
MUZEJ VINOGRADARSTVA I VINARSTVA – PUTNIKOVIĆ

VALORIZACIJA VINARSKÉ TRADICIJE KROZ MUZEALIZACIJU

IM 54, 2023.
TEMA BROJA
TOPIC OF THIS VOLUME

IVICA KIPRE □ Muzej vinogradarstva i vinarstva – Putniković, Putniković



sl.1. Pročelje zgrade Muzeja vinogradarstva i vinarstva – Putniković

Začetci zadrugarstva u Putnikovićima

Poluotok Pelješac baštini dugu tradiciju uzgoja vinove loze, vinogradarstva i vinarstva te je po tome prepoznatljiv na nacionalnoj i međunarodnoj karti vinskih regija. Još od antičkog vremena, u danas jedva vidljivim tragovima rimskog agera u Stonskom polju, kao i na okolnim sunčanim padinama, podzidima i terasama, kroz srednji vijek i doba Dubrovačke Republike do suvremenog doba škrta zemlja i loza bile su ekonomska determinanta zajednice, ali i bitan dio tradicijskog života i kulture.

Već 1911. u selu Putniković, na inicijativu 86 zemljoradnika i kasnijih zadrugara, osnovana je Crnogorska seoska blagajna, čiji je prvi voditelj bio don Ivo Gjuračić. Odmah nakon osnutka zadruga je postala i članicom Zadružnog saveza Dalmacije. Nakon kratkotrajnog prekida u radu zadruga je nakon Drugoga svjetskog rata

obnovljena pod nazivom Poljoprivredna zadruga Putniković, a broj zadrugara porastao je na 175.

Cilj Zadruga bilo je unapređenje plasmana i distribucije lokalