno. Pa da, ja si nemrem ni zamislit' ovaj da ja sad nekam drugam' idem radit' il' da imam nekakvog šefa ili da idem na nekak'v posal. Jednostavno je to tak'.“, prema kazivanju Dominika Jagunića, Vinarija *Jagunić*.

Osim doživljaja i želje za očuvanjem tradicije, posebni doživljaji vezani su za lokalitet na kojemu su izgradili svoje vinarije budući da se radi o rodnim kućama ili imanjima koja su unutar obitelji dugi niz godina. Nadalje, može se i istaknuti motivacija i želja da se ljepota kraja, potencijal Prigorja, posebnost prigorskih vina i tradicije podijele sa širom javnošću. Stoga se neki vinari u Prigorju upuštaju i u enogastronomski i turistički sektor.

„Dakle, ovdje, u obitelji Šimanović, proizvodnja grožđa i vina tradicija je koja se prenosi sa generacije na generaciju. I 'ajmo reć' onda našeg šukundjeda pa pradjeda pa djeda pa oca pa brat i ja koji zajedno to radimo sa obiteljima. Mi smo peta generacija, a naša djeca su šesta generacija. (...)

Što se tiče, ovaj, dakle, rek'o sam da je to tradicija obitelji Šimanović i, naravno da se, prije, ranije, kad sam spominj'o šukundjeda, djeda, pogotovo svog tatu koji je bio posebno zaljubljen u vinarstvo i on je, njemu je, baš on je volio isključivo i nama je usadio tu ljubav. I nakon, kako su oni ostarili je l', onemoćali sve, brat i ja smo to imanje zadržali, nismo ga napustili, nikad mu nismo okrenuli leđa, nego smo dapače, evo, to gospodarstvo rekonstruirali, uklonili sve stare objekte. Evo, ovdje ste vidjeli da je to jedan novi podrum i, ovaj, nastojimo to imanje dalje radit' po projektima i svim planovima zacrtanim. A to je, da, praktički, da, praktički, ovaj. Dakle, vinarstvo i vinogradarstvo i suport tom vinogradarstvu i vinarstvu u ovome lijepom kraju, obdareno prirodom i svime, ne. Na lijepoj nadmorskoj visini, da praktički ga povežemo suport sa jednom turističkom pričom. Evo ga.“, prema kazivanju Željka Šimanovića, Vinarija *Šimanović*.

Konačno, može se istaknuti kako doživljaji bavljenja vinogradarstvom i vinarstvom proizlaze prvenstveno iz ljubavi i strasti prema vinu i posebne povezanosti s rodnim krajem i tradicijom koju društvo u tom kraju živi. Motiviranost se iščitava u želji za stvaranjem novih okusa, novih vina i pjenušaca, za prenošenje kulture vina široj publici kroz proizvod koji je pojedinac sam napravio. Također, i sama želja da se pojedinac bavi nečime što voli jedan je od motivatora za ulazak u sferu vinogradarstva i vinarstva. Unatoč težini i kompleksnosti poslova

koje ova gospodarska grana nosi sa sobom, doživljaj koji proizlazi iz bavljenja njome znatno je veća nagrada te se može nazvati i neizmjernim bogatstvom koje rijetki imaju priliku doživjeti.

6. KULTURA VINA: DOŽIVLJAJ I ZNAČAJ FINALNOG PROIZVODA

Prema Tiefenbacher i Townsend (usp. 2019), kultura vina disciplina je koja istražuje kulturni, društveni i simbolički značaj vina u društvu, a samim time i značaj koje vino ima za pojedinca. Možemo reći da se kroz kulturu vina nadilaze tehnički aspekti vinogradarstva i proizvodnje vina budući da se fokus usmjerava na to kako vino oblikuje i odražava društvene identitete, rituale, ekonomije i dinamiku moći. Društveni i kulturni značaj vina u društvu primjećuje se već od davnih dana budući da je vino duboko ukorijenjeno u mnoge kulture diljem cijeloga svijeta. Možemo istaknuti značaj vina u Francuskoj u kojoj su zastupljene asocijacija vina i francuskog naroda. Ili isto tako, asocijacije koje ljudi stvaraju kada se govori o vinu i Italiji, poveznica s Toskanom i prekrasnim vinogradima i vinarskim podrumima.

