

1.01 Izvirni znanstveni članek

UDK 634.8:663.2(497.4)(091)

Prejeto: 3. 10. 2017

**Darja Mihelič**

prof. dr., znanstvena svetnica v. p., Murnikova ulica 18, SI-1000 Ljubljana
E-pošta: mihelic@zrc-sazu.si

Po sledih zapisov o preteklosti trte, grozdja in vina na stičišču Alp in Jadrana

IZVLEČEK

Prispevek predstavlja zapise o sledih vinogradništva in vinarstva v listinah in kodeksih ter v historiografskih in strokovnih delih od zgodnjega srednjega veka do 19. stoletja na prostoru med Alpami in Jadrantom. Poudarek je na omembah sortnih vin, zlasti terana in refoška. Ime teran se je v zapisih že pred stoletji uporabljalo za trto in vino, ki so ga pridelovali na Primorskem, Notranjskem in v Istri. Od konca 17. do 19. stoletja se je to ime kot ime sorte umaknilo imenu sorodne trte refošk. O značilnostih, razlikah in sorodnostih obeh sort se mnenja strokovnjakov razhajajo. Pravda za kraški oz. istrski teran zato z vidika vsebinske razlike med trtama in grozdom ostaja nedorečena.

KLJUČNE BESEDE

vinogradništvo na Slovenskem v preteklosti, trta in vino na Slovenskem v preteklosti, trta in vino v zgodovinskih zapisih, teran, refošk

ABSTRACT

FOLLOWING THE TRAIL OF RECORDS ABOUT THE PAST OF VINES, GRAPES, AND WINES AT THE JUNCTURE OF THE ALPS AND THE ADRIATIC

The article presents records that follow the trail of viticulture and winemaking in documents and codices, as well as historiographical and scholarly writings from the early Middle Ages to the nineteenth century in the territory between the Alps and the Adriatic. Emphasis is on references to varietal wines, especially Terrano and Refosco. It was already centuries ago that the name Terrano appeared in records in relation to the vines and wines produced in the Littoral, Inner Carniola, and Istria. From the end of the seventeenth to the nineteenth century, the above-mentioned name as the designation of a vine variety gave way to the name of the similar vine Refosco. There are diverging expert opinions regarding the characteristics, differences and similarities between the two varieties of vine and grape. In terms of their substantial differences, the lawsuit over the Karst or Istrian Terrano thus remains unsettled.

KEY WORDS

viticulture in the Slovenian territory in the past, vines and wines in historical records, Terrano, Refosco

K prvobitnosti trte

Paleontološka odkritja fosilnih ostankov listov trti sorodne rastline dokazujejo, da so starejši od 100 milijonov let. Iz razdobja terciarja (60 do 2 milijona let pr. n. št.) je v Ameriki, Evropi in Aziji dokazan obstoj rodú te rastline, iz katerega izhaja tudi vinska trta. Bila je zelo razprostranjena in je rasla celó visoko na severu. V ledeni dobi (od slabih dveh milijonov do ok. 10.000 let pr. n. št.) se je njeno območje skrčilo – ohranila se je v toplejših, južnejših predelih (Iberski in Apeninski polotok, Grčija, Mala Azija, Kavkaz itd.) –, nato pa se je ob otoplitvi vnovič razširilo.¹

Človek je to rastlino poznal od začetka svojega obstoja. Tudi uporaba in predelava plodov vinske trte ima v človeški prehrani dolgo zgodovino – je le malo mlajša kot uporaba žita –, ki po ugotovitvah arheologov glede na najdene ostanke grozdnih pečk sega v čas mlajše kamene dobe, tj. več tisoč let pr. n. št.: na Srednjem vzhodu, nekaj kasneje v zahodni Aziji, Mezopotamiji, Egiptu in Grčiji. O prvih sledih vinarstva je mogoče sklepati iz najstarejše ohranjene stiskalnice za vino v Armeniji. Radiokarbonska analiza črepinj posod za hrambo vina je pokazala na starost dobrih 4000 let pr. n. št.²

Ostanke divje vinske trte, povezane s človekom v Sloveniji iz 4. tisočletja pr. n. št., so odkrili ob izkopavanju kolišča na Ljubljanskem barju.³ Na vinarstvo na naših tleh smemo sklepati tudi po najdbi situle, bronastega vedra (z ročajem) z ornamentami iz 5. stoletja pr. n. št., najdenega v Vačah pri Litiji.⁴ Vedro je služilo za mešanje pijače (najverjetneje vina z vodo in drugimi sestavinami). Na njem je upodobljeno obredno pitje pijače.

Vino je bilo v tesni zvezi z religijo. Stari Grki so častili boga vina Dioniza, Rimljani Bakhusa. Tudi pri kristjanih ima vino pomembno vlogo pri mašnem obredu, ki naj bi ohranjal spomin na poslednjo večerjo, po kateri je Jezus učencem ponudil kelih vina, rekoč: »Vzemite in pijte iz njega vsi; to je kelih moje krvi ...« Gre sicer za simboliko, a glede na barvo krvi bi mogli domnevati, da jim je ponudil rdeče vino; tako je tudi bilo obredno vino v srednjem veku. Šele v drugi polovici 15. stoletja je bilo v ta namen dovoljeno uporabljati belo vino.

V Rimskem cesarstvu je bilo vino priljubljena pijača. Rimski učenjak Plinij starejši v svoji *Naturalis historia* (ok. 77 n. št.) med drugim omenja *vinum pucinum*, ki je uspevalo na obronkih blizu izliva Timava pri Devinu.⁵ Pila ga je Livija, žena cesarja Avgusta,

njegovim zdravilnim učinkom pa so pripisovali visoko starost (85 let), ki jo je dočakala. Špekulacije o tem, za katero vrsto vina (prošek, teran) naj bi pri tem šlo, v zapisih nimajo osnove.

Rimljani so spodbujali in razširjali vinogradništvo na ozemljih, ki so jih obvladovali. V tem pogledu je bil zlasti zaslužen cesar Marcus Aurelius Probus (vladal 276–282). Njegovo načelo je bilo, da naj se vojaki v času miru ukvarjajo z gojenjem vinske trte, pri čemer naj bi izbirali kakovostnejše vrste trt.

Današnje Slovenijo in Istro so Rimljani osvojili v 2. stoletju pr. n. št. in ju obvladovali do prodora novih ljudstev oz. do propada zahodnorimskega cesarstva (476 n. št.). Istre ti politični pretresi niso kdove kako prizadeli. Rimski je tu sledila ostrogotska, po letu 539 pa (do 788) bizantinska oblast. Pretorijanski prefekt, Senator Cassiodor iz Ravenne v pismih in ukazih, zapisanih v imenu ostrogotskega kralja Vitiges (536–540), v tridesetih letih 6. stoletja omenja, da je istrska pokrajina z ugodnim toplim podnebjem polna oljk in obdelanih žitnih polj ter bogata z vinsko trto. Poetično pripoveduje, da v njej vsak sadež zori s trikratno rodovitnostjo.⁶

Ljudstva, ki so od 4. stoletja prehajala ta prostor, vključno s Slovani, ki so se tu naseljevali v zadnjih desetletjih 6. in prvih 7. stoletja, kulture vinske trte niso poznala. Novi naseljenci so jo postopno prevzeli od tukajšnjih romaniziranih in romanskih staroselcev.⁷ Vino omenja zgodovina Langobardov diakona Pavla (iz ok. 800): langobardski kralj Alboin (druga polovica 6. stoletja) je premagal in ubil kralja Gepidov ter se oženil z njegovo hčerko Rosimundo, iz premagančeve lobanje pa je dal izdelati kupo za pitje. Ob neki priložnosti je ženi v njej ponudil vino in jo pozval, naj veselo pije s svojim očetom. Maščevala se mu je tako, da je z njegovim ščitonscem skovala zaroto in ga dala umoriti.⁸

Krščanski srednji vek je zaradi obrednih potreb spodbujal gojenje vinske trte. Ni slučaj, da omembe vinogradov in vina srečamo tudi v *Capitulare de villis* (zbirka predpisov o opremljenosti in založenosti dvorov, kjer je bival vladar s spremstvom na svojih potovanjih) vladarja frankovske države Karla Velikega iz ok. leta 800.⁹ Predpisi omenjajo tudi trganje grozdja,¹⁰ stiskalnico za grozdje, prepoved tlačenja grozdja z nogami¹¹ ter prevoz vina na vozovih.¹²

Pojedino, ob kateri se je pilo vino, omenja tudi znameniti spis o spreobrnitvi Bavarcev in Karantanecv v krščansko vero iz leta 870 v legendi o domiselnem salzburškem duhovniku Ingu. Ukazal je pripraviti gostijo, na kateri je verujoče sužnje povabil k sebi

¹ Cunja, Prispevek, str. 37–98.

² <http://news.nationalgeographic.com/news/2011/01/110111-oldest-wine-press-making-winery-armenia-science-ucla/>

³ Tolar et al., The oldest macroremains.

⁴ http://www.vace.si/kastelic_situla_si.htm

⁵ Liber XIV, viii/60: http://penelope.uchicago.edu/Thayer/L/Roman/Texts/Pliny_the_Elder/14*.html

⁶ Kos, *Gradivo* I., št. 24.

⁷ Valenčič, Vinogradništvo.

⁸ Diakon, *Zgodovina Langobardov*, str. 40–43, 80–83.

⁹ *Capitulare de villis*.

¹⁰ Prav tam, člen 5., str. 83.

¹¹ Prav tam, člen 48., str. 87.

¹² Prav tam, člen 64., str. 89.



Detajl z vaške situle: veljak in strežajka z vrčem vina in zajemalko (Zakladi Slovenije, str. 92).

za mizo in jim dal postreči v zlatih kupah, pred njihove neverujoče gospodarje pa je dal zunaj kot psom postaviti kruh, meso in vino v umazanih posodah. Na vprašanje, zakaj to počne, jim je pojasnil, da s svojimi neumitimi telesi niso vredni druženja s tistimi, ki so se vnovič rodili v svetem studencu. S tem naj bi jih pripravil do tega, da so se dali krstiti.¹³

V srednjem veku so trto gojili tudi na območjih, ki so bila zanje manj ugodna, pri razvoju vinogradništva in vinarstva pa so imeli pomembno vlogo samostani.

Vino v srednjeveškem in zgodnjenovoveškem pisnem izročilu prostora med Alpami in Jadranom

Romanska tradicija pridelave vina se je med Alpami in Jadranom ohranila še v srednji vek, temu pa sledijo pisne omembe vinogradov, trte in vina, občasno tudi dajatve v vinu v listinah, zlasti v darovnicah

oz. podelitvah ozemlja.¹⁴ Tovrstne zgodnje omembe so ohranjene za Istro, Štajersko in Koroško, od 12. stoletja pa tudi za ostalo slovensko ozemlje.¹⁵

Med zgornjeje zgodnje **dokumente**, ki slikajo gospodarstvo Istre kmalu po frankovski osvojitvi (788), sodi zapis o sodnem zboru v Rižanu na Koprskem iz leta 804.¹⁶ Njegovo bistvo je dogovor o sožitju istrskih mest in utrjenih krajev s cerkvenimi dostojanstveniki in z vojvodom Janezom kot predstavnikom nove fevdalne ureditve frankovske Istre. Sprte strani so na njem sklenile sporazum, ki je kot merodajne upošteval stare običaje. Zapis je v sloven-

¹³ Wolfram, *Conversio*, str. 68–69.

¹⁴ Npr.: Kos, *Gradivo* II., št. 174 (861, 21. 3., Regensburg: darovnica slovanskega grofa Koclja freisinški cerkvi Matere božje omenja vinograde pri Blatnem jezeru); št. 536 (1000, grad Kamen na Koroškem: darovnica dveh slovanskih kmetij briksenski cerkvi omenja letno dajatev v vinu). O omenbah vinogradništva v zgodnjersrednjeveških hrvaških listinah je pred kratkim pisal Knezović, Loza.

¹⁵ Valenčič, *Vinogradništvo*, str. 288–294.

¹⁶ Krahwinkler, »in loco ...«; Mihelič, *Istrsko gospodarstvo*.

ski historiografiji znan predvsem zato, ker omenja načrtno kolonizacijo Slovanov na kmetijskem ozemlju v zaledju istrskih mest, ki so ga ta po tradiciji obvladovala in uživala. Ponuja pa tudi vpogled v takratno življenje, gospodarstvo in družbo teh mest in njihovega širšega okoliša, kjer se med drugimi kulturami omenjajo vinogradi in stiskalnice (*turculum*).

Od druge polovice 9. stoletja so si Benetke prizadevale okrepiti svoj vpliv v Istri in sklepale dogovore z istrskimi mesti. Leta 932 so se Koprčani beneškemu dožu zavezali, da mu bodo vsako leto ob trgatvi izročili 100 amfor dobrega vina, leta 977 pa je – ker so listine o njem pogorele – prišlo do obnovitve tega dogovora.¹⁷ Leta 1186 je koprski podestat skupaj s konzuli ob soglasju koprške komune vnovič ustanovljeni koprski škofiji podaril 1000 kampov (550 orolov) vinogradov blizu Marezig, Kort in Momjana.¹⁸

Tradicija vodenja notarskih knjig, ki se je na vzhojni obali Jadrana in v Istri uveljavila od 13. stoletja, s številnimi zapisi poslovne narave ponuja vpogled takó v obdelavo vinogradov in pridelavo grozdja kot v sklepanje poslov v zvezi z vinom. V piranskih **notarskih** in kasnejših **vicedominskih knjigah** sledimo omembam vina in vinogradov od prvih zaznamkov o spoštovanju beneških predpisov pri prevozu vina iz Pirana v najstarejši ohranjeni notarski knjigi iz leta 1281¹⁹ ter nato skozi ves srednji in prva stoletja novega veka. Kljub številnim omembam vina pa v teh zapisih od sortnega vina zasledimo le rebulo.²⁰ To vino se pred koncem 13. stoletja omenja tudi v Huminu oz. Furlaniji (o tem kasneje).

Eno najbogatejših pisnih poročil o vrstah vina, ki so jih v srednjem veku poznali na ozemlju beneške republike in Svetega rimskega cesarstva, je **Otokarjeva »Avstrijska (Štajerska) rimana kronika«**.²¹ Pesnik in zgodovinopisec Otokar iz Geule (*Otacher ouz der Geul*) (r. ok. 1265, u. 1319/1321) je izhajal iz rodu zgornještajerskih vitezov Strettweg severno od Judenburga. Služil je plemiški družini Liechtenstein, katere izvorni grad leži na Spodnjeavstrijskem južno od Dunaja. Veliko je potoval v zvezi z diplomatskimi zadolžitvami in se udeleževal vojnih pohodov.²² Njegova v nemščini pisana kronika z več kot 98.000 verzí opisuje zgodovino Svetega rimskega cesarstva ter dežel Avstrije in Štajerske po zgodovinskih in rimanih virih v razdobju od izumrtja Babenberžanov leta 1246 prek vladavine češkega kralja Otokarja II. in prvih desetletij vladavine Habsburžanov do leta 1309. To je tudi *terminus post quem*, leto, po katerem (in pred kronistovo smrtjo med 1319 in 1321, kar predstavlja *terminus ante quem*) je bilo delo zapisano.

Ob opisu poraza Benečanov v spopadu z zvezo zaveznikov oglejskega patriarha Rajmunda v prvi polovici 80. let 13. stoletja kronist med zaseženim plenom premagancev omenja 17 vrst vina, to so: miljsko vino, rebula, grk, teran, muškat, *Vindeplan*, ciprčan, klaret, *schafernac* iz Genove, malvazija, pinela, vino iz Arrasa, vino iz Ancone, briško vino *Ecke*, *Tribian*, vipavec in *Patznaer*.²³ Konkretno geografsko poreklo zaseženega vina v zapisu je razvidno pri miljskem vinu, grku, ciprčanu, *schafernacu* iz Genove, pri vinu iz Arrasa in tistemu iz Ancone, pri briškem vinu *Ecke* ter pri vipavcu, ne pa pri vinih rebula, teran, muškat, *Vindeplan*, klaret, malvazija,²⁴ pinela, *Tribian* in *Patznaer*, čeprav so se rebula, teran, muškat, klaret, malvazija in pinela ob naprednejših načinih pridelave v prostoru med Alpami in Jadranom ohranili do danes.²⁵

V **gradivu videmskih arhivov** in bibliotek, ki zadeva slovensko zgodovino,²⁶ so od zadnjih desetletij 13. stoletja dalje ohranjeni zaznamki o vinogradih in brajda pri Čedadu, v Furlaniji, zlasti v Brdih, redko tudi v Istri. Bili so predmet prodaj, zastav in pravd. Sredi 90. let 13. stoletja se omenjata prodaja vinske kleti (*canipa*) v Medani²⁷ in krčma (*taberna*) v Huminu.²⁸ Od takrat dalje si sledijo tudi omembe vina neimenovane vrste, ki je bilo predmet trgovanja in poravnavanja dolgov. Od sortnega vina se največkrat omenja teran (*vinum terranum*), v omenjenem gradivu prvič v zadolžnici iz decembra 1296, sklenjeni v Huminu. Dolžnik se je upniku zavezal do pusta dostaviti v Beljak določeno količino čistega terana (*puri vini terani*).²⁹ Teran je bil predmet nakupov (na kredit); odjemalci, ki so prihajali ponj v Čedad, so bili iz Bovca, Žirov, Loke, Kamnika in Kranja. Služil je kot plačilo, kot sredstvo za poravnavo dolgov in kot jamstvo. Leta 1327 sta v Čedadu dobrega terana nabavila

²³ *Ottokars Reimchronik*, str. 457, verzi 35004–35023: *Man vant dā zuo dem māl / Muglere und Reinval, / kriebisch win und Terran, / Muscatel und Vindeplan, / win von Ciper ouch dā lac, / claret unde schafnerac / von Genū und Malvasin: / diu zwoier hande win / daz houbet machent rāz; / Pinol und win von Arrāz, / diu win sint gar stark, / und win von Ancōn der mark, / den wil man für den besten hān, / Ecke unde Tribian; / win von Wippach / und Patznær man dā sach / und ander win genuoc: / die Venediære kluoc / grōzen mark heten dā / datz Semper-Venesiā.*

²⁴ Malvazija in muškat naj bi izvirala iz Grčije, točneje s Krete, prim. Sprandel, *Von Malvasia*, str. 25–26.

²⁵ Alwin Schultz je v delu *Das höfische Leben* (1879) zapisal, da je vipavsko vino s Kranjske znosne kakovosti (str. 297); med južnimi vini je priljubljeno ciprsko vino (str. 300), posebej delikatna je malvazija iz Neaplja in Peloponeza (str. 301). Pinela izvira iz zgornje Italije. Med južna vina sodita muškatel in tribian, ki je iz belega grozdja, raste v ankonski marki in drži kakovost. Otokarjevih sort *Mugler*, *Terrant*, *Vin de Plant* in *Ekke* avtor ne pozna (str. 301). Sklicuje se na delo Hamm, *Das Weinbuch*, prim. spodaj.

²⁶ Otoprec, *Gradivo*. Na objavo me je opozoril Miha Kosi, za kar se mu iskreno zahvaljujem.

²⁷ Prav tam, št. 150, 1295, 29. 1.

²⁸ Prav tam, št. 191, 1296, 26. 7., Humin.

²⁹ Prav tam, št. 204, 1296, 10. 12., Humin.

¹⁷ Kos, *Gradivo* II., št. 380, 462.

¹⁸ Kos, *Gradivo* IV., št. 724.

¹⁹ Mihelič, *Najstarejša*, št. 177–180.

²⁰ Npr.: SI PAK PI 9, vicedominska knjiga 7, folio 18 (1337, 12. 4.).

²¹ *Ottokars Reimchronik*.

²² https://de.wikipedia.org/wiki/Ottokar_aus_der_Gaal

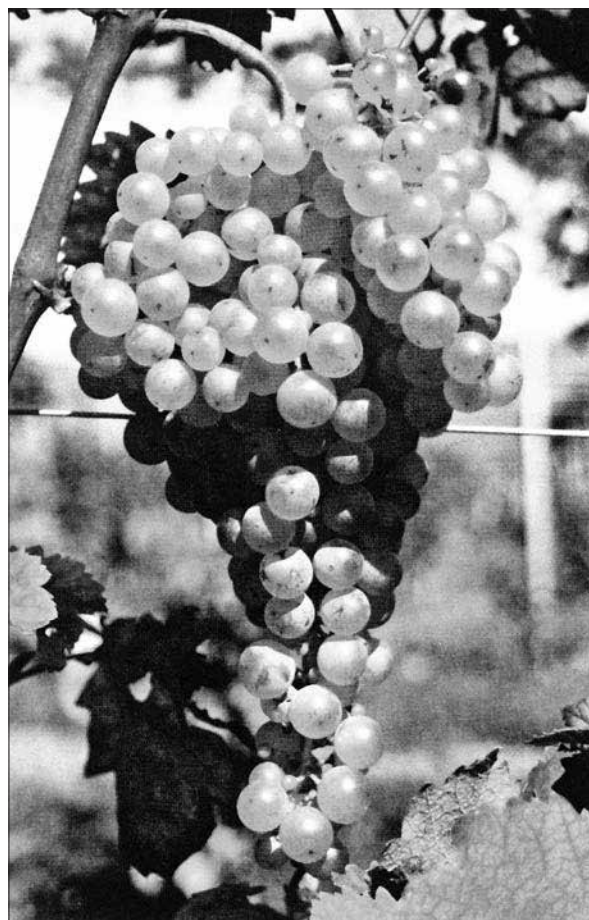
tudi poslanca ortenburškega grofa Alberta (I.) – zanj in za grofico Graumayl.³⁰ Še pred koncem 13. stoletja se v zapisih teranu pridruži tudi rebula. Leta 1299 omenja plačilo za *vinum rabiole* notar Jernej iz Humina (Bartolomeus notarius de Gemoni).³¹ Istega leta omenja rebulo v Furlaniji tudi notar Herman iz Humina (Ermanno di Gemoni).³² Odjemalec rebule je bil tudi goriški dvor, kot je razvidno iz zapisa iz leta 1326. Čedadčan je 1. maja 1325 v Trbižu grofici Goriške in Tirolske Beatrici izročil rebulo, ki jo je dolgoval njenemu pokojnemu soprogu Henrik (II.), grofu Goriške in Tirolske.³³ Nekaj omemb rebule – v dveh primerih gre za odjemalca po poreklu iz Loke, ki sta rebulo kupovala v Čedadu – je iz leta 1334.³⁴ Posebnost je tudi omemba vina s Krete (*bonum vinum de Creta*) iz leta 1345.³⁵

Omembe sortnih vin se pojavljajo tudi v drugih pisnih virih iz istega okolja, ki jih Otorepčeva objava ni zajela. Zapis iz 13. novembra 1340, Gorica, omenja v Barbani pri Fojani (Collio) gojenje vin *Rabiola* (rebula), *Malvasia* (malvazija), *Terrano bianco e vermiglio* (beli in rdeči teran), *Moscato* (muškat) in *Pignolo* (pinela).³⁶ Zapis iz 14. avgusta 1390, Videm, med stroški za darila cesarskemu ambasadorju ob njegovem obisku v Vidmu navaja, da so mu izročili 20 steklenic (iz keramike ali stekla) *vini terrani* in 12 steklenic *di Malvasia*.³⁷ Zapis iz 13. avgusta 1396, Videm, omenja, da so v Vidmu generala dominikancev obdarili s šestimi steklenicami *di Malvasia* in dvanajstimi *di Terrano bianco e vermiglio*.³⁸ Po zapisu iz 18. marca 1408, Videm, so beneškega ambasadorja, ki je prišel v vlogi posrednika med podložniki patriarha in oglejske cerkve ter avstrijskega vojvode, v Vidmu nagradili z vinom iz Tira, z *vino terrano* in s šestimi steklenicami vina *Romania*,³⁹ ambasadorja avstrijskih vojvod pa so po podatku iz 23. oktobra 1411, Videm, pogostili z neopredeljenim vinom, z dvanajstimi steklenicami vina *Romania* in desetimi vina *Terrano*.⁴⁰ 6. junija 1409 je bil v Čedadu, ki ga je obiskal, da bi v času cerkvenega razkola utrdil svoj položaj, pogostitve, na kateri so pili teran, deležen tudi papež Gregor XII.⁴¹

Raznovrstno vino z območja med Alpami in Jadranom omenjajo tudi srednjeveški **urbarji**. Najstarejši urbarji z omembami vina na Slovenskem so

urbarji freisinške škofije. Pavle Blaznik je v objavi⁴² združil *noticio bonorum de Lonka* iz ok. 1160, urbar loškega gospostva iz 1291, urbar klevevskega gospostva iz ok. 1306, urbar loškega gospostva iz 1318, urbar klevevskega gospostva iz 1318, seznam obveznosti podložnikov v godeški, koroški in gadmarski županiji iz ok. 1360, fevdno knjigo s konca 14. in začetka 15. stoletja, računsko knjigo klevevskega gospostva iz 1395–1396, računsko knjigo loškega gospostva iz 1396–1397, računsko knjigo loškega gospostva iz 1437–1438 in urbar loškega gospostva iz 1501. Razen v *noticii bonorum de Lonka* v vseh besedilih srečamo omembe vina, marsikje tudi vinogradov in vinskih gor, desetine od vina in gornine (dajatev od vinograda), viničarjev, vinske kleti in krčme. Od sortnih vin se v omenjenih objavljenih računskih knjigah loškega gospostva in v urbarju iz leta 1501 omenja rebula.⁴³

Knjiga zapisov (*Notizbuch*) freisinškega škofa Konrada III. za škofjeloško gospostvo pod 11. novembrom 1318 navaja vsa živila, ki jih je ključar Konrad, imenovan Raynisch, ob »primopredaji«



Grozd sorte beli teran (Škvarč, Stare sorte, str. 21).

³⁰ Prav tam, št. 550, 1327, 4. 7., Čedad.

³¹ Prav tam, št. 218, 1299, 26. 4., Humin.

³² Biblioteca civica Vincenzo Joppi, Fondo Joppi »Notariorum«, prim. »Vigneto Friuli«. Tega podatka Otorepec ne navaja.

³³ Otorepec, *Gradiivo*, št. 523, 1326, 1. 10., Čedad.

³⁴ Prav tam, št. 678, 1334, 10. 1., Čedad; št. 681, 1334, 30. 1., Videm; št. 702, 1334, 25. 11., Čedad.

³⁵ Prav tam, št. 1010: 1345, 22. 9., Čedad.

³⁶ »Vigneto Friuli«.

³⁷ *Annali del Friuli*, str. 52.

³⁸ Prav tam, str. 120.

³⁹ Prav tam, str. 185.

⁴⁰ Prav tam, str. 224.

⁴¹ Gualdo, Frammenti, str. 397–481.

⁴² Blaznik, *Urbarji*.

⁴³ Prav tam, str. 272–274, 281, 284, 285, 352.

ključev prejel od svojega predhodnika, župana Avgušтина.⁴⁴ Poleg raznih žit se v tej zvezi omenja tudi vino: *vinum ribol* (rebula), *vinum Marchianum* (vino iz Slovenske marke), *vinum Wippacense* (vipavec) in kis. Notar Eberlin je novemu ključarju izročil večje količine sira. Jeseni je Konrad prejel še *novum vinum de Marchia* (novo vino iz Slovenske marke) in *mustum wippacense* (vipavski mošt). Konrad de Intyca mu je izročil določeno količino vina *terranum album in Ciuitate emptum* (beli teran, kupljen v Čedadu). To vino iz stare, danes skoraj pozabljene sorte beli teran ni nujno uspevalo v sami okolici Čedada, ampak je morda izviralo iz Brd oz. Furlanije. Sicer pa je 25. aprila 1321 zabeležena vnovična sprememba na položaju loškega ključarja, kjer je Konrada zamenjal Heintzlin. Ob prevzemu ključev je prejel žito, vino: *vinum Marchianum* iz Slovenske marke, *tropfwwein* (podčépin), *rabiol melius* (boljša rebula), *Chvltzerium*, *Wippacense* (vipavec), kis iz vipavca, kis iz rebule, pivo (*ceruisia*) in sir.⁴⁵

Urbarji krške škofije in kapitlja na Koroškem iz razdobja od 1285 do 1502⁴⁶ nekajkrat omenjajo vinograde (tudi opuščenega) in večkrat krčmo (*taberna*), vina pa ne. Pestrejšje in številnejše so omembe v zvezi z vinom v urbarjih benediktinskega samostana Šentpavel na Koroškem iz let 1289/90 in 1371/72.⁴⁷ V njima je veliko omemb gornine, vinogradov, trgatve in vina – a ne sortnega; nekajkrat se omenjajo vinogradniki, stiskalnica (*torcular*),⁴⁸ enkrat krčma (*taberna*)⁴⁹ in nekajkrat zaposleni v gostilni (*chellner*).⁵⁰

Urbarji salzburske nadškofije:⁵¹ za Brežice in Sevnico iz 1309, popis donosa fevdov gospodov iz Podsrede iz 1320, urbar za Ptuj iz 1322 ter urbarja za Sevnico in Brežice iz 1322 med dajatvami oz. prihodki gospodstev omenjajo vino, nekateri od naštetih virov še (neobdelane) vinograde, plačilo gornine in vinske desetine ter lastnika vinograda (gornika), v urbarju za Sevnico iz leta 1448 pa se omenjajo le vinogradi. Sortno vino se ne omenja nikjer.

Ob omembah vina brez opredelitve se v urbarjih vinorodne slovenske Primorske⁵² pogosto omenja teran, redkeje pa rebula. Med goriškimi urbarialnimi dohodki iz leta 1398 se omenjata vini teran (iz Števerjana, Cerova v Goriških brdih, Verse v Furlaniji in Štandreža pri Gorici)⁵³ in rebula (iz Števerjana in Cerova).⁵⁴ Med obveznostmi iz leta 1402 se v Pre-

serjah omenja neplačana dajatev v rebuli in teranu.⁵⁵ Leta 1523 se v Bukovici pri Renčah med obveznostmi v goriškem uradu navaja, da županu od desetine pripada urna terana.⁵⁶ Urbar za Devin iz leta 1494 omenja, da je morala vsaka kmetija za tlako prepeljati voz terana na Sočo.⁵⁷ V Tomaju so številni kmetje dolgovali dajatev v urnah terana.⁵⁸ V urbarju za Devin iz leta 1524 se omenja rebula.⁵⁹ Po urbarju za Vipavo iz leta 1499 se je v župi Slap v teranu plačevala dajatev za pusto kmetijo v Gradišču pri Vipavi,⁶⁰ v župi Šturje pri Ajdovščini pa za prejem kmetije v Ustju pri Ajdovščini;⁶¹ v župi Vrhpolje pri Vipavi se je v teranu plačevalo za pusto kmetijo,⁶² v Budanjah pri Vrhpolju za kmetijo,⁶³ v Zemonu pri Vipavi pa od kleti.⁶⁴ Kmetje v Dupljah pri Vrhpolju so upravniku v župi dolgovali določeno količino terana.⁶⁵ Z vinarstvom so povezane tudi omembe vinskih gor, vinogradov, grozdja, vinskih tropin, vinogradnikov, vinogorskega čuvaja, desetine od vinograda, desetine od vina, gorskega prava, vinskega prava, vinske kleti, krčme in vinske mitnice.

V urbarjih briksenske škofije⁶⁶ – škofijskega gospostva Bled (iz 1253, z začetka 14. stoletja, iz 1306–1309) in prošnje na Blejskem otoku (iz ok. 1330, 1416, 1422, 1431, 1458) – zasledimo skupaj le štiri zaznamke o vinu brez opredelitve vrste.

V registru gornjegrajskega benediktinskega samostana iz leta 1426⁶⁷ je v savinjskem uradu navedena lokacija *Zun/ze Weyngarten*,⁶⁸ na lokaciji *ze laufen* pa se omenjajo kmet *vnder dem Weingarten* in kmetje, ki so kultivirali šest vinogradov (*haben Sechs Wingarten gepaut*).⁶⁹ V uradu sv. Egidija so kmetje dolgovali gornino od vinogradov in činž od vina.⁷⁰ Sortna vina se v besedilu ne omenjajo.

Srednjeveški urbarji (iz 15. stoletja) minoritov in dominikancev na Ptuj, ki leži v vinorodnem okolju, redno omenjajo vinograde, gornino, vinsko desetino, pa tudi mošt, ne poročajo pa o vinskih sortah, ki so uspevale v vinogradih.

Tudi novoveški (15. do 18. stoletje) urbarji za Belo krajino in Žumberk⁷² vsebujejo številne omembe v zvezi z vinom: vinske gorice, vinograde, krčenje

⁴⁴ ... annotacio omnium, quae annotata sunt Chvnrado clauigero dicto Raynisch in annona, vino et aliis a tempor assignacionis clauum, quod fuit Augustini eiusdem anni usque in presentem diem. Codex diplomaticus Austriaco-Frisingensis, str. 126–127.

⁴⁵ Prav tam, str. 41–142.

⁴⁶ Wiessner, Gurker Urbare.

⁴⁷ Fresacher, St. Paul, Kärnten.

⁴⁸ Prav tam, str. 81.

⁴⁹ Prav tam, str. 118.

⁵⁰ Ime mu je bilo Nikel: prav tam, str. 240, 242, 243, 265.

⁵¹ Kos, Urbarji salzburske nadškofije.

⁵² Kos, Urbarji slovenskega primorja.

⁵³ Prav tam, str. 125, 126.

⁵⁴ Prav tam, str. 125.

⁵⁵ Prav tam, str. 128–129.

⁵⁶ Prav tam, str. 156.

⁵⁷ Prav tam, str. 212.

⁵⁸ Prav tam, str. 215–216.

⁵⁹ Prav tam, str. 218, 221.

⁶⁰ Prav tam, str. 256.

⁶¹ Prav tam, str. 257.

⁶² Prav tam, str. 258.

⁶³ Prav tam, str. 258–259.

⁶⁴ Prav tam, str. 259.

⁶⁵ Prav tam.

⁶⁶ Bizjak, Briksenski urbarji.

⁶⁷ Orožen, Oberburg.

⁶⁸ Prav tam, str. 244, 321.

⁶⁹ Prav tam, str. 250.

⁷⁰ Prav tam, str. 299–303.

⁷¹ Pirchegger in Sittig, Pettau.

⁷² Kos, Urbarji.

in kopanje v njih, mošt, vino, vinogradnike in gorske gospode, dajatev in desetino od vinograda in vina, krčmo, vinske mere, gorski red, gorski zbor itd., vendar sortnih vin ne omenjajo.

Pomemben pisni vir za vinogradništvo, vinarstvo in vino na naših tleh v preteklosti so tudi **računske knjige** s popisi prihodkov in izdatkov zlasti v zemljiškokgospodarskih agrarnih okoljih, kjer zadevajo proizvodnjo vina, a tudi v mestnih okoljih, kjer je bilo vino predmet trgovine. Ohranjene računske knjige pokrivajo dele vseh treh slovenskih vinorodnih okolij: Goriška brda, Vipavsko dolino in Kras na Primorskem, dolenska gospodstva Mokronog, Klevevž, Štaterberg in Kostanjevica ter vinorodno območje Bizeljskega v Posavju, kakor tudi Vitanje in gospodstva ob zgornji Sotli, ki so pripadala vinorodnemu Podravju na Štajerskem. Med vrstami vin poznega srednjega veka se v računih za Goriško omenjata teran in rebula, na Freisinškem rebula in muškat, v Celju pa rebula, malvazija in pinela. Prek Škofje Loke so tržaško rebulo in muškat prevažali proti zgornji Štajerski in naprej. Z vinogradništvom so se na Slovenskem ukvarjali tudi na manj ugodnih območjih Gorenjske: do 13. stoletja na Bledu (gl. zgoraj) in do 16. stoletja na Škofjeloškem.⁷³

V mestnem okolju, kjer je bilo vino predmet blagovno-denarne menjave, računske knjige dajejo predvsem podatke o vrstah vina v obtoku in o njegovih cenah.⁷⁴ Po podatkih računskih knjig iz 16. stoletja je bil cviček⁷⁵ najcenejše vino; služi lahko kot osnova za izračun razmerij cen različnih sortnih vin: črnikalet, prosek, vipavec in najcenejši teran, ki je bil bel in rdeč. Sladka vina (vipavec) so bila bolj cenjena od drugih. V Ljubljani so točili še vermut in tribijanec (stal je toliko kot goriški in furlanski teran). Na prehodu 17. in 18. stoletja so se v omembah vin pojavili še čividin (po kraju Čedad), refošk, rebula in bric (*egkhwain*, ki je bil cenovno izenačen s prosekom), muškatelec (stal je toliko kot črnikalet) in pivo, ki je bilo cenejše od cvička. Magistratni ceniki so maksimirali cene vina in glede na računske knjige zbijali ceno luksuznih vin. Konec 17. stoletja je bila med najdražjimi vini malvazija, med najcenejšimi pa teran, od katerega je bil kis le malo cenejši.

Deželno vino ter malvazijo, pinelo in rebulo srečamo tudi med izdatki celjskih mestnih sodnikov v drugi polovici 15. in prvih dveh desetletjih 16. stoletja.⁷⁶

Imeniten vir ne le za vino, ampak tudi za širšo kulinarično ponudbo poznega srednjega veka so **zapisniki** oglejskega kanclerja **Paola Santonina**, ki je v

drugi polovici 80. let 15. stoletja spremljal škofa Pietra Carlja iz Caorla na vizitacijskih potovanjih po pokrajinah Dravske doline, Zilje in južne Štajerske.⁷⁷ Santonino ob pestrih obrokih, s katerimi so ugodnim gostom postregli na gradovih, v samostanih, a tudi v meščanskem, redko vaškem okolju, praviloma omenja vino. Včasih opiše njegov okus: da je dobro, odlično, izvrstno, sladko, kislo (npr. v samostanu sv. Jurija v Podkloštru, kjer grozdje zaradi zgodnjega mraza ni dozorelo, ali pa v vasi Pečnica, kjer je bilo belo vino neznansko kislo), da vonja po kislu in plesni (rdeče vino v vasi Pečnica), da je bistro kot voda, da je lahko ali mlado. Santonino pogosto navaja, da so pili belo ali/in rdeče/črno vino. Na Štajerskem, kjer je bil v Savinjski pokrajini pozoren na vinograde, je zanimiva njegova omemba mešanja vina pri mizi. Geografsko poreklo ali vrsta vina se omenja redkeje: furlansko vino (Dravograd),⁷⁸ na gradu Lengberg so gostom postregli z belim in rdečim vinom iz samostana v Rožacu,⁷⁹ v Dropolah so pri župniku zaradi prebavnih težav pili rdeči salentinec,⁸⁰ pridobljen iz lahkega belega vina, na gradu Rožek pa so jim postregli z belim vinom iz Krmine.⁸¹ Od sortnih vin Santonino omenja rebulo (v Dravogradu⁸² in Lienzu.⁸³). Na gradu Bekštanj so jedli smokve, kuhane v rebuli,⁸⁴ (zelo) sladke rebule so bili deležni v Celju.⁸⁵ V Dravogradu,⁸⁶ Vojniku⁸⁷ in Celju⁸⁸ so pili malvazijo, v Črešnjici pa malvazijo, za katero Santonino pripominja, da so jo pripeljali iz daljnih krajev.⁸⁹

Opisi vinarstva v polihistorskih in strokovnih delih od 17. do 19. stoletja

V prvi polovici 17. stoletja za beneški del Istre zanimive zgodovinsko-geografske podatke, v katerih omenja tudi vinogradništvo in vinarstvo, nudi dolgoletni škof novigrajske dijeceze, polihistor plemiškega rodu **Giacomo Filippo Tommasini** (r. Padova, 1595, u. Benetke, 1655) v svojem delu *De' Commentari storici-geografici della Provincia dell'Istria, libri otto* (1641).⁹⁰ Opisuje vsakodnevno življenje Istranov, njihove običaje, način obdelave tal, verovanje, zna-

⁷³ Bizjak, *Medieval Account books*, str. 124–143; Bizjak: Srednjeveški obračuni.

⁷⁴ Vilfan, *Mestne računske knjige*, str. 19–20.

⁷⁵ Verjetno gre tu za priljudno slovenjenje imena *March-Wein* ali *Marbwein*, vina iz Slovenske marke, ki pa ni povsem ustrezno; prim. Granda, *K zgodovini cvička*, str. 299.

⁷⁶ Bizjak in Žižek, *Knjiga obračunov*.

⁷⁷ Vale, *Itinerario*; v članku je uporabljen slovenski prevod Santonino, *Popotni dnevniki*, sklici se nanašajo nanj.

⁷⁸ Prav tam, str. 12.

⁷⁹ Prav tam, str. 19.

⁸⁰ Prav tam, str. 27 (... *australis noster ... album vinum leve in rubeum salentinum convertit*: Vale, *Itinerario*, str. 156).

⁸¹ Prav tam, str. 46.

⁸² Prav tam, str. 12.

⁸³ Prav tam, str. 15.

⁸⁴ Prav tam, str. 61.

⁸⁵ Prav tam, str. 89, 90.

⁸⁶ Prav tam, str. 12, 13.

⁸⁷ Prav tam, str. 87.

⁸⁸ Prav tam, str. 89–90.

⁸⁹ Prav tam, str. 85.

⁹⁰ Tommasini, *Commentari*; delo je izšlo tudi v slovenskem prevodu: Tommasini, *Zgodovinski komentarji*; prim. še Darovec, *Vinogradništvo in vinarstvo*, str. 135–140.

