

## TRADICIJSKO VINOGRADARSTVO BIOGRADSKOG KRAJA

MIRA HLANUDA-VEGAR  
Zavičajni muzej Biograd na moru  
HR-Biograd na moru

UDK 39.331(497.18)  
Izvorni znanstveni članak  
Original scientific paper  
Primljeno: 28. 10. 2005.

*Uz kulturu masline na mukotrпно obrađivanoj zemlji biogradskog primorja, otoka Pašmana i Vrgade, svakako je značajna kultura vinove loze. Uzgoj vinove loze potječe još iz vremena Liburna, a hrvatska tradicijska vitikultura antičkog je podrijetla. Zasigurno znamo da su na području Bošane, Kumenta i Vrane podizana rimska poljoprivredna dobra ville rustice na kojima su uzgojne kulture bile vinova loza i maslina.*

**D**olaskom Hrvata na ovo područje i prihvaćanjem kršćanstva oni nastavljaju s uzgojem vinove loze. U poveljama hrvatskih vladara spominju se i vinogradi, a kralj Petar Krešimir IV je 1059. godine u Biogradu na moru sagradio muški benediktinski samostan Sv. Ivana Evanđeliste i bogato ga obdario oranicama, maslinicima i vinogradima. Značaj kulture pijenja vina ogleđa se u činjenici da je na dvoru kralja Petra Krešimira IV postojao dvorjanik pod nazivom *v i n o t o č a*.

Kroz povijesna razdoblja, razni su činitelji na tradicijsku vitikulturu utjecali ponekad pozitivno, a ponekad negativno.

Cilj ovog rada jeste prikazivanje tradicijskog vinogradarstva biogradske regije koje obuhvaća tematske cjeline kao što su obrada zemlje, berba, transport, te značaj kulture pijenja vina, koje osim ekonomske uloge ima i značajan etno-sociološki aspekt.

### *Uvodna riječ*

Uz kulturu masline, na mukotrпно obrađivanoj zemlji biogradskog primorja, otoka Pašmana i Vrgade, svakako je značajna kultura vinove loze. Uzgoj vinove loze i masline na biogradskom području, a tako i na području Sjeverne Dalmacije potječe još iz vremena Liburna, a u kontinuitetu se zadržao do današnjih dana. Malobrojni nalazi amfora za transport ulja i vina svjedoče o tome da su Liburni uzgajali vinovu lozu samo za svoje potrebe. Uključivanje Liburnije i Ilirika u rimsku državu, krajem I. stoljeća prije Krista,

otvaraju se nova tržišta. Povećava se broj posjeda, pa se obalnim pojasom od Nina do Pakošтана podiže niz gospodarskih imanja. Zasiđurno znamo da su na području Bošane, Kumenta i Vrane podizana rimska poljoprivredna dobra tzv. ville rustice, na kojima su glavne uzgojne kulture bile vinova loza i maslina.<sup>1</sup>

U Biogradu na moru, na lokalitetu Bošana, pronađen je ispisani kameni nadvratnik na kojem se spominje staroitalsko božanstvo polja, usjeva, vina i vesele razuzdanosti – L i b e r - što upućuje na to da su već stari Rimljani na tom lokalitetu uzgajali vinovu lozu. Dolaskom Hrvata na ovo područje i prihvaćanjem kršćanstva, oni nastavljaju s uzgojem vinove loze. U poveljama hrvatskih vladara spominju se i vinogradi.

Godine 1059. kralj Petar Krešimir IV je u Biogradu na moru sagradio muški benediktinski samostan Sv. Ivana Evandeliste, bogato ga obdario mnogim posjedima u kojem su osim oranica s maslinicima, bili zastupljeni i vinogradi. Najveći dio samostanskih posjeda nalazi se u blizini Biograda, u Tkonu na otoku Pašmanu, i u zaleđu, sjeveroistočno od Vranskog jezera. Sjedište posjeda bilo je Rogovo, te se ovaj samostan od 13. stoljeća naziva Rogovski.<sup>2</sup>

Značaj kulture pijenja vina, ogleda se u činjenici da je na dvoru kralja Petra Krešimira IV postojao dvorjanik pod imenom vinotoča.

U srednjem vijeku, maslina i vinova loza dominantni su proizvodi koji su imali velik značaj u tradicijskoj narodnoj kulturi jer su jedino vinova loza i maslina znale davati višak uroda koji je težak mogao po potrebi i prodati i nadopuniti sebi ionako slabe prihode.

Agrarni se odnosi razvijaju prema običajima zadarskog Statuta. Vlasnik zemlje slobodno raspolaže zemljom, težak postaje vlasnik loze koju je na zemlji zasadio. Tako su odredbama zadarskog statuta iz 1305. godine, koji se temelji na rimskom i običajnom pravu, regulirana sva pitanja koja se odnose na uzimanje zemlje u zakup, prava i obveze vlasnika zemlje, kao i prava i obveze zakupnika. Tako, npr. u odredbama Zadarskog statuta stoji da nitko ne smije ustupati zemlju radi nasada za manje od ¼ uroda, tj. podavanja.<sup>3</sup>

Za vrijeme mletačke uprave (1409. – 1797.) proizvodnja vina ovog područja jedva je podmirivala potrebe ondašnjeg gradskog i

---

<sup>1</sup> Branka Nedved: *Kultura masline u Sjevernoj Dalmaciji*, Zadar 1997.

<sup>2</sup> Vesna Jakić-Cestarić: Pašmanski posjedi Sv. Ivana i njegova nastavljača samostana Sv. Kuzme i Damjana početkom 12. st., *Pašmanski zbornik*, Zadar 1987.

<sup>3</sup> Nada Klaić, Ivo Petricioli: *Zadar u srednjem vijeku*, Zadar 1976.

seoskog stanovništva, da bi koncem 18. stoljeća vinogradarske površine bile udvostručene.<sup>4</sup>

U razdoblju od 1797. - 1848. godine vinogradarstvo je najvažnija grana poljoprivrede u Dalmaciji, te je splitsko i zadarsko područje u to doba prosječno proizvodilo oko 600 000 mletačkih barila vina, od čega se 4/5 koristilo za vlastite potrebe.<sup>5</sup>

Kroz čitav srednji vijek, do godine 1845. nije se ništa bitno izmjenilo u vinogradarskoj praksi Dalmacije.<sup>6</sup> Loza se na isti način sadila, rezala, pljevila i obrađivala kao u starim vremenima. Godine 1848. u čitavoj Dalmaciji nisu razriješeni zemljišni odnosi, ali su se zbile novine koje su dovele do promjena u agraru, pa tako i vinogradarstvu. Vlasnik zemlje plaća porez državi i to u obliku zemljarine, a težak u dogovoru s vlasnikom participira u porezu.

Slijedi uspon dalmatinskog vinogradarstva, jer se u Francuskoj godine 1868. pojavljuje bolest loze – filoksera - pa je Francuska bila prisiljena uvoziti dalmatinska vina. Izvoz vina u Francusku trajao je 20 godina (1870. – 1890.). Ubrzo je filoksera zahvatila i mađarske vinograde, pa se izvoz dalmatinskog vina orijentirao na tržište zemalja Austro-Ugarske. Međutim, Italija se u austrijskom parlamentu 1892. izborila za tzv. vinsku klauzulu, po kojoj je stekla primat i povlastice u izvozu vina na to tržište. Cijene vina u Dalmaciji su naglo pale, što pokazuje podatak da je prije stupanja na snagu tzv. vinske klauzule, cijena vina u Dalmaciji iznosila 25-30 forinti po hektolitr, a nakon nje 6-12. Poradi teške ekonomske situacije, dolazi do velikih migracija naših ljudi u prekoceanske zemlje. Godine 1894. pojavljuje se filoksera i u Dalmaciji, te se po smjernicama i direktivi iz Beča osnivaju protufilokserična povjerenstva, koja nisu imala samo za cilj sprečavanje širenja filoksere, nego i obnovu vinograda na američkoj podlozi.<sup>7</sup>

U prvoj polovici devetnaestog stoljeća biogradsko je područje dosta izolirano, a zemlja je uglavnom u posjedu feudalaca, a obrađuju je biogradski težaci koji su je uzeli u najam. Znatan je dio zemljišta pod feudalnim pravom Vrane. Podavanja vlasniku regulirana su ugovorima i iznose četvrtinu ili petinu podavanja ovisno o kulturi koja se obrađuje.

---

<sup>4</sup> Raukar, Petricioli, Švelec, Peričić: *Zadar pod mletačkom upravom*, Zadar 1987.

<sup>5</sup> Šime Peričić: *Gospodarske prilike Dalmacije od 1797-1848*.

<sup>6</sup> Stanko Ožanić: *Poljoprivreda Dalmacije u prošlosti*, Split 1955.

<sup>7</sup> Stanko Ožanić: *Poljoprivreda Dalmacije u prošlosti*, Split 1955.

Vinom se uglavnom podmiruju domaće potrebe.<sup>8</sup>

U drugoj polovici 19. stoljeća najveći dio zemalja biogradskog područja pripadao je biogradskim, filipjanskim ili zadarskim zemljoposjednicima. Samo je manji dio zemlje bio u vlasništvu seljaka, pa su je seljaci i dalje unajmljivali. Najčešće je visina podavanja iznosila četvrtinu. Ako je vlasnik zemlje podnio troškove sadnje vinograda, onda mu je obrađivač podavao polovicu od uroda grožđa.

Najjači zemljoposjednici bili su obitelji Borelli, Eškinja, Dominis, Lukačić, Jeličić, Tolić.

Redovito su žitelji otoka Pašmana uzimali u zakup zemlje u priobalju, mjestima kojima su gravitirali. Agrarnom reformom zemlja je dodijeljena obrađivačima.<sup>9</sup>

Glavna kultura na mukotrpnom iskrčenom i posebno pripremljenom terenu u jadranskom području, a tako i u biogradskoj regiji je kultura vinove loze. Vinova loza se često sadila u krčevinama, ali i na oranicama, posebno u kombinaciji s maslinom. Još u srednjem vijeku statutima mnogih primorskih gradova bili su određeni poslovi koje su zakupnici vinograda trebali obaviti, tako se spominju i tri kopanja na godinu i način uređivanja vinograda.

Tako, prema odredbama Zadarskog statuta, primjerice postoji propisana kazna za zakupnika ako ne obrađuje zemlju onako kako je obećao: može mu se oduzeti polovica uroda ako ne obrađuje zemlju onako kako je obećao prve godine, može mu se oduzeti cijeli urod ako to ne učini onako kako je obećao druge godine, i, konačno, može mu se oduzeti vinograd ako to ne učini treće godine. Također, prema odredbama Zadarskog statuta, tko god zasadi vinograd na tuđoj zemlji, ne smije u njemu obaviti berbu ako nije tri dana prije to naznačio gospodaru zemlje. Također, težak - vinogradar dužan je plaćati zemljišnu daću gospodaru u grožđu ili u vinu.

Trganje, berba bio je poseban doživljaj za čitavo selo, a išli su svi koji su mogli raditi.

U to vrijeme nije važio ni poziv na sud, nego je pozvani bio dužan odgovoriti po završetku berbe.

Uz vinovu lozu mogla se uzgajati maslina i smokva, pa je trebalo tražiti od obrađivača da popuni vinograd i tim kulturama. Zasađivanje maslina u srednjem vijeku nije se prepuštalo volji

---

<sup>8</sup> Stjepo Obad: Biograd u prvoj polovici 19. st., *Biogradski zbornik*, Biograd 1990.

<sup>9</sup> Šime Peričić: Prilog poznavanju gospodarstva Biogradskog kraja u drugoj polovici 19. stoljeća, *Biogradski zbornik*, Biograd 1990.

pojedince, nego je postojala zakonska obveza sadnje maslina u većim vinogradima.

### *Priprema zemlje*

Za sadnju vinove loze treba najprije pripremiti zemlju. Mora se duboko kopati, a takvo kopanje zovu *r a p a t i*. *R a p a l o* se pola metra duboko i metar široko. Uglavnom se koristila trokutasta motika s četvrtastim ušima, kraće drške. Motika je mogla biti teška 2,5 kg ali ima i lakših. Sve one imaju ravno ali okruglo drško, duljine 60-70 cm. Za dan *r a p a n j a* čovjek je mogao zasaditi 30 loza. Slijedi prokopavanje tj. izjednačavanje zemlje, a nakon toga su se označavala "piketala" mjesta na kojima će se saditi loza. Loza se sadila u redove na metar razmaka, a razmak između panjeva bio je oko pola metra. Sadnja loze obavljala se početkom ili sredinom ožujka.