„Vino prati čovjeka gotovo od rođenja pa sve do smrti. (...) Vino je prisutno kod svih proslava, svečanosti, zabava, a u vinorodnim je krajevima ono na stolu kao svakodnevni dodatak prehrani. Bolesnima ga daju kao lijek, a nose ga i u crkvu na blagoslov i takvo vino onda ima, prema pučkom vjerovanju, čak i posebna ljekovita svojstva. U mnogim običajima vino ima ulogu obrednog rekvizita bez kojega obred ne bi vrijedio. (...) Vino i sve što je s njime u vezi je, bez obzira što poneki trezvenjak o tome mislio, kulturna pojava.“ (Belaj, 1992: 7)

Dakle, vino u kulturnom kontekstu društava diljem svijeta služi kao oznaka društvenog statusa, tradicije i kulturnog identiteta. Koristi se u društvenim ritualima, poput vjerskih obreda, proslava i zajedničkih okupljanja. Ono ima značajnu ulogu u stvaranju i održavanju društvenih veza. Često se ističe u ritualima i simboličnim praksama, kao što su: nazdravljanje, vjerski sakramenti (poput euharistije u kršćanstvu) i kulturni festivali. Ovi rituali prenose značenja o čistoći, zajednici i transformaciji. Bogatstvo značenja, simbolike i vrijednosti, koje prožimaju vino i samu gospodarsku granu proizvodnje vina, stvaraju potrebu čovjeku da analizira kako se ove simboličke upotrebe vina razlikuju među kulturama i što otkrivaju o vrijednostima i vjerovanjima. Upravo tu antropologija nalazi svoju ulogu. Spomen vina i uzgoja vinove loze može se pronaći u povijesnim tekstovima, u mitovima, poeziji, pjesmama, vjerskim tekstovima i preostalim književnim vrstama. Cvetan (1992: 35) navodi da egipatska mitologija čovjeka upoznaje s kulturom vinove loze preko boga dobra Ozirisa, grčka mitologija preko boga vina po imenu Bakho, a Rimljani preko boga s dva lica, Jano²², dok je u Bibliji vinova loza

²² Jano ili Janus biformis je rimski bog čija je karakteristika da ima dva lica, jedno trijezno, a drugo pijano (usp. Cvetan, 1992: 35).

spomenuta već u Knjizi postanka²³. Od tada se u mnogim drugim dijelovima biblijske povijesti spominje vino: u pripovijestima o Noi, Izaku, Davidu, a konačno i sve do danas, vino zauzima značajno simboličko mjesto u svakom misnom obredu (ibid.). Nadalje, proizvodnja i potrošnja vina usko je vezana uz identitet, onaj regionalni, nacionalni, ali i identitet pojedinca. Vino često služi kao simbol lokalne baštine, a tehnike njegove proizvodnje prenose se generacijama, čuvajući kulturno znanje, utjelovljuje regionalni ponos te se prodaje kao simbol mjesta i tradicije. Kada govorimo o kulturi vina prigorskog kraja, svi navedeni aspekti jasno su vidljivi u lokalnoj zajednici kroz proslave, poput one koja se održava svake godine u rujnu, a upravo slavi uspješnu godinu i berbu - *Dani vina* ili *Jaskanske vinske svečanosti*. To je jedno od događanja koje povezuje lokalnu zajednicu, ali i promovira jaskanski kraj i Plešivicu, zajedno s vinarijama i njihovim proizvodima. Uz pjesmu, ples, dobro vino i domaću hranu, posjetitelji imaju priliku kroz tri dana kušati vina raznih vinarija te sudjelovati u radionicama, kako o vinu, tako i o drugim zanimljivim djelatnostima u našem kraju. Nadalje, kultura vina u prigorskom kraju podrazumijeva i obilježavanje vinogradarskih blagdana. Blagdani koje dobro pozna svaki vinar su: blagdan Sv. Vinka ili Vincekovo, Sv. Juraj ili Jurjevo, Sv. Ivan Krstitelj, Sv. Mihovil ili Miholje te Sv. Martin, to jest poznato Martinje. Martinje je jedan od najpoznatijih vinarskih blagdana te se i u našem kraju obilježava u vidu proslave i krštenja mladog vina. To uključuje i posebne pjesme i molitve koje se recitiraju prilikom proslave. Vincekovo obilježava i Ivica Jurkovic sa svojom obitelji:

„Pa znamo obilježavati Vincekovo, znači u početku te rezidbe vinograda, tu, tu se znači nekak' više aktiviramo oko toga. Ovaj, pa se napravi svaku godinu kod nekog vinara, napravimo neku rezidbu, neku zakusku i tak' se podružimo malo kaj se tog tiče. A kaj se tiče, ovoga, znači pa većinom kad, ovoga, taj, recimo, mladi portugizac, je l' kad krene, onda su po Zagrebu ti sajmovi i te degustacije pa onda tu znamo bit' prisutni. To je nekak', kao prvo vino od ove godine, ne i onda se tu, ovaj, ljudi, ono. I na degustacijama i na s'emu tome podruže malo i tak'. Kaj se tog tiče, ne.“, prema kazivanju Ivica Jurkovic, Vinarija *Jurkovic*.