čilnosti pokrajine itd. V XXXIII. poglavju⁹¹ opisuje način obdelave tal, vinogradov in oljčnih nasadov ter raznolikost grozdja in poljedelskih načinov. V Istri omenja dve vrsti trte: stare nizke⁹² in visoke nasade na steblih (brajde), ki so jih v okolici Buj pri Sv. Petru vpeljali casinski menihi. V Istri so poznali tri vrste nizkih trt bele sorte grozdja, to so bile: *pelosa* (kosmatica), ki so ji Pirančani pravili *calcionesa*, *ribolla*, ki je dajala močnejše vino, ter *pirella*, ki je po kakovosti presegala prejšnji sorti. Med visokimi trtami je bila glavna črna sorta *refosco*, ki so ga imenovali *terran grande* (veliki teran). Po kakovosti mu je sledilo grozdje *cropella* in *rdeča chernatizza* (hrvatica), od belih pa *cividin* in *tribiano*; tam je uspevalo še številno drugo grozdje: *moscato*, *malvasie*, *imperatoria* in drugo. Na brajdah so gojili predvsem črno grozdje. Različni načini, ki so bili v rabi za pripravo vina, so opisani v XXXIV. poglavju.⁹³ Grozdje so z lupinami vred čez noč dali v vinsko kad, zjutraj so iztisnili mošt in ga prelili v sode, čez tropine pa nalili vodo in pripravili drugo vino, imenovano *zonta* (žonta). V Momjanu so mošt takoj nalili v sode, v Završju in Oprtlju pa so ga sedem ali osem dni vrela na tropinah. Niso delali *zonte*, ampak so za družino pripravili vino z vodo, imenovano *scavezino*. Bilo je zelo dobro in sladko, imenovali so ga vino *alla lombarda*, vendar je bilo poleti slabo obstojno in se je ponekod, npr. v Bujah, skisalo. V Motovunu so pustili grozdni sok vreti ves čas trgatve. Sodom so v ta namen odstranili zgornje dno in ga po končanem vretju ponovno namestili. Ta vina so bila močna in dobra. V Izoli, kjer so imeli dobre rebule (*ribuole*), so po prvi *zonti* z uporabnimi jagodami pripravili še drugo. Iz obeh so spomladi pridobili zelo močan kis, kar so pripisovali tamkajšnji vodi. V Kopru so delali dobre muškate, ki so uživali ugled na tujem. Bili so sladki kot kretske. Plemenite muškate so delali tudi drugod v Istri. Grozdje so za kak dan položili na deske ali slamo, nato pa so ga stisnili. Belo vino so pokrili s tropinami in ga pustili poldrugi dan vreti. Vino iz izbranega grozdja je pridobilo muškatov vonj in sladkost. V Bujah so na dvanajst sodov vina dodali sod muškatovega mošta. Januarja ali februarja so vino pretočili v sode iz jelovine. V XXXV. poglavju⁹⁴ je govora o kakovosti in značilnostih istrskih vin, ki so bile različne. V preteklosti je bilo najbolj cenjeno vino iz Proseka, ki ga je po Tommasinijevem mnenju pila rimska cesarica Livija, Rimljani pa so ga imenovali *Pucino*. Proseškemu vinu je po kakovosti sledil koprski muškat, včasih pa ga je celó prekosal. Koprski muškat iz čistega mošta je bil zelo sladek. V Trstu je bilo znano *vino del rè* (kraljev-

sko vino).⁹⁵ Po kakovosti so sledile sladke in blage rebule (*ribolle*) iz Izole in Milj. Slaven je bil *tribbiano* iz Pazinščine, v številnih krajih pa so poznali sladek ali mlad črni refošk (*refosco nero*). Piran je imel precej belega in črnega vina ter vino s Savudrije (*del Carso*). Podobno je bilo z Umagom, kjer so bila cenjena bela vina. V Novigradu so proizvajali močno črno vino, belo vino pa so plemenitaši uživali doma. Ta trta je rasla na brajdah. V novejšem času so začeli gojiti tudi muškat in refošk. Obilo močnega vina so imeli tudi na Poreškem. Močno vino iz Rovinja poleti ni bilo obstojno, zato so pogosto pili vino iz okolice Vrsarja in iz predelov blizu Pulja. V Bujsčini so uspevala bela vina; če bi grozdje trgali kasneje, pa bi bila prva v deželi. Tovorili so jih v Ljubljano in Kranj. Momjan, Grožnjan, Završje in Motovun so imeli več vin, tudi zelo dobra. Proti Oprtlju in Buzetu so bila vina bolj lahka, ker grozdje zaradi hladu ni dozorelo. V okolici Svetvinčenta so redka vina zdržala do poletja. Nekaj istrskega vina so izvozili, večino pa so popili v deželi.

V drugi polovici 18. stoletja je koprski razsvetljenec, gospodarstvenik, pisec in zgodovinar **Gian Rinaldo Carli** skušal dokazati, da je na istrskih tleh mogoče gojiti tudi izbrana vina. V svojih vinogradih nad Bertoki je vzgajal tokaj, *Carmignano*, *Montepulciano*, *Liatico* (aleatico) in druga toskanska vina. Književnik Alessandro Gavardo je Carliju posvetil pesnitev *La Rinaldeide*, kjer v šaljivem kontekstu opisuje hrano in pijačo, s katerima je Carli gostil prijatelje. Deležni so bili vin: *Malvagia* (malvazija), *Borgogna* (borgonja), *Montepulciano*, *Claretto* (klaret), *Trebbiano*, *Montalcino*, *Picolitto* (pikolit), *Refosco* (refošk)⁹⁶ in *Moscadello* (muškat).⁹⁷ Dolgoročni uspeh Carlijevih vinarskih prizadevanj ni znan.

Omembe vina v osrednji Sloveniji in kranjskem delu Istre so v drugi polovici 17. stoletja našle precej prostora v znamenitem delu *Slava vojvodine Kranjske* kranjskega polihistorja **Janeza Vajkarda Valvasorja**.⁹⁸ Omenja rdeče in belo vino, v Istri tudi črno. Večkrat mu daje laskave pridevke. Vinorodne okoliše na Kranjskem obravnava predvsem v drugi knjigi. Pri opisu tal, dolin in polj na Dolenjskem (XXVI. poglavje)⁹⁹ je omenjenih več lokacij z vinogradi, ki se jim posebej posveča XXIX. poglavje.¹⁰⁰ Tamkajšnje vino se je imenovalo *Marhwein* (vino iz Slovenske marke), iz katerega so kuhali žganje.

LIII. poglavje¹⁰¹ govori o prebivalstvu Notranjske (*Inner-Crain*). Že naslov napoveduje, da bo govora o vipavskih vinogradih, okusnem (*köstlich*) kraškem

⁹¹ Prav tam, str. 96–99.

⁹² Omenja jih že Marin Sanudo leta 1483: *Stari krajepisi Istre*, str. 31. Nizke trte omenja tudi poročilo koprskega podestata in kapitana konec 16. stoletja; prim. Darovec, Vitam viti, str. 14.

⁹³ Prav tam, str. 99–100.

⁹⁴ Prav tam, str. 100–103.

⁹⁵ *Vino da' Rè* v zvezi z vasjo Podpeč (*Monte de' Popicchi*) pod kraškim robom omenja tudi koprski škof Paolo Naldini v delu Naldini, *Corografia ecclesiastica*, str. 368–369.

⁹⁶ Pesnitev omenja refošk, ne pa terana.

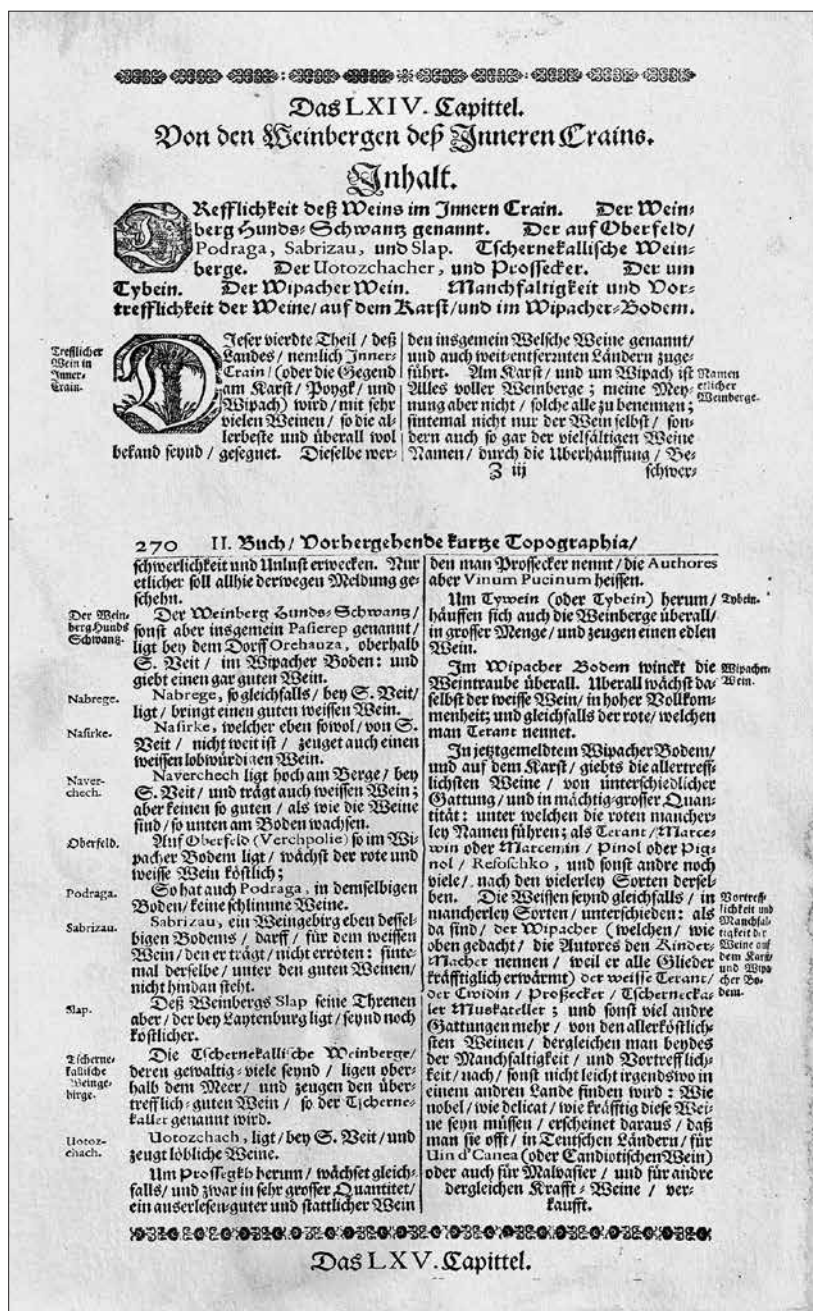
⁹⁷ Ziliotto, *La Rinaldeide*, str. 268 (32), 318–320 (82–84); Darovec, *Vitam viti*, str. 14–15.

⁹⁸ Valvasor, *Die Ehre*.

⁹⁹ Prav tam, str. 184–188.

¹⁰⁰ Prav tam, str. 192–194.

¹⁰¹ Prav tam, str. 255–256.



Poglavje o vinogradih in vinih na Notranjskem (Valvasor, Die Ehre II, str. 269–270).

vinu in tovorjenju (olja in) vina prek dežele. Tudi LIX. poglavje¹⁰² o tukajšnjih tleh in dolinah v naslovu omenja plemenito (*edel*) kraško vino, v besedilu pa rdeča in bela vina vseh sort najboljše vrste.¹⁰³ Tudi opis vipavskih tal omenja slovita rdeča in bela vina, med slednjimi najbolj znanega *Kindermacherja*.¹⁰⁴ LXIV. poglavje¹⁰⁵ je namenjeno vinogradom

in vinom na Notranjskem, ki jih avtor našteva tudi v naslovu. V besedilu omenja posamezne vinorodne okoliše, med njimi tudi vipavskega. Tam uspeva zelo kakovostno belo vino, pa tudi rdeče vino, ki ga imenujejo *Terant*. Na Vipavskem in na Krasu gojijo različna vina različnih vrst visoke kakovosti,¹⁰⁶ med katerimi imajo rdeča razna imena: *Terant*, *Marcewin* ali *Marcein*, *Pinol* ali *Pignol* in *Refosco*. Tudi bela

¹⁰² Prav tam, str. 262–266.

¹⁰³ Prav tam, str. 263.

¹⁰⁴ Prav tam, str. 265.

¹⁰⁵ Prav tam, str. 269–270.

¹⁰⁶ Sto let kasneje se Alwin Schultz o vipavskem vinu ni izrazil laskavo, temveč je zapisal, da gre za vino znosne kakovosti: Schultz, *Das Höfische leben*, str. 279.

vina se razlikujejo po sortah: vipavec (*Wipacher*) ali *Kindermacher*, beli teran (*der weisse Terant*), *Cividin*, *Prosecker*, *Tscherneckaler*, *Muskateller* in še druge vrste. Ta vina so močna, v nemških deželah jih prodajajo kot kretske vino ali kot malvazijo (*Malvasier*). LXXI. poglavje¹⁰⁷ opisuje prebivalstvo Istre.¹⁰⁸ Omenja, da so bili pri delu v vinogradih v veliki meri udeleženi duhovniki. Poseben je bil tudi potek in način trgatve (trte so rasle po drevju, grozdje so trgali stojé na lestvah). Istrsko vino je bilo močno in prijetno, kupce je našlo v oddaljenih deželah. Razprostranjenost vinogradov v različnih okoliših je razvidna tudi iz LXXVI. poglavja¹⁰⁹ o tleh in dolinah v Istri. LXXIX. poglavje¹¹⁰ je namenjeno vinogradom v Istri in Liburniji, kjer se cedita olje in vino. Slednje je kar najbolj okusno (*köstlichst*). Največ je rdečega vina, ki ga cenijo tudi na tujem. Pri Bršču so vina bolj črna kot rdeča, zato se je tega vina, ki ga imenujejo *Berschetscher Wein*, prišlo ime *Wein-Dinte*. Ta vina so sladka, gosta in nasitna. Vinogradi so bili tudi pri Pazinu, Boljuni, Gradini, Kršanu, Moščenicah, Pazu (*Paßperg*), Veprincu in Čepiću. Kršansko vino se je imenovalo *Kerschanner*, tisto iz Paza *Paßperger*, sladko rdeče vino iz Čepića pa *Zepitscher Wein*.