Krajem 19. stoljeća filoksera je uništila dalmatinske vinograde, te je početkom 20. st. slijedila obnova vinograda na američkoj podlozi, koja je bila otporna na filokseru. Zemlja se krčila i do 70 cm, a kopalo se do pasa, pa se onda sadilo. U početku filokserične zaraze vinograda u Dalmaciji austrijska vlada je davala ljudima besplatno i ključice (reznice) i korenjake američke loze.<sup>10</sup>

Za vrijeme stare Jugoslavije počela je sadnja loze u redovima i vrstama, i počelo se kalemiti. Podloge za kalemljenje su bile montikola i aramon, a na njih su se kalemile sve vrste dalmatinskog crnog i bijelog grožđa: maraština, debit, dugovrata i trljen od bijelih, a plavina velika i sitna, babica velika i sitna od crnih vrsta.

### *Sadnja i uzgoj loze*

U pripremljenu, tj. duboko *i z r a p a n u* zemlju, sadila se loza. Loza se sadila u redove na metar razmaka, a razmak između panjeva bio je oko pola metra. Sadnja loze obavljala se početkom ili sredinom ožujka. Sadila se divlja loza, a kalemila se na dva načina:

- kalemila se na njivi divljaka pitomom lozom i kalemilo se „na suho“ u kući. Divljaka se prije kalemljenja na suho močila u vodi, zatim se pomoću „morše“ i „šugra“ kalem pritiskao na podlogu.

Kod kalemljenja na njivi, znalo je biti odjedamput i pet do

---

<sup>10</sup> Stanko Ožanić: *Sadimo američku lozu!*, Split 1904.

šest ljudi koji su navršali.

Navršalo se noževima i to sklapajućim. Jedni bi rezali i čistili plemku, a drugi bi kalemili.

Neke su žene specijalno prele niti za vezivanje plemki. Pređa se namata oko spoja plemke, dok kalem zaraste. Iza II. svjetskog rata počeli su upotrebljavati gumice s cigaretnim papirom, ali neki vinogradari smatraju da je to lošiji način.

Vinogradi Biograda nalazili su se sjeverno od magistrale, na lokalitetima: Vrbica, Drage, Koševići, Gajina, Bućina, Šimatovo, Opatija, i južno od magistrale: Primorje, Kožino, Granda, Poškaljina, Gladuše i Kumenat. Na tim lokalitetima i otočani su u prošlosti obrađivali zemlju i sadili lozu te kazivači pamte da su „prošle mnoge količine masta morem“ jer se najprije vršio transport od vinograda do rive k a r o m u kojeg su bili upregnuti konji, ili ranije čak volovi. Slijedilo je pretovarivanje m a s t a na brodove kojima su otočani dalje prevozili m a s t do svojih konoba.

Radovi u vinogradu u biogradskoj regiji započinju u veljači ili najkasnije u ožujku. Započinje se šiljenjem i mijenjanjem kolaca, sljedi obrezivanje, gnojenje, okopavanje i polijevanje.

Gnojilo se stajskim gnojem, a polijevati se znalo četiri puta, mješavinom vapna i modre galice. Za polijevanje vinograda pravila se smjesa modre galice otopljena u vodi, tako da se na sto litara vode dodavalo 1,70 kg modre galice za mlađu lozu, a za stariju se na sto litara vode pravila otopina od 2,20 kg. Ako se na lozi uoči pojava peronospor, onda se u vodu osim modre galice dodaje i vapno.

Podupiranje loze kolcima pripada tradiciji, a podupiranje vinograda žicom možemo smatrati novom metodom uvedenom u prvoj polovici 20. stoljeća.

U vinograd se „ulazilo motikom“ tri puta. Najprije se kopalo „na guje“ - zemlja se ne nagrće na svaki panj posebno, nego na cijeli red. Osim motikom, okopavanje vinograda između redova, često se znalo okopavati i željeznim plugom „r a l i c o m“, u koji je bio upregnut konj ili magarac.