Kao što je spomenuo g. Jurkovic, posjećivanje sajмова i događanja vezanih uz vino, sastavni je dio bavljenja vinarstvom koji uključuje, ne samo gospodarski i ekonomski element, nego i društveni. Važnost vinove loze i njenog ploda za čovjeka i društvo na globalnoj razini izrazio je Ivan Sokolić u Predgovoru *Zlatne knjige o vinu*:

²³ U Bibliji, u Knjizi postanka, navodi se da je Bog stvorio vinovu lozu treći dan stvaranja svijeta, zajedno s preostalim biljem i vegetacijom (ibid.)

„Nazvana čuvaricom naših granica i hraniteljicom tamo gdje druge kulture ne bi mogle opstati, vinova loza odista nas je čuvala od tuđina i vezala jezikom i običajima. Jer imala je i imat će, osim gospodarske, i druge važne uloge. Grožđe i vino oduvijek davahu okrepu i zdravlje, bijahu izvori snage izmorenu težaku i ratniku, ali i izvor njihova veselja, razonode i zabave; to se plemenito piće zauvijek združilo s bogatim duhovnim i društvenim životom, pa njegovu mnogostruku vrijednost i danas osjećamo.“ (Sokolić, 1976)

Kultura vina također uključuje proučavanje ekonomskih aspekata, poput utjecaja globalizacije na lokalne vinske industrije. To uključuje ispitivanje učinaka masovne proizvodnje, tržišne dinamike i uloge vina u globalnoj trgovini. Konačno, kušanje vina osjetilno je iskustvo koje spaja kulturno znanje s individualnom percepcijom. Okus nije samo osobno iskustvo, već je i kulturno konstruirano, pod utjecajem društvenog obrazovanja, jezika i marketinga. Pijenje alkohola društveno je i kulturno obilježeno te je taj čin ispunjen simbolikom, značenjem i emocijama. Svaki vinar u konačnici doživljava određene aspekte proizvodnje vina na različit način, ovisno o tome u kojem aspektu pronalazi najveću strast, ali ono što je svima zajedničko doživljaj je finalnog proizvoda. Na kraju cjelogodišnjeg rada i truda vino koje je proizvedeno donosi osjećaj ispunjenosti, zadovoljstva i ponosa. Posebice kada se ono podijeli s drugima te vinar dobije priliku prenijeti svoje doživljaje gostima i kupcima kroz to isto vino te opise proizvodnje i rada njegovog gospodarstva. Kultura vina za prigorski kraj može se razumjeti kroz značenje koje ono predstavlja za zajednicu, vinare i njihove obitelji te pojedince koji uživaju u njemu. Vino je za vinare i izvor zarade za život, a za zajednicu ima ekonomski značaj budući da doprinosi promociji kraja u turističkom kontekstu, kao i gospodarskom. Društveni aspekt obuhvaćen je proslavama i događanjima, ali i svakodnevnim životom budući da je vino prisutno u mnogim kućanstvima. Konačno, kultura vina odražava se i u tome što je prigorski kraj poznat kao vinogradarski kraj te i sama lokalna zajednica ističe vinogradarstvo i vinarstvo kao jedan od glavnih aspekata identiteta lokalne zajednice.

7. ZAKLJUČAK

Gospodarska grana vinogradarstva i vinarstva pronalazi svoje začetke još u dalekoj prošlosti za vrijeme Grka, Rimljana, Gala, pa čak i ranije, što saznajemo iz biblijskih tekstova i pronađenih arheoloških ostataka. Svojim razvojem kroz dugi niz godina u cijelome svijetu ostavila je svoj poseban utisak na život čovjeka u društvenom, kulturnom i gospodarskom kontekstu. Zahvaljujući podneblju i klimatskim uvjetima žumberačkog Prigorja, bavljenje uzgojem vinove loze često odabiru mali poduzetnici, a s vremenom i velika gospodarstva kao djelatnost koja će biti izvorom prihoda za cijelu obitelj. Upravo se kroz povijesni tijek i vrijeme može pratiti razvoj i modernizacija ove gospodarske grane, a ujedno i motivacija i doživljaj proizvodnje vina današnjih vinogradara i vinara u Prigorju.