K vinu se Valvasor vrne tudi v peti knjigi,¹¹¹ kjer skuša razvozlati lokacijo mesta *Pucinum*, ki ga je Plinij Starejši omenil v svoji *Naturalis historia* v zvezi s poreklom vina, ki ga je pila cesarica Livija, žena cesarja Avgusta. V polemiki z Janezom Ludvikom Schönlebnom zavrača njegovo mnenje, da naj bi šlo za Črni kal in črnikalec; ugotavlja, da ne prideta v poštev niti bršeško in kastavsko vino in *Wein-Dinte*, ampak da je vino izviralo iz zaledja tržaškega zaliva, tj. iz okolice Proseka ali Devina. V enajsti knjigi, ko govori o Novem mestu, Valvasor omenja, da v njegovih rodovitnih okolici uspeva vino, ki ga na splošno imenujejo *March-Wein*.¹¹² Tudi v zvezi z gradom in gospostvom Socerb omenja izborna okoliška vina črnikalec in neprekosljivo slastni *Marzaminer*.¹¹³

Vinarstvu in vinu je pozornost namenil tudi deželni zdravnik za Goriško pokrajino **Anton Muznik**. V delu *Goriško podnebje*¹¹⁴ (1781) je opisal podnebje, rastje, živalstvo in druge značilnosti dežele, način življenja ter značaj in boleznij ljudi. V Kanalski dolini sta v njegovem času rasla trta in sadno drevje, vendar je bilo vino precej trpko. Vinogradi, sadovnjaki, polja in travniki so se razprostirali tudi na rodovitnem območju od izvira Vipave do Gorice. Trto in sadno drevje omenja tudi na Krasu. Pohvali vino, medtem

ko pivo uvažajo iz Ljubljane. Bogati pijejo tuja vina: ciprska, španska in francoska.

Deseto poglavje¹¹⁵ svoje knjige je Muznik namenil vinu, ki je bilo poleg svile pomembno trgovsko blago. Opisuje način odbiranja (rdečega in belega) grozdja. Več vrst grozdja naj bi skupaj dajalo boljše vino, ker je mogoče sok slabšega grozdja popraviti z moštom boljše vrste. Pri grozdju kot muškat, garganja, pikolit, pinjol, pergolin, rebula, cevedin, refošk in trivian, kjer ima vsaka vrsta svoje odlike in lastnosti, pa se pri takem postopku lahko dobra kakovost več vrst grozdja pokvari s slabo lastnostjo ene vrste. Črno vino se pripravlja tako, da se nabrano, odbrano in očiščeno grozdje spravi v kadi, kjer se razkroji. Zmehča se mesnati del grozdov, da se sok lažje iztisne. Rdečkasta ali črnkasta barva se izluži iz kožic in primeša moštu. Začetek vrenja se spozna po šumenju. Tedaj pripelje oskrbnik v vinsko klet najete delavce, ki v kadi bosi tlačijo grozdje, da se mesnati deli še bolj zmehčajo in se okrepi rdeča barva. Naslednji dan odstranijo peclje, iztisnejo sok in ga precedijo v večjo posodo. Odstranjene pečke, kožice in peclje spet vržejo v prvo kad in z njimi ponovijo postopek, dokler se ne iztisne ves sok in ostanejo grozdne tropine skoraj suhe, nato pa jih še mehanično stisnejo v stiskalnici. Sok, imenovan mošt, shranijo v sode, da v njih vre. Iz grozdja rebula, cevedin, pikolit, garganja, prosek, roženplac itd. se pridobivajo vina, ki so po lastnostih podobna španskim, grškim in celo tokajcu. Refošk je podoben burgundskemu vinu, vino iz navadnega črnega grozdja pa je podobno vinu Montepulciana. Lastnosti pokrajine so namreč enake kot v deželah, kjer uspevajo omenjena kakovostna vina. Vina, ki jih tu pridelujejo, so črna in bela, navadna in kakovostna. Navadnega črnega vina pridobivajo zelo veliko. Po kakovosti in obstojnosti se razlikuje glede na lego zemljišča. Vino s hribovitega terena je finejše in slajše, a manj obstojno, tisto, ki raste v ravnici, pa je gostejše in trpknejše ter se ohrani tudi dve leti. Drugo črno vino je refošk,¹¹⁶ ki je bolj ali

¹⁰⁷ Prav tam, str. 285–288.

¹⁰⁸ Gre za del osrednje Istre (Pazinsko grofijo/knežijo), ki je spadal h Kranjski.

¹⁰⁹ Prav tam, str. 291.

¹¹⁰ Prav tam, str. 293–294.

¹¹¹ Prav tam, str. 243–245.

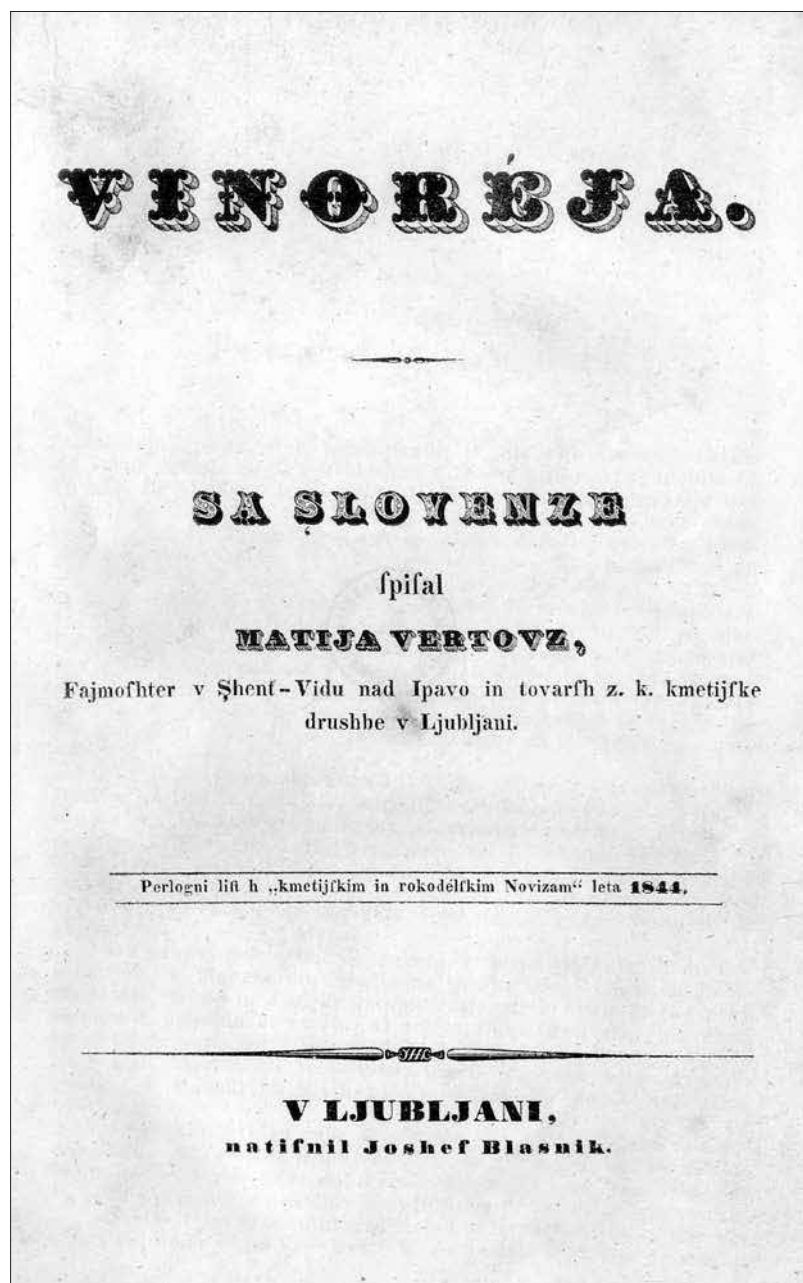
¹¹² Prav tam, str. 489.

¹¹³ Prav tam, str. 524.

¹¹⁴ Musnig, *Clima goritiense*; v članku je uporabljen in citiran prevod Muznik, *Goriško podnebje*.

¹¹⁵ Prav tam, str. 129–147.

¹¹⁶ Muznik pozna sorto refošk, teran pa ne. Giovanni Panjek ugotavlja, da je *terrano* v furlanskih dokumentih splošno ime za lokalno vino, medtem ko je refošk sortno vino, ki izhaja iz kategorije teranov. To ponazori s kontekstom zapisa iz leta 1590, ki (v pridevniški obliki) omenja: *gl'altri vini terrani, o garbi, o dolci, o rafoschi, o d'altra qualsivoglia qualità e bontà* (druga lokalna vina, kislá, sladka, rafoška /?/ ali druge, kakršne koli že kakovosti). Refošk kot sortno vino (v samostalniški rabi) omenja Panjek k letu 1639: *vini di monte et rafoschi dolci* (hribovska vina in sladki refoški): Panjek, *La vite*, str. 71. V beneškem narečju je *Vin teran* pomenil *Vino nostrano o nostrale, che nasce da noi*, njegovo nasprotje pa je bilo *Vino navigato*; prim. Boerio, *Dizionario*, str. 717. Da je *Terrant* izvedenka latinske oznake (*vinum terre, terrestre, rurale*) in pomeni lokalno oz. deželno vino (*Landwein*), meni tudi (Rolf) Sprandel, *Von Malvasia*, str. 45. S tako interpretacijo se na podlagi konteksta zapisa o procesu iz leta 1619 strinja tudi Aleksander Panjek (Panjek, *Pravda*, str. 295), ki se mu zahvaljujem za omenjene reference. Pripomnimo, da od sortnih vin Boerio pozna malvazijo, rebule in refoška pa ne.



Naslovna stran Vertovec, Vinoréja.

manj sladek – odvisno od lege zemljišča in letine. V primerjavi z navadnim vinom ga je malo. Iz grozdja refošk pripravljajo tudi kakovostni refošk, ki postaja vse svetlejši, čim dlje ga hranijo, to pa je lahko več let. Najboljše belo vino pridobivajo iz grozdja pikolit, ki ne zaostaja za tokajcem. Na splošno pijejo tu črna vina; ne gredo hudo v glavo, so sladka, lahka, prijetna, redilna in diuretična.

Učitelj vipavskih vinogradnikov **Matija Vertovec** je leta 1844 objavil prvi slovenski priročnik za vinarje.¹¹⁷ V njem opisuje porekla, vrste, sajenje in gojenje

trt, skrb pred nepravilnostmi in škodljivci, obdelavo vinogradov (od okopavanja in gnojenja do redčenja trt, cepljenja in trganja ter priprave mošta in vina), vpliv vina na zdravje, načine kletarjenja, vzdrževanje vin, neprijetne pojave pri vinih, domača in tuja žlahtna vina ter razne plati kupčevanja z vinom, ki pripeljejo tudi do zlorab.

Popisal je trtne sorte, ki so jih gojili Vipavci do Soče, Brežani in Brici. Ob splošnem opisu značilnosti trt navaja tudi podsorte.¹¹⁸ Med žlahtnejšimi belimi vrstami omenja rebulo (ena njenih podvrst je

¹¹⁷ Vertovec, *Vinoréja*; Malnič, Pričevanje.

¹¹⁸ Vertovec, *Vinoréja*, str. 20–31.

zelenika), (tržaško) grganjo, v Brdih imenovano tudi šterjána, muškat(éljko), ki ima tudi podvrsto z rdečim grozdom, muškateľjko cibebo, malvazijo, grganjo v Brdih in okoli Črnič, imenovano tudi podgorska grganja, v Gorici pa rebula, belino ali bolníc, čedajc iz okolice Čedad, ki daje vino cividin, ena podsorta pa daje črno grozdje, ovčji répič, pinjelo, laško (v Proseku), pikolit, iz katerega so začeli delati suha (likerska) vina, lipovšico, sivko, zelén, rdečo pétljo, črni ošip, kostenico, rjavko ter sipo ali osipko (podvrsta je črna sipa). Kot manj zlahtne bele vrste Vertovec opredeljuje: gl(j)ero, iz katere so izšle brežanka, proškar in rebula, dve podsorti se v Braniku imenujeta gljera špička, dalje volóvno ali volóvnik, v Brdih drénik (podsorti sta bela in črna volóvna), belopopko, dišečko, ki jo v Brdih imenujejo tudi sevšica, laško dišečko, ki ji ponekod pravijo smrdoduška, rečiglo, ošip ali cúndro, klarno mejo, vertenco ali rogátko, dolgo pétljo, brščino, egiptarco, ki ji na Brégu rečejo bolunska, marvinj (tudi javornik, glavačica, rjava glavačica, rumenják), belo glavačico, meskljer, pérgolo in auguštano. Rdeča sorta je rumenija, črni ali črnovijolični pa sta oberfelder z Vrhpolja nad Vipavo in refošk, ki je zlahtna italijanska vrsta; iz njene podvrste z drobnim grozdom Tržačani pripravljajo svoje sloveče teráne,¹¹⁹ nekateri goriški Furlani pa »zadušena« (neodvreta) vina. V to skupino sodijo še refoškát ali žúžovna, bersamin ali mersamin, rášpica (v Bregu rastrešenka), sladkočrn, penjel, penjél, gnjet(íca) (v Ricmanju rešara, v Furlaniji kordovat), kisilc, tudi kurbín ali črnína in črna pergola. Vertovec omenja tudi prizadevanja za presajanje tujih sort: iz Tokaja na Ogrskem, renska rizling in traminec, peteršiljko ali špansko, portugalko in jakobšco.

V dodatku (*Pristavik*) Vertovec našteva še trte, ki so bile tedaj zasajene na Dolenjskem, imena nekaterih tujih trt, »kranjsko«-hrvaška imena trt na Kranjskem ob hrvaški meji in na Hrvaškem ter popis trtnih vrst, ki so jih gojili ali so bile vsaj znane na Štajerskem.

Na Dolenjskem so uspevale: belina, javor, ipavšina (tudi lipavšina, vipavšina), kavčnja, keržatna, keržovatna, rdeča in črna kraljevina, kratkopecel, kozji ses, (pod)lipec, lipina (rumena, zelena in črna), mozlevina, muškatelj (beli in črni), peles(ovna) (zelena in črna), podbelec, primoršina, rumenija, zelenika, želodna, šipnja, špatna, škljina, tičina (bela, rumena, zelena in črna), črnina (volovna) in češplevna.

»Kranjska« imena trt ob hrvaški meji in na Hrvaškem so bila: belina, belica, bobek, žuta dolgopetka, imbrina, javor, kavčina (črna), kraljevina (rdeča, siva), lipéc, lipovina, črna masnica, muškatelj (beli, črni), mučnik, okrogline, peles (rdeči, črni), podbel, ranina, raninec, raša, smetnika, šipulina, zelenika (bela, črna, žuta), žuta žepelina, zlahtnina, tepenka, tepka,

črna volovna in črnina. Na Hrvaškem so se razen omenjenih pojavljali še kozji sesec, rusa, malvazija in jakobšica.

Trte na Štajerskem so imele slovenska in nemška imena, slovenska so imela tudi inačice, izpeljane iz imen lokacij, kjer so uspevale. Vertovec je trtne vrste za Štajersko razporedil glede na grozdje in obliko jagod, za vsako je podal opis značilnosti in navedel podvrste. Okrogle in debele jagode sta imeli volovna in moršina. Okrogle in srednje debele jagode so bile značilne za gosjong, rabulino, zeleníko, pelésovno, brenkovo rdečino, javor, belino, plavec, tokajovic, španjol, javšovec, tičino, lutenberšino, kadárko, muškat, hapšovino, gospinšico (pinot), vranek, sipo, krhljikovec, drobní refošk, debeli refošk (dolcedo), lipovšino, mavrovno (portugalka), mušico (silvanec), za zamurčka in modro laško. Okrogle drobne jagode so imele sorte cigan, pikolit, kavka, rivček (laški rizling), burgunder, šampanjer, šilher, klešic, hrustec in muhovnik. Med vrste s podolgovatimi in debelimi jagodami so se uvrščale tantovina, šopatna, kozji sesec, šipon in horvatovšak. Srednje debele podolgovate jagode so bile značilne za moslovino (veltlinec) in topolovino. Drobne podolgovate jagode so rasle na sortah postič, traminec in zlahtna mušica, močno podolgovate jagode pa na trtnih vrstah damascen, kozjak, ciprion in risaga.

Vertovec posamezne sorte trt, grozdja in vina piše z veliko začetnico. Omembe terana, ki mu sicer priznava sloves in kakovost, so zapisane z malo začetnico, navadno v množinski obliki, ne kot posebno sortno vino. Vertovec izrecno navaja, da se tovrstna kakovostna vina pripravljajo iz grozdja podvrsti trte refošk.¹²⁰

Nekdaj ugledni nemški strokovnjak za kmetijstvo **Wilhelm Hamm** je leta 1865 objavil knjigo o vinu,¹²¹ v kateri je opisal značilnosti številnih vin, ki so jih proizvajali in pili širom sveta. Med avstrijskimi vini omenja tudi vina na Koroškem, Kranjskem,¹²² Primorskem¹²³ in Štajerskem.¹²⁴ Ugotavlja, da je na Kranjskem: na Krasu, Dolenjskem, Kočevskem, v Beli krajini in Žumberku s središči v Vipavi, Metliki, Novem mestu in Ljubljani stanje vinarstva slabo tako glede vinogradništva kot kletarjenja. Na dunajski razstavi vin leta 1857 so se ta vina izkazala za najbolj kislá in z najmanj buketa v monarhiji – v tem pogledu so jih prekašala le koroška vina. Kdor bi želel na Kranjskem piti kaj boljšega od domače kislice, naj bi posegel po štajerskih vinih iz Slovenske marke (*Marchweine*), ki so bila nekoliko boljša od kranjskih. Hamm omenja, da je na Dolenjskem cenjeno domače vino *Stadtburger* (trškogorec) – *Neustadtler* (novo-

¹²⁰ Dejansko je obratno, refošk je plemenita sorta iz vrste teranov.

¹²¹ Hamm, *Das Weinbuch*.

¹²² Prav tam, str. 143–145.

¹²³ Prav tam, str. 145–146.

¹²⁴ Prav tam, str. 154–156.

¹¹⁹ Besedna zveza kaže, da Vertovec – v skladu s Panjekovim mnenjem – šteje teran oz. terane za lokalno vino.

meščan), ki pa je kislo. V kranjskem delu Istre opisuje sladko vino pikolit, ki izvira iz domačih vinskih sort; to so *Ribola* (rebula), glera, *Shippa* (beli vipavec), *Disshera* in volovna. Kot najboljšo od njih ocenjuje rebulo. Navaja, da je Vipava središče glavnega kranjskega vinorodnega območja. Tam je najbolj cenjeno vino *Oberfelder Kindermacher* iz Vrhpolja pri Vipavi, ki pa je povprečno, kislo vino.

Ugotavlja, da so na Primorskem v Istri tla apnenčasta. Klima in morje sta naklonjena vinogradništvu. O številnih tamkajšnjih vinih v tujini niti ne slutijo. V okolici Kopra, Poreča, Pirana, Milj, Rovinja, Pulja in Labina so tedaj gojili predvsem opojna in prijetna rdeča vina, ki pa so jih slabo kletarili. Namizna vina so imela splošna imena: *vino tinto* (črno vino) in *vino rosso* (rdeče vino). Boljša vina z ugodnejših južnejših leg proti morju so že prehajala od namiznih k liker-skim vinom. Sortna vina so bila sladka rdeča vina refošk, prošek in pikolit ter beli vini rebula in *Cibedin* (cividin).¹²⁵ Imena so imela po grozdju, iz katerega so bila pridelana, pogosto v povezavi z grozdem *Dolcedo*. Posebno priljubljeni vini sta bili temni pikolit in refošk, ki sta bili težki, opojni in polni ter sta vsebovali tanin. Bela vina so bila mnogo manj priljubljena, bila pa so močna, suha in kisla.

V zvezi s štajerskimi vini Hamm omeni pozitivne posledice prizadevanj avstrijskega nadvojvode Janeza¹²⁶ za uvajanje plemenitih vrst trte, kot so rizling, traminec in rulandec. Kot boljše trte štajerskih vinogradov navaja *Kleinriesling* (renski rizling), *Welsche* (laški rizling), *Klavner* (klevner), *rothe Portugieser* (portugalka), *Sylvaner* (silvanec), *blaue Bodenseetrauben*, *blaue Franken* (modra frankinja), *Zierfahnerl*, *Veltliner* (veltlinec) itd. Od manj znanih sort je na Konjiškem uspevala modra *Kauka* (kavka), ki je dajala dobro, dišeče rdeče vino *Vinarier* (konjiško vino, črna kavka); zaradi osvežujočega svetlo rdečega soka je bila priljubljena modra *Wildbacherska* trta,¹²⁷ ki so jo gojili na žitnih poljih. Na splošno so bila štajerska vina kisla namizna, pogosto nekoliko suha in rezna, kljub temu pa močna in obstojna; plemenititi jih je bilo ugodno s skladiščenjem. Na Štajerskem je bilo dosti ugodnih vinogradniških leg, vina pa so pogosto privzela njihovo ime. Od belih vin so v mariborskem okolišu gojili rizling, rulandec in traminec, v okolici Kerschbacha je uspeval *Radkersburger* (radgončan), v okolici Ljutomera pa *Grünauer* (zelenika) in vino pozne trgatve *Allerheiligenwein*, *Friedauer* (ormo-žan), *Altenberger*, *Brebronik*, *Eisenthürer* in *Nachtigall*, v okolici Radgone pa *Murberger* in *Rosenberger*. Hamm našteva še vina *Schützenberga*–*Untersteiner*, *Gonobitzer* (konjičan), *Marburg-Tresternitzer* (mariborsko-bresterniški), *Koloszer*, *Weigelsberger*, *Schillerweine* (*Schilcher*) (*schiller*): *Stainzer*, *Ligister*, *Ligist-*

burger in *Wildbacher*. Rdeča vina so bila: *Sausaler*, *Gonobitzer* (konjičan): *Clävner* (klevner), *Vinarier* (konjiško vino, črna kavka), *Marburger* (mariborčan), *Tresternitzer* (bresterničan), *Rittersberger* in *Verie-Vinarier*. Štajerska vina so bila bolj kot druga avstrijska primerna za izdelavo penečih vin, ki so jih proizvajali v tovarni v Gradcu (*«Crème de Stirie» blanche in rose*, »bela in rdeča štajerska smetana«). Na Štajerskem je bilo leta 1855 ustanovljeno trgovsko združenje štajerskih proizvajalcev vina. Štajerska vina so našla odjemalce na Češkem, Moravskem, v Šleziji, Galiciji, na Beneškem in Primorskem, pa tudi na severu in vzhodu.

Pravda za teran

Pisni zapisi nedvomno kažejo, da se je ime teran že pred stoletji uporabljalo za vino, ki so ga pridelovali na Primorskem, Notranjskem in v Istri. Znana sta bila rdeči in beli teran. V zapisih od srednjega veka do 17. stoletja – sodeč po kontekstih omemb – ime teran označuje sortno vino, kot npr. imena rebula, malvazija, muškat in pinela. Sorodno kakovostno vino z imenom refošk se v obravnavanem prostoru omenja šele v 17. stoletju. Zdi se, da od takrat do 19. stoletja ime refošk postane ime žlahtne sorte, vzdevka teran pa splošno »generično« ime za njeno razširjeno sorodnico. Morda je prav razširjenost vplivala na (začasno) »degradacijo« pomena vzdevka teran. V 20. stoletju se ime teran ponovno uveljavi kot ime za ugledno trto in vino (gl. spodaj). Toliko o imenu; kaj pa moremo (nestrokovnjaki na tem področju) iz poljudne in strokovne agronomske literature izvedeti o vsebini – značilnostih in razlikah trte, grozda in vina sort teran in refošk?

Definicija terana po slovenski Wikipediji je: »Teran je slovensko avtohtono rdeče vino. Pridelujejo ga na Krasu iz trte refošk.« O trti refošk Wikipedija piše: »Številni zgodovinski viri temeljijo na tem, da je refošk ena od številnih avtohtonih trtnih vrst Furlanske krajine. Natančneje izvira z območja med Krasom in Koprskim primorjem.« Hrvaška Wikipedija pa teran opredeljuje takole: »Teran je autohtona istarska vinska sorta grožda i crno vino koje se iz nje proizvodi. Iako je istog imena kao vino na Krasu u Sloveniji (kraški teran), radi se o dva potpuno različita vina.«

Značilnost kraškega terana – kar pove že njegovo ime – je, da uspeva na Krasu. To je po Wikipediji kamnito ozemlje, kjer vpliv vode na apnenec ustvarja posebne površinske oblike, jame in značilna podzemeljska pretakanja voda. Klasični Krás je mednarodno geografsko območje, ki zajema Južno Primorsko, del Notranjske in Tržaško pokrajino v Italiji. Razprostira se med Tržaškim zalivom, Soško ravnino, Vipavsko dolino, gornjo Pivko, Brkini in Socerbsko planoto. Kraška ozemlja se ne nahajajo samo v Sloveniji in Evropi, pač pa so razširjena skoraj povsod po

¹²⁵ Terana Hamm ne pozna.

¹²⁶ Pulko, Razvoj vinogradništva.

¹²⁷ Pri Vrtovcu: šilher.

svetu. Razen Slovenije je tudi vsa obala Balkanskega polotoka iz apnenca, od notranjskih planot in Istre do Albanije in Grčije, s skupnim imenom Dinarski kras. Domovina kraškega terana, vina kraškega vinorodnega okoliša, pa leži med Tržaškim zalivom in Vipavsko dolino.

Slovenija, ki je pred Hrvaško postala polnopravna članica Evropske unije, je ime teran zaščitila kot unikatno za vino iz grozdja trte refošk, ki uspeva na klasičnem Krasu, Hrvaška pa je po svojem vstopu v unijo pri Evropski komisiji dosegla izjemo uporabe imena teran za trto, grozdje in vino iz hrvaške Istre.

Tudi laik okusi, da sta vini med seboj različni; kaj pa trti in grozdje? Za odgovor na to vprašanje so poklicani agronomi. Njihove ugotovitve glede podobnosti/različnosti sort pa se razhajajo.

Slovenski vinogradniški strokovnjak Tit Dobršek je pred štirimi desetletji zapisal, da so sopomenke za trto refošk: teran, Refosco, Dolcetto nero, Teran noir, Bignone in Teran blauer. Njegovo poreklo izvira s slovenskega Krasa in iz Istre. Razen na slovenskem Krasu je trta razširjena v Istri, Dalmaciji in Italiji. Vino te sorte imenujemo kraški teran, v Istri istrski teran, pa tudi istrski refošk.¹²⁸

Strokovnjaka Primož Plahuta in Zora Korošec-Koruza, profesorica na Biotehniški fakulteti, med vinskimi trtami na Slovenskem navajata teran Istra¹²⁹ in sladki teran, ki je rdeča sorta s sinonimom pristavski teran, katere trse je še mogoče najti v starih istrskih vinogradih.¹³⁰ Omenjata tudi briško glero kot redko belo sorto, doma v Goriških brdih in Vipavski dolini. Njene sopomenke so beli teran, beli refošk, teran bijeli, Terrano bianco grosso, rafošk bijeli, Refosco bianco in Solinovac.¹³¹

Andreja Škvarč, Darja Marc in Davor Mrzlić med starimi primorskimi sortami trt¹³² omenjajo sladki teran in ugotavljajo, da ga je mogoče najti v starih vinogradih slovenske Istre. Po zunanosti spominja na refošk. Spodnja stran lista je gladka. Taka trta raste v Pregari, Topolovcu in okoliških zaselkih, tudi na Hrvaškem. Pripominjajo, da je Vido Vivoda sorto z golim listom imenoval refošk.¹³³ Opišejo tudi beli refošk, ki raste v slovenski Istri. Podoben mu je beli teran. Je sinonim za sorto vitovska grganja.¹³⁴ Omenijo pa tudi beli teran, ki raste na krasu in je (tudi) sinonim za vitovsko grganjo, od katere se razlikuje po dlakavosti spodnje strani lista, ki je pri grganji gladka. Kot identične naštejejo sorte glera, prosecco, briška glera in števerjan. Avtorji navajajo, da Viktor

Vitolović¹³⁵ meni, da je to sorta, ki je znana tudi pod imeni rafošk bijeli, belina, sovinjak, solinovac, refosco bianco in terrano bianco.¹³⁶

Za vpogled v značilnosti trt in grozdja teran in refošk ter njune podobnosti in razlike sta zgovorni zlasti dve študiji: diplomsko delo (visokošolski strokovni študij – 1. stopnja) Manuele Štrakl iz leta 2016¹³⁷ in dvajset let starejša knjiga Vida Vivode *Teran i refošk u Istri* iz leta 1996,¹³⁸ ko je Slovenija šele vložila prošnjo za članstvo v Evropski uniji in še ni bilo ne duha ne sluha o zamisli, da bi na območju unije uveljavljala ekskluzivno pravico uporabe imena teran za svoje geografsko zaščiteno vino s Krasa.

Štraklova je primerjala številne značilnosti sort refošk, teran, sladki teran, teran Istra in beli teran, pri čemer je na osnovi podobnosti v zaključku ugotovila, da gre pri sortah refošk in teran Istra za isto sorto. Vivodova objava je kompleksnejša; posega tudi v zgodovino prvih omemb obeh sort in kakovosti njunega vina ter navaja razširjenost terana v Istri (v 19. stoletju, pred pojavom trtne uši, je na teran odpadlo kar 4/5 istrske proizvodnje vina, v začetku 20. stoletja 2/3, sredi 20. stoletja pa 18,5 %). Omenja razhajajoča se mnenja številnih strokovnjakov glede istovetnosti in različnosti terana in refoška, znotraj katerih se pojavljajo tudi niansirane podvrste. Razhajanja stroke v identifikacijah sort so se jasno izrazila v referatih na posvetu vinogradnikov Istre, Kvarnerja in Slovenskega primorja v Portorožu leta 1960. Vivoda v svojem delu navaja kar 71 z referencami opremljenih sinonimov, ki so jih različni avtorji – ne le na omenjenem posvetu – uporabljali za teran, delu pa dodaja tudi obsežen seznam relevantne literature. Za informacijo in vtis povzemimo sinonime za teran, ki jih našteva:¹³⁹ Bignone, Cagnina, Crodarina, Dolcetto, Dolcetto nero, Dolcino nero, Galizza, Gallizia, Gallizio, Istranin, Istrijanac, Istrijanka, Magnacan, Rafošk, Refasco, Reffosco, Refosca, Refoscare, Refosco, Refosco a raspo bianco, Refosco a raspo rosso, Refosco a raspo verde, Refosco blauer, Refosco d'Isola, Refosco d'Istria, Refosco dolce, Refosco Magnacan, Refosco minuto, Refosco nero, Refosco rondondo, Refoscone, Refoscone del Friuli, Refoscone di faedis, Refoscone grosso, Refošk, Refošk crni, Refošk Istarski, Refošk kraški, Refošk crno, Refošk veliki, Rifosco, Rothsteiliger, Taran, Taranac, Tarin, Teran, Teran Black, Teran blau, Teran blauer, Terančič, Teranica, Teran crni, Teran drobno zrno, Teran crvenih peteljčica, Teran Istarski, Teran Kraški, Teran malog zrna, Teran noir, Terrano a raspo bianco, Terrano a raspo rosso, Terrano a raspo verde, Terrano del carso, Terrano di Canfanaro, Terrano di Corridico, Terrano d'Istria, Terrano mezzano, Terrano Pignoletto, Teran

¹²⁸ Dobršek, *Vinogradništvo*, str. 128.

¹²⁹ Plahuta in Korošec-Koruza, *2x100 vinskih trt*, str. 281. Na to in na zgornjo objavo me je opozoril dr. Miha Seručnik, za kar sem mu iskreno hvaležna.

¹³⁰ Prav tam, str. 283.

¹³¹ Prav tam, str. 95.

¹³² Škvarč, *Stare sorte*.

¹³³ Prav tam, str. 159.

¹³⁴ Prav tam, str. 19.

¹³⁵ Vitolović, *Vinogradarstvo Istre*.

¹³⁶ Prav tam, str. 21.

¹³⁷ Štrakl, *Ampelografska okarakterizacija*.

¹³⁸ Vivoda, *Teran i refošk*.

¹³⁹ Prav tam, str. 22–25.

veliki, Teran velikog grozda, Teran veliko zrno in Teran zelenih peteljčica.

Med različnimi referenti, katerih mnenja povzema Vivoda, se zdi prepričljivo izvajanje H. Vouka, ki je v referatu Reonizacija vinogradarske proizvodnje i sistem gajenja na področju Krasa zastopal stališče: »Danas nema više nikakve sumnje, da je po ampelografskom obilježju refoškova loza, koja daje na Krasu kraški teran, u Istri istarski refošk, a u Furlaniji izvršni furlanski crnjak – jedna i ista. Tipičnost kraškom teranu daje dakle, krško tlo i podneblje.«¹⁴⁰

Vivoda sam pa v zaključku izrazi drugačno lastno prepričanje. Teran in refošk sta po njegovem mnenju stari, avtohtoni sorti grozda v skupini črnih sort Istre. Loči teran z jagodami z rdečim pecljem, teran z jagodami z zelenim pecljem in refošk, ki se v vseh lastnostih povsem razlikuje od klonov terana, a ga kakovostno presega; je polnega, skladnega okusa, medtem ko je teran kisel in oster. S tem v zvezi še pripomnimo, da je bila konec prejšnjega stoletja izražena pobuda, da bi refošk (!) iz slovenske Istre zaščitili kot vino z geografskim poreklom.¹⁴¹

Imen trt in grozda ter sinonimov zanje je očitno več kot samih različnih sort trt, strokovnjaki pa so pri njihovi uporabi precej neenotni. Zato pogosta prekrivanja poimenovanj ne presenečajo. Med trtami in njihovimi plodovi obstajajo razlike. Vendar pa bi laika zanimalo konkretno: kolikšne in kakšne morajo biti razlike med dvema primerkoma trte in grozda, da ju smemo opredeliti za različni/isti sorti?

Zdi se, da je pravda kraški teran (refošk) in istrski teran z vidika vsebinske razlike med trtama in grozdom bolj zapletena, kot je videti na prvi pogled. Slovenski ugovori na odločitev Evropske komisije, da Hrvaški dopusti izjemo za rabo imena teran za vino iz hrvaške Istre, se morejo naslanjati predvsem na pravno osnovo – legalno pridobljeno pravico Slovenije do izključne rabe imena teran za njeno vino, na geografsko poreklo slovenskega vina teran in na gospodarske posledice, ki jih bo za kraške vinarje imela bruseljska odločitev o dopustitvi izjeme v rabi imena teran tudi za vino iz hrvaške Istre.

Konec koncev pa gre pri tej zgodbi predvsem za kupca/odjemalca, ki ga ne zanima samo ime trte in vina, ampak njegov okus, učinek in cena, mar ne?

VIRI IN LITERATURA

ARHIVSKI VIRI

Biblioteca civica Vincenzo Joppi
Fondo Joppi »Notariorum«.

SI PAK PI – Pokrajinski arhiv Koper, enota Piran
Vicedominska knjiga 7, folio 18 (1337, 12. 4.).

LITERATURA IN OBJAVLJENI VIRI

Annali del Friuli ossia raccolta delle cose storiche appartenenti a questa regione. Vol. VI. (1388–1797) (compilati dal Francesco di Manzano). Udine: Giuseppe Seitz, 1868.

Bizjak, Matjaž: *Briksenski urbarji. Urbarji briksenske škofije. 1253–1464. Srednjeveški urbarji za Slovenijo* 5. Ljubljana: Zgodovinski inštitut Milka Kosa ZRC SAZU, 2006 (Thesaurus memoriae Fontes 3).

Bizjak, Matjaž: Srednjeveški obračuni freisinške škofije = Die mittelalterlichen Abrechnungen des Hochstifts Freising. 1. Obračuni gospodstev Škofja Loka in Klevevž 1395–1401 = 1. Abrechnungen der Herrschaften Škofja Loka und Klevevž 1395–1401. *Loški razgledi*, 52, 2005, str. 11–14; 2. Obračuni gospodstev Škofja Loka 1399–1401 in Klevevž 1395–1400 = 2. Abrechnungen der Herrschaften Škofja Loka 1399–1400 und Klevevž 1395–1400. *Loški razgledi*, 53, 2006, str. 315–368; 3. Obračuni gospodstva Škofja Loka 1437–1439 = 3. Abrechnungen der Herrschaft Škofja Loka 1437–1439. *Loški razgledi*, 54, 2007, str. 353–380; Srednjeveški obračuni freisinške škofije = Medieval accounts of the Freising Diocese. 4. Obračuni gospodstva Škofja Loka 1439–1442 = 4. Accounts of the Škofja Loka estates 1439–1442. *Loški razgledi*, 55, 2008, str. 435–458; 5. Obračuni gospodstva Škofja Loka 1441–1478 = 5. Accounts of the Škofja Loka estates 1441–1478. *Loški razgledi*, 56, 2009, str. 435–462; 6. Obračuni gospodstva Škofja Loka 1477–1487 = 6. Accounts of the Škofja Loka estate 1477–1487. *Loški razgledi*, 57, 2010, str. 385–412; 7. Obračuni gospodstva Škofja Loka 1486–1491 in Klevevž 1486–1487 = 7. Accounts of the Škofja Loka estate 1486–1491 and Klevevž estate 1486–1487. *Loški razgledi*, 59, 2012, str. 409–442.

Bizjak, Matjaž: Medieval Account Books as a Source for Environmental History. *Man, Nature and Environment Between the Northern Adriatic and the Eastern Alps in Premodern Times* (ur. Peter Štih, Žiga Zwitter). Ljubljana: Znanstvena založba Filozofske fakultete, Zveza zgodovinskih društev Slovenije, 2014 (Zbirka Zgodovinskega časopisa 48), str. 124–143.

Bizjak, Matjaž in Aleksander Žižek: *Knjiga obračunov celjskih mestnih sodnikov 1457–1513*. Celje: Zgodovinski arhiv, Ljubljana: Založba ZRC SAZU, 2010.

Blaznik, Pavle: *Urbarni freisinške škofije. Srednjeveški urbarji za Slovenijo*. Zvezek četrti. Ljubljana: Slovenska akademija znanosti in umetnosti, 1963 (Viri za zgodovino Slovencev. Knjiga četrta).

¹⁴⁰ Prav tam, str. 20.

¹⁴¹ Prim. Klenar, Refošk.

- Boerio, Giuseppe: *Dizionario del dialetto veneziano*. Venezia: Tipi di Andrea Santini e figlio, 1829.
- Capitulare de villis. IV. Karoli Magni Capitularia. 32. *MGH. Capitularia regum Francorum I.* (ed. Alfredus Boretius). Hannoverae: Impensis bibliopolii Hahniani, 1883, str. 82–91.
- Codex diplomaticus Austriaco-Frisingensis. Sammlung von Urkunden und Urbaren zur Geschichte der ehemals freisingischen Besitzungen in Österreich*. Wien: Historische Commission der Kaiserlichen Akademie der Wissenschaften, 1871 (Fontes rerum Austriacarum. Oesterreichische Geschichts-Quellen. Zweite Abtheilung. Diplomataria et acta. XXXVI. Band).
- Cunja, Radovan: Prispevek arheologije k zgodovini vinske trte in vina. *Dežela refoška*, Koper: Zgodovinsko društvo za južno Primorsko (ur. Darko Darovec), 1995 (Knjižnica Annales 10), str. 37–98.
- Darovec, Darko: Vinogradništvo in vinarstvo kot poglavitna gospodarska panoga v severni Istri v obdobju Beneške republike. *Dežela refoška. Vinogradništvo in vinarstvo slovenske Istre* (ur. Darko Darovec). Koper: Zgodovinsko društvo za južno Primorsko, 1995 (Knjižnica Annales 10), str. 121–140.
- Darovec, Darko: Vitam viti. *Kozarec sonca. Dežela refoška II. Vinogradništvo in vinarstvo Slovenske Istre* (ur. Darko Darovec). Koper: Zgodovinsko društvo za južno Primorsko, Znanstveno-raziskovalno središče Republike Slovenije Koper, 2000 (Knjižnica Annales 22), str. 9–16.
- Diakon, Pavel (Paulus Diaconus): *Zgodovina Langobardov (Historia Langobardorum)*. Maribor: Založba Obzorja, 1988.
- Dobršek, Tit: *Vinogradništvo*. Ljubljana: Državna založba Slovenije, 1978.
- Fresacher, Walther: *Österreichische Urbare. III. Abteilung. Urbare geistlicher Grundherrschaften. 3. Band. Die mittelalterlichen Stiftsurbare Kärntens. II. Teil. Die mittelalterlichen Urbare des Benediktinerstiftes St. Paul in Kärnten. 1289/90 und 1371/72*. Wien: Hermann Böhlau Nachf., 1968.
- Granda, Stane: K zgodovini cvička. *Ad fontes. Otorepčev zbornik* (ur. Darja Mihelič). Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU, 2005, str. 281–301.
- Gualdo, Germano: Frammenti di storia veneta nei sommari di registri perduti di Alessandro V (1409–1410). *Miscellanea G. G. Meersseman*. I. Padova: Antenore, 1970 (Italia sacra: Studi e documenti di storia ecclesiastica XV), str. 397–481.
- Hamm, Wilhelm: *Das Weinbuch. Wein, Cultur und Wirkung des Weins. Statistik und Charakteristik sämmtlicher Weine der Welt. Behandlung der Weine im Keller*. Leipzig: Verlagsbuchhandlung von J. J. Weber, 1865.
- Klenar, Iztok: Refoški z geografskim poreklom. *Kozarec sonca. Dežela refoška II. Vinogradništvo in vinarstvo slovenske Istre* (ur. Darko Darovec). Koper: Zgodovinsko društvo za južno Primorsko, Znanstveno-raziskovalno središče Republike Slovenije, 2000 (Knjižnica Annales 22), str. 263–302.
- Knezović, Marin: Loza, vinogradi i vino u ranosrednjovekovnim hrvatskim ispravama. *Ekonomika i ekohistorija*, 12, 2016, št. 1, str. 101–107.
- Kos, Dušan: *Urbarji za Belo krajino in Žumberk (15.–18. stoletje)* I, II (Novejši urbarji za Slovenijo. Prvi zvezek). Ljubljana: Slovenska akademija znanosti in umetnosti, Znanstvenoraziskovalni center SAZU, Zgodovinski inštitut Milka Kosa, 1991 (Viri za zgodovino Slovencev. Trinajsta knjiga).
- Kos, Franc: *Gradivo za zgodovino Slovencev v srednjem veku*. Prva knjiga (l. 501–800). Ljubljana: Leonova družba, 1902.
- Kos, Franc: *Gradivo za zgodovino Slovencev v srednjem veku*. Druga knjiga (l. 801–1000). Ljubljana: Leonova družba, 1906.
- Kos, Franc: *Gradivo za zgodovino Slovencev v srednjem veku*. Četrta knjiga (1101–1200). Ljubljana: Leonova družba, 1915.
- Kos, Milko: *Urbarji salzburske nadškofije* (Srednjeveški urbarji za Slovenijo. Zvezek prvi). Ljubljana: Slovenska akademija znanosti in umetnosti, 1939 (Viri za zgodovino Slovencev. Knjiga prva).
- Kos, Milko: *Urbarji slovenskega primorja*. Drugi del (Srednjeveški urbarji za Slovenijo. Zvezek tretji). Ljubljana: Slovenska akademija znanosti in umetnosti, 1954 (Viri za zgodovino Slovencev. Knjiga tretja).
- Krahwinkler, Harald: »... in loco qui dicitur Riziano ...«. *Zbor v Rižani pri Kopru leta 804 = Die Versammlung in Rižana, Risano bei Koper, Capodistria im Jahre 804*. Koper: Univerza na Primorskem, Znanstveno-raziskovalno središče, Zgodovinsko društvo za južno Primorsko, 2004 (Knjižnica Annales 40).
- Malnič, Andrej: Pričevanje Matije Vertovca o vinu iz Vinoreje za Slovence. *Goriški letnik. Zbornik Goriškega muzeja*, 24, 1997, str. 23–34.
- Mihelič, Darja: *Najstarejša piranska notarska knjiga. (1281–1287/1289)*. Ljubljana: Slovenska akademija znanosti in umetnosti, 1984 (Viri za zgodovino Slovencev. Knjiga sedma), št. 177–180.
- Mihelič, Darja: Istrsko gospodarstvo v luči rižanskega zbora. *Acta Histriae*, 13, 2005, št. 1 (XIX). *Istra med vzhodom in zahodom. Ob 1200-letnici rižanskega zbora*, str. 97–112.
- Musnig, Antonio: *Clima goritiense*. Goritiae: Valerii de Valeriis, 1781.
- Muznik, Anton: *Clima Goritiense = Gorisko podnebje*. Prevedel Silvester Kopriva. Ljubljana: Inštitut za zgodovino medicine Medicinske fakultete, Znanstveno društvo za zgodovino zdravstvene kulture Slovenije, 2000.
- Naldini, Paolo: *Corografia ecclesiastica o' sia descrizione della citta, e della diocesi di Giustinopoli Detto*

- volgarmente Capo d'Istria*: Venetia: Girolamo Albrizzi, 1700.
- Orožen, Ignaz: *Das Bisthum und die Diözese Lavant. Th. 2. 1, Das Benediktiner-Stift Oberburg*. Marburg: Selbstverlag, 1876.
- Otorepec, Božo: *Gradivo za slovensko zgodovino v arhivih in bibliotekah Vidma (Udine) 1270–1405*. Ljubljana: Slovenska akademija znanosti in umetnosti, Znanstvenoraziskovalni center SAZU, Zgodovinski inštitut Milka Kosa, 1995 (Viri za zgodovino Slovencev. Štirinajsta knjiga).
- Ottokars *Österreichische Reimchronik nach den Abschriften Franz Liechtensteins* (Hg. Joseph Seemüller). Hannover: Hahnsche Buchhandlung, 1890 (MGH. Deutsche Chroniken und andere Geschichtsbücher des Mittelalters 5/1).
- Panjek, Aleksander: Pravda o spornem hramu. Običaj ustne kupoprodaje nepremičnin med kmeti na Krasu (Tomaj, 1819–20). *Zgodovinski časopis*, 70, 2016, št. 3–4, str. 290–312.
- Panjek, Giovanni: *La vite e il vino nell'economia friulana. Un rinnovamento frenato. Secoli XVII–XIX*. Torino: G. Giappichelli, 1992.
- Pirchegger, Hans in Wolfgang Sittig: Die mittelalterlichen Urbare der Minoriten und Dominikaner in Pettau. *Die mittelalterlichen Stiftsurbare der Steiermark*. I. Teil. Seckau, Pettau. Wien: Hermann Böhlau Nachf., 1955, str. 227–319 (Österreichische Urbare. III. Abteilung. Urbare geistlicher Grundherrschaften. 4. Band.).
- Plahuta, Primož in Zora Korošec-Koruza: *2x100 vinskih trt na Slovenskem*. Ljubljana: Prešernova družba, 2009.
- Pulko, Borut: Razvoj vinogradništva na Štajerskem od časa nadvojvode Janeza do danes. *Agricultura*, vol. 9, suppl. 1, 2012, str. 21–30.
- Santonino, Paolo: *Popotni dnevniki*. Prevedel Primož Simoniti. Celovec, Dunaj, Ljubljana: Mohorjeva založba, 1991.
- Schultz, Alwin: *Das höfische Leben zur Zeit der Minnesänger*. Erster Band. Leipzig: Verlag von Hirzel, 1879.
- Sprandel, Rolf: *Von Malvasia bis Kötzschenbroda. Die Weinsorten auf den Spätmittelalterlichen Märkten Deutschlands*. Stuttgart: Franz Steiner Verlag, 1998 (Vierteljahresschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte. Beihefte Nr. 149).
- Stari krajepisi Istre* (ur. Darko Darovec). Koper: Zgodovinsko društvo za južno Primorsko, Znanstveno-raziskovalno središče Republike Slovenije Koper, Pokrajinski muzej Koper, 1999 (Knjižnica Annales Majora).
- Škvarč, Andreja (ur.): *Stare primorske sorte vinske trte = Varietà antiche dei viti della Primorska*. Nova Gorica: Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije, Kmetijsko gozdarski zavod, 2015.
- Štrakl, Manuela: *Ampelografska okarakterizacija žlahne vinske trte (Vitis vinifera L.) sort 'refoš' in 'teran'* (Oddelek za agronomijo Biotehniške fakultete Univerze v Ljubljani). Ljubljana, 2016.
- Tolar, Tjaša, Jernej Jakše in Zora Korošec-Koruza: The oldest macroremains of Vitis from Slovenia. *Proceedings of the 14th Symposium of the International Work Group for Palaeoethnobotany, Krakov 2007* (Vegetation history and archaeobotany, vol. 17, suppl. 1 (Dec. 2008)). Berlin, Heidelberg: Springer, 2008, str. S93–S102.
- Tommasini, Giacomo Filippo: *De' Commentari storici-geografici della Provincia dell'Istria, libri otto con appendice*. Archeografo Triestino, 4, 1837.
- Tommasini, Giacomo Filippo: *Zgodovinski komentari o Istri*. Ljubljana: Založba Kres, 1993 (prevod: Sergij Šlenc).
- Vale, Giuseppe: *Itinerario di Paolo Santonino in Carinthia, Stiria e Carniola negli anni 1485–1487*. Città del Vaticano: Biblioteca Apostolica Vaticana, 1943 (Studi e testi 103).
- Valenčič, Vlado: Vinogradništvo. *Gospodarska in družbena zgodovina Slovencev. Zgodovina agrarnih panog I*. Ljubljana: Slovenska akademija znanosti in umetnosti, 1970, str. 279–308.
- Valvasor, Johann Weichard: *Die Ehre des Herzogthums Krain*. Laibach, Nürnberg: Wolfgang Moritz Endter, 1689.
- Vertovec, Matija: *Vinoréja za Šlovenze*. Ljubljana: Josef Blasnik, 1844.
- »Vigneto Friuli« dalle origini al 1500 (a c. di Claudio Fabbro). *Ducato vini friulani trent'anni di storia*, Udine, 2002.
- Vilfan, Sergij: Mestne računske knjige kot zgodovinski vir. *Zbornik ob devetdesetletnici Arhiva*. Ljubljana: Zgodovinski arhiv Ljubljana, 1988 (Gradivo in razprave. Zgodovinski arhiv Ljubljana 8), str. 14–36.
- Vitolović, Viktor: *Vinogradarstvo Istre*. Beograd: Savez poljoprivrednih inženjera i tehničara FNR Jugoslavije, 1960.
- Vivoda, Vido: *Teran i refošk u Istri*. Zagreb: Hrvatsko agronomsko društvo, 1996.
- Wiessner, Hermann: *Österreichische Urbare. III. Abteilung. Urbare geistlicher Grundherrschaften. 3. Band. Die mittelalterlichen Stiftsurbare Kärntens. I. Teil. Gurker Urbare (Bistum und Kapitel). In Auswahl aus der Zeit von 1285 bis 1502*. Wien: Verlag Adolf Holzhausens Nachfolger, 1951.
- Wolfram, Herwig: *Conversio Bagoariorum et Carantanorum. Das Weißbuch der Salzburger Kirche über die erfolgreiche Mission in Karantanien und Pannonien*. Ljubljana: Slovenska akademija znanosti in umetnosti, Zveza zgodovinskih društev Slovenije; Klagenfurt: Auslieferung Hermagoras, 2012 (Dela, Razred I, 38; Zbirka Zgodovinskega časopisa 44).
- Zakladi Slovenije*. Ljubljana: Cankarjeva založba, 1979.
- Ziliotto, Baccio: »La Rinaldeide« di Alessandro

Gavardo e la giovinezza di Gianrinaldo Carli (1720–1765). *Archeografo Triestino*, 59–60, 1946, str. 237–368 (1–132).

SPLETNE STRANI

<http://news.nationalgeographic.com/news/2011/01/110111-oldest-wine-press-making-winery-armenia-science-ucla/>

https://de.wikipedia.org/wiki/Ottokar_aus_der_Gaal

http://www.vace.si/kastelic_situla_si.htm

http://penelope.uchicago.edu/Thayer/L/Roman/Texts/Pliny_the_Elder/14*.html



S U M M A R Y

Following the trail of records about the past of vines, grapes, and wines at the juncture of the Alps and the Adriatic

Grape vines have been around for as long as humanity. The use and processing of their fruits for human consumption have a long history as well. The remnants of wild grape vines used by humans from the fourth millennium BC were discovered by archaeologists in the Ljubljana Marshes. Viticulture was widespread in the Roman Empire and after their settlement in the area, the predecessors of the Slovenes adopted the culture from both the Romanized and Roman natives. The written tradition – charters and codices – of the territory between the Alps and the Adriatic contain mentions of vineyards and wine from the early Middle Ages onwards. In Istria, wine is mentioned in a record on the judicial Assembly of Rižana dating to 804; Venice had the right to collect annual tributes in wine from Koper from the tenth century onwards. Since the thirteenth century, wine is mentioned in notary and vicedominus' codices. Ottokar's »Austrian Rhymed Chronicle« from the second decade of the fourteenth century states no fewer than seventeen different varietal wines, known in the territory of the Venetian Republic and the Holy Roman Empire. The variety of wines in the area between the Alps and the Adriatic is also mentioned in medieval records from the interior parts of the continent, primarily urbaria and account books. A splendid source not only for wines but also for a wider culinary offer of the late Middle Ages is the itinerary

by the Aquileian Chancellor Paolo Santonino, who in the second half of the 1480s accompanied Bishop Pietro Carli from Caorle on his visitations through the provinces of the Drava Valley, Gail and southern Styria. The predominant varieties of wine mentioned in medieval sources are Ribolla, Malvasia, and Terrano, followed by Moscato and Pinella, and there are also references to wine from the Slovenian March. Viticulture and winemaking are also described by the seventeenth-century polymaths Giacomo Filippo Tommasini and Johann Weichard Valvasor. In the second half of the eighteenth century, wine and wine-making were studied by the provincial physician for Gorizia, Antonio Musnig. In the nineteenth century (1844), Matija Vertovec published a manual for Slovenian winemakers, mentioning a great number of wines and their characteristics. Crucial to the knowledge of varietal wines in the nineteenth century was *Das Weinbuch* [*The Book of Wine*], written by a German authority on agriculture Wilhelm Hamm and containing descriptions of numerous wines that were produced and consumed around the world, including the territory of present-day Slovenia. Terrano was featured frequently in sources and among wines until the seventeenth century, when the first mentions appeared of similar Refosco. In the eighteenth and nineteenth centuries, Refosco became a recognised name for the variety of vine, grape and wine, and the label Terrano became a »generic« name for its widespread relative. The twentieth century, again, distinguished and emphasised the differences between the two varieties, which have yet to be clearly defined.

As a side note to the winemakers' and political lawsuit over the (non)exclusive right to use the name Terrano in reference to the variety of wine from the Karst (and Istria), it may be established that the name Terrano in reference to the vine and wine produced in the Littoral, Inner Carniola, and Istria had already appeared in records centuries ago. From the end of the seventeenth to the nineteenth century, the name Terrano as the designation of a vine variety gave way to the name of the similar vine Refosco.

There are diverging expert opinions regarding the characteristics, differences and similarities, even the authenticity of these two varieties of vine and grape, and numerous synonyms that they inconsistently use in reference to them overlap. The lawsuit over the Karst Terrano (Refosco) and Istrian Terrano seems to be very complex and unsettled in terms of the substantial difference between the two varieties of vine and grape. Nevertheless, the said question concerns more the seller or buyer, who does not care as much about the name of the vine and wine as its taste, effect and, most certainly, price.