U petom mjesecu se m l a d i l o – poravnavale su se g u j e, i na kraju se ž u l j a l a trava (plitko okopavanje motičicom). Koncem šestog mjeseca trebali su biti gotovi svi radovi u vinogradu. Poznata je izreka „Sv. Ivan - iz vinograda van“.

### *Berba u Biogradu*

Pripreme za berbu počinju dvadesetak dana ranije,

uređivanjem pribora i ponajviše bačava za vino. U ranu jesen, na biogradskoj rivi bili su česti prizori bačava koje su se prale i namakale morskom vodom.

Početak berbe se određivao prema vremenskim uvjetima, to je bilo oko blagdana Svetog Kuzme i Damjana (27. 09.) Poznata je izreka: "Sveti Kuzme i Damjan – stavi grožđe u badanj".

Berba grožđa je doživljaj za čitavo selo i u njemu sudjeluju sve dobne skupine.

U Biogradu i okolici sam proces prerade grožđa započinje gaženjem grožđa u polju.

Gazi se bosim nogama direktno u ljevkastu napravu pravokutnog oblika s rešetarskim dnom (koš), postavljenoj na maštel, tako da s moštom u maštel propadaju i zdrobljene peteljke.

Transport mošta se odvijao u valjkastim bačvama – k o s l a t a m a, a u mjestima gdje nije bilo pristupnog puta mošt se stavljaio u kozje mješine i na magarcima transportirao u konobe, gdje se stavljaio u bačve, da nastavi s procesom vrenja.

Kako su mještani Pašmana imali vinograde u biogradskom primorju, mošt se transportirao do biogradske rive, a potom brodovima do svojih riva i dalje do svojih konoba gdje se stavljaio u bačve da nastavi proces vrenja.

Posude za transport vina imaju korijene već u antici. Grci i Rimljani koristili su staklene i keramičke amfore. Početak izrade drvenih bačava možemo smjestiti u Švicarsku u kasno brončano doba. Kozja mješina koja se koristila kod transporta masta iz polja kućama ostatak je tradicijske stočarske kulture.<sup>11</sup>

U našem tradicijskom vinogradarstvu, susrećemo cijeli niz bukara - posuda za pijenje i raznih vrsta bačava koje su izrađivali mjesni bačvari, ili su na ovo područje dolazili bačvari iz Kastva koji su ovdje iznajmljivali prostore, te prodavali i vršili popravak bačava. Novijeg je datuma kupovanje bačava u bačvarskoj zadruzi Vodice.

### *Čovjek, vino i tradicija*

Dugo kroz povijest od vinograda je veći dio našeg naroda iščekivao sve: prodajom vina mogao se platiti dug, platiti porez, kupiti novu zemlju. To je bila rijetka uzgojna kultura koja je uvijek mogla donijeti tako dragocjen i mukotrpno zarađen novac, stoga je

---

<sup>11</sup> Ivica Šestan: *Vino i tradicija*, Etnografski muzej Zagreb, 1999.

poznata izreka da "Vinograd tjera mrak iz kuće".<sup>12</sup>

U srednjoj i sjevernoj Dalmaciji u prvoj polovici 19. st. dominantna su crna vina, a u drugoj polovici 19. st. poznata su i kvalitetna bijela vina. Od crnih vina poznate su sorte: plavina velika i sitna, babica velika i sitna, babiće, a od bijelih poznati su debit, maraština, Markova bir. Od boljih sorti vina pravio se o p o l, te razna desertna vina i prošeci.

Od dropa se, u kotlovima za kuhanje rakije, pravila rakija - komovica. Dropu se dodaju razne biljke, kao npr. javor, kadulja, metvica. Kada se drop sljuti, od njega se pravi kvasina.

Nakon tiješnjenja na drop se nadoljevala voda, te se stanovito vrijeme pustilo da provri, i na taj način bi se dobivalo vino lošije kvalitete, b e v a n d a, koje se pilo u nedostatku boljih vina.