Kroz provedeno istraživanje i analizu prikupljenih i postojećih podataka, vidljivo je da su, unatoč kompleksnosti bavljenja uzgojem vinove loze i proizvodnjom vina, a sve češće i pjenušaca, vinogradari i vinari ustrajni u održavanju i unapređivanju obiteljskih gospodarstava i vinarija koja su izgradili njihovi pradjedovi, djedovi i očevi. Nasljeđe te očuvanje tradicije i obiteljskog doma velika su motivacija vinarima da nastave proizvoditi vino kako su to i njihovi pretci činili. Prenošnjem znanja i vještina o obradi vinograda i proizvodnji vina, ujedno se prenosila i ljubav, strast za groždem i vinom, iz generacije u generaciju. Vinogradarstvo i vinarstvo postupno su prerasli u sastavni dio Prigorja, identiteta pojedinaca koji se bave tom granom, ali i identiteta zajednice i prigorske regije. Velik doprinos uspješnom održavanju imanja i proizvodnji kvalitetnih i vrhunskih vina i pjenušaca, donijela je i modernizacija proizvodnje, to jest mehanizacija. Iako je uvođenje djelomične strojne obrade vinograda i većinske strojne prerade grožđa znatno ubrzalo i olakšalo proizvodnju vina, velik dio poslova u vinogradu još uvijek iziskuje ručni rad i ljudsku radnu snagu. Također, može se reći da je napredak tehnologije, uz sav svoj pozitivan doprinos, djelomično umanjio nekadašnji društveni element koji se povezivao s vinogradarstvom i vinarstvom, točnije berbom i poslovima u vinogradu. Taj element danas je još uvijek vidljiv na gospodarstvima koja posjeduju male vinograde i proizvode vino za osobne potrebe, dok velike vinarije imaju velik broj vinograda koji iziskuju pravilnu i preciznu brigu kako bi proizvod koji izlazi na tržište bio vrhunske kvalitete. Ali, vinari u prigorskom kraju nastoje s vremena na vrijeme organizirati posebne trenutke i okupljanja, koja kompenziraju nekadašnju društvenost kroz cijelu godinu, u tom jednom danu berbe ili nakon nje. Ipak se radi o poslu od kojega velike vinarije žive te je taj posao zahtjevan i opsežan. Doživljaj je društveno i kulturno konstruiran što je vidljivo kroz narativ, simbole i diskurs koji ga oblikuju. Prema tome, doživljaj proizvodnje vina obilježen je

i određen na različite načine za svakog pojedinog vinara i njegovu obitelj, a može se promatrati kroz obilježja samih gospodarstva, to jest proizvodne kapacitete i količinu proizvoda koji se stavljaju na tržište ako se radi o vinarijama s komercijalnom svrhom proizvodnje. Doživljaj obrade vinograda i proizvodnje vina značajno je drugačiji za malog vinara koji proizvodi vino za osobne potrebe. Mehanizacija u takvom gospodarstvu vidi se u manjoj mjeri, vinograd je manji te su i količine grožđa i, u konačnici, vina manje.

Može se zaključiti kako je modernizacija i mehanizacija, koja je zahvatila gospodarsku granu vinogradarstva i vinarstva, transformirala doživljaj proizvodnje kroz vrijeme te se pozitivne razlike tog razvoja mogu uočiti u olakšanju procesa obrade vinograda i prerade grožđa. Nadalje, napredak tehnologije utjecao je na pomak i u marketinškom i prodajnom sektoru kroz koji se sada uspješno širi predstavljanje proizvoda na tržištu. Zahvaljujući pomacima u društvu kroz vrijeme, u ovo moderno doba došlo je i do određenih pomaka u rodnom aspektu podjele rada unutar vinogradarstva i vinarstva. Dok je nekada to bila isključivo muška djelatnost, s muškarcima na čelu gospodarstva, a žene su uvijek pomagale u svim potrebnim elementima djelatnosti, danas je ona obilježena i radom ženskog dijela društva. Žene možda nisu toliko zastupljene na pozicijama vinarki, ali doprinose u aspektima razvoja, promoviranja i prodaje vina.

Konačno, doživljaj kao dinamičan proces obilježen prolaznošću vremena u kontekstu vinogradarstva i vinarstva iščitava se u kulturi društva, Prigoraca i njihovog kraja, kroz običaje, kulturne simbole, tradiciju, način života i identitet. Prigorje se naziva vinarskim krajem te se vino smatra dijelom identiteta stanovnika prigorskog kraja.

8. LITERATURA

1. Anderson, Ray. 2005. *The Transformation of Brewing. An Overview of Three Centuries of Science and Practice*. U *Brewery History*. Carisbrooke: Brewery History Society, 121: 5–24.
<http://www.breweryhistory.com/journal/archive/121/bh-121-005.htm>.
2. Belaj, Melanija. 2018. *Vino, rakija, a može i limončelo: etnografija obiteljske proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića*. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku
3. Belaj, Vitomir. 1992. *Vino u hrvatskoj pučkoj kulturi*. U Martinje, Blagdan vina. Željko Obad, ur. Zagreb: Otvoreno sveučilište Zagreb, 7-25.
4. Brandth, B. (2002), *Gender Identity in European Family Farming: A Literature Review*. *Sociologia Ruralis*, 42: 181-200. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00210> (30. 8. 2024.)
5. Cvetan, Dragica. 1992. *Gorice, vino i klijet*. U Martinje. Blagdan vina. Željko Obad, ur. Zagreb: Otvoreno Sveučilište Zagreb, 44-52.
6. Cvitanović, A., 2002: *Geografski rječnik*, Hrvatsko geografsko društvo, Zadar.
7. Čapo Žmegač, Jasna, Valentina Gulin Zrnić i Goran Pavel Šantel, ur. 2006. *Etnologija bliskoga. Poetika i politika suvremenih terenskih istraživanja*. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku i Naklada Jesenski i Turk, 7-52
8. Grgić, Zoran ; Šnajder, Ivica ; Košutić, Silvio. 1999. *Korištenje poljoprivredne mehanizacije na obiteljskom gospodarstvu; Aktualni zadaci mehanizacije poljoprivrede*. Zagreb: Zavod za mehanizaciju poljoprivrede Agronomskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, str. 29-34-x
9. Gulin Zrnić, V. 2005.a *Domaće, vlastito i osobno: autokulturna defamilijarizacija*, U *Etnologija bliskoga. Poetika i politika suvremenih terenskih istraživanja*. Jasna Čapo Žmegač, Valentina Gulin Zrnić i Goran Pavel Šantek, ur. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku i Naklada Jesenski i Turk, 73-95
10. Hornsey, Ian S. 2003. *A History of Beer and Brewing*. Cambridge: The Royal Society of Chemistry.
11. Jambrović, Franjo. 1992. *"Praktično vinogradarstvo plešivičkog kraja"*. U Martinje. Blagdan vina. Željko Obad, ur. Zagreb: Otvoreno sveučilište Zagreb
12. Lem, Winnie. 2013. *Regimes of Regulation, Gender, and Divisions of Labour in Languedoc Viticulture*. U *Wine and Culture. Vineyard to Glass*. Rachel E. Black i Robert C. Ulin, ur. London: Bloomsbury, 221–240.

13. Machala, Božica S. 1992. *Vinogradarstvo sjeverozapadne Hrvatske*. U Martinje, Blagdan vina. Željko Obad, ur. Zagreb: Otvoreno sveučilište Zagreb, 39-43.
14. Potkonjak, Sanja. 2014. *Teren za etnologe početnike*. Zagreb: Hrvatsko etnološko društvo i Filozofski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Odsjek za etnologiju i kulturnu antropologiju.
15. Radić, Antun. 1997 [1897]. *Osnova za sabiranje i proučavanje građe o narodnom životu*. Zagreb: Dom i svijet.
16. Rožić, Vatroslav. 1908. *Prigorje. Narodni život i običaji*. u Zbornik za narodni život i običaje Južnih Slavena. Jastrebarsko: Naklada Slap
17. Sokolić, Ivan. 1992. *Prvi hrvatski vinogradarsko vinarski leksikon*. Rijeka: Vitagraf
18. Sokolić, Ivan. 1976. *Zlatna knjiga o vinu*. Otokar Keršovani – Rijeka
19. Supek-Zupan, Olga. 1979. *Nacrt istraživanja jednog prigorskog sela*. Narodna umjetnost: 16 (1): 57-7.
20. Throop, C. Jason. 2003. *Articulating experience*
<https://www.jasonthroop.com/wp-content/uploads/2010/06/Throop.2003.pdf>
21. Tiefenbacher, John P. i Christi Townsend, 2019. *The Semiofoodscape of Wine: The Changing Global Landscape of Wine Culture and the Language of Making, Selling, and Drinking Wine*
[\(PDF\) The Semiofoodscape of Wine: The Changing Global Landscape of Wine Culture and the Language of Making, Selling, and Drinking Wine \(researchgate.net\)](#) (16. 9. 2024.)
22. Turner, Victor i Bruner, Edward. 1986. *The Anthropology of Experience: Experience and Its Expressions*: 3-33
https://monoskop.org/images/f/f3/Turner_Victor_Bruner_Edward_The_Anthropology_of_experience_1986.pdf
23. Zoričić, Milorad. 2013. *Vinogradarsko vinarski priručnik*. 2. izdanje. Split: Slobodna Dalmacija