U tradicijskoj narodnoj kulturi vrlo je prisutno uživanje vina jer se vino smatralo pićem, hranom, a ponegdje i lijekom. Pijenje vina se osuđuje samo ako se u tome pretjeruje, a svakodnevno pijenje uz obroke i povremeno opijanje se tolerira. Svaki je pravi domaćin za vrijeme poljodjelskih radova osim hrane osiguravao i dovoljnu količinu vina za težake. Nijedna se svadba, krštenje ili bilo koji drugi obred ili posao nije mogao zamisliti bez uobičajenog pijenja vina.

Veće količine vina pile su se na Veliki petak, jer postoji vjerovanje da vino ispijeno na taj dan jača organizam i pretvara se u krv. Pri kraju godine, od Badnjaka do Nove godine, obilnije se pilo vino. Vino je imalo i obrednu ulogu kod božićnih običaja u biogradskoj regiji, kada se palio "panj badnjak" jer je domaćin kuće obredno darivao panj badnjak jelom i pićem.

Također, kruhom namočenim u vino, gasila se božićna svijeca.

Crno vino davalo se i roditeljama, a spravljali su se i razni pripravci od svježih jaja i šećera u koje bi se dodavalo vino ili prošek, što se davalo slabima za jačanje organizma.<sup>13</sup>

Kultura vinove loze i masline duboko je ukorijenjena u svakodnevni život svakog Mediteranca. Sredozemlje je izvorište kršćanstva, a sva kršćanska simbolika proizlazi iz mukotrpne realnosti svakodnevnice. Vinova loza (*vitis vinifera*) biblijski je simbol, a označava odnos između Boga i njegova naroda. Krist se

---

<sup>12</sup> Stanko Ožanić: *Sadimo američansku lozu!*, Split 1904.

<sup>13</sup> Terenski zapisi iz fundusa Etnografskog odjela Zavičajnog muzeja Biograd na moru.



uspoređuje s lozom, a po Novom zavjetu vino je krv Kristova.<sup>14</sup>

### POPIS LITERATURE

1. Branka Nedved: *Kultura masline u Sjevernoj Dalmaciji*, Zadar 1997. (katalog izložbe)
2. Vesna Jukić-Cestarić: Pašmanski posjedi Sv.Ivana krajem 11. stoljeća i njegova nastavljača Sv. Kuzme i Damjana, početkom 12. stoljeća, *Pašmanski zbornik*, Zadar 1987.
3. Nada Klaić, Ivo Petricioli: *Zadar u srednjem vijeku*, Zadar 1976.
4. Raukar, Petricioli, Švelc, Peričić: *Zadar pod mletačkom upravom*, Zadar 1987.
5. Šime Peričić: *Gospodarske prilike Dalmacije od 1797-1848*.
6. Stanko Ožanić: *Poljoprivreda Dalmacije u prošlosti*, Split 1955.
7. Stjepo Obad: Biograd u prvoj polovici 19.st., *Biogradski zbornik*, Zadar 1990.
8. Šime Peričić: Prilog poznavanju gospodarstva biogradskog kraja u drugoj polovici 19.st., *Biogradski zbornik*, Zadar 1990.
9. Stanko Ožanić: *Sadimo američansku lozu!*, Narodna tiskara, Split 1904.
10. Ivica Šestan: *Vino i tradicija*, Etnografski muzej Split, 1993.
11. *Leksikon ikonografije, liturgike i simbolike zapadnog kršćanstva*, Sveučilišna naklada Liber 1979.

Fotografije snimili Ivica Šestan i Mira Hlanuda-Vegar

---

<sup>14</sup> *Leksikon ikonografije, liturgike i simbolike zapadnog kršćanstva*, Sveučilišna naklada Liber, 1979.



*1. loza sađena bez potpore, u prvom planu smokva u vinogradu, Mali Pašman - vlasnik Budimir Božin*



*2. loza poduprta žicom, vinograd Budimira Božina u Malom Pašmanu*



*3. stolar Ribić Danko popravlja bačvu ispred svoje radionice u Neviđanima*



*4. popravak bačava na rivi u Biogradu, uoči berbe, snimljeno 1998.*



*5. berba u Biogradu na imanju Jelićevih, 1998.godine.*



*6. berba u polju, stavljanje grožđa u koš za mastenje u polju*



*7. Frane Jelić masti grožđe u polju, 1998. godine*



*8. transport „koslata“ sa moštom iz polja u konobu, gdje će se pretakati u bačve i nastaviti proces vrenja*