9. IZVORI

1. Motivacija. Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2013. – 2024. Pristupljeno 31. 8. 2024.
<https://www.enciklopedija.hr/clanak/motivacija>
2. Žene u vinogradarsko-vinskoj struci
<https://gospodarski.hr/rubrike/vinogradarstvo-rubrike/zene-u-vinogradarsko-vinskoj-struci/> (28. 9. 2024.)
3. Prvi hrvatski vinogradarski portal – Strojevi i naprave u podrumu
<https://www.vinogradarstvo.hr/vocarstvo.net/vinarstvo/podrumarstvo/170-strojevi-i-naprave-u-podrumu> (30. 8. 2024.)
4. Ministarstvo poljoprivrede
<https://poljoprivreda.gov.hr/istaknute-teme/poljoprivreda-173/poljoprivredna-politika/obiteljska-poljoprivredna-gospodarstva/pitanja-i-odgovori/1322> (16. 9. 2024.)
5. Prvi hrvatski vinogradarski portal – Podrumarstvo
<https://www.vinogradarstvo.com/vinarstvo/podrumarstvo/166-priprema-podrumsa-za-berbu-grozda> (16. 9. 2024.)

10.PRILOZI

Prilog 1. Vinogradarske regije Republike Hrvatske, 2024.

<https://vinacroatia.hr/vinogradarske-regije-i-sortiment/>

Prilog 2. Fotografija prikazuje vinovu lozu i plod u vinogradu OPG-a Severinac prije berbe 2024. Helena Severinac. OPG *Severinac*, 2024.

Prilog 3. Fotografija vinograda podno imanja i vinarije obitelji Jagunić. Helena Severinac. Vinarija *Jagunić*, 2024.

Prilog 4. Fotografija prikazuje pogled na vinograde s imanja obitelji Šimanović. Helena Severinac. Vinarija *Šimanović*, 2024.

Prilog 5. Fotografija prikazuje vinarski podrum obitelji Šimanović. Helena Severinac. Vinarija *Šimanović*, 2024.

Prilog 6. Fotografija prikazuje pneumatsku prešu i strojnu opremu za preradu grožđa. Helena Severinac. Vinarija *Šimanović*, 2024.

Prilog 7. Fotografija prikazuje pneumatsku prešu za preradu grožđa. Helena Severinac. Vinarski podrum *Jurkovac*, 2024.

Prilog 8. Fotografija prikazuje vinarski podrum obitelji Jurkovac. Helena Severinac. Vinarski podrum *Jurkovac*, 2024.

11. POPIS SUGOVORNIKA

1. Ivica Jurkovic, Obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo *Jurkovic*, datum intervjua 18. 8. 2024. u Svetoj Jani na Celinama
2. Dominik Jagunić, Obiteljsko gospodarstvo *Jagunić/ Vinarija Jagunić*, datum intervjua 20. 8. 2024. na Plešivici
3. Željko Šimanović, Obiteljsko gospodarstvo *Šimanović/Vinarija Šimanović*, datum intervjua 24. 8. 2024. u Kostelu Pribićkom
4. Franjo Severinac, Obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo *Severinac*, datum intervjua 29. 8. 2024. u Svetoj Jani u Toplicama

Ostali sugovornici s kojima sam se susrela su članovi obitelji kazivača te sam njihove dojmove zabilježila u terenskim bilješkama.

Odgovor na pitanja postavljena kao polazišna pitanja za intervju zaprimljeni putem *maila*:

1. Josip Ćuk, Obiteljsko gospodarstvo *Ćuk*, datum intervjua 30. 8. 2024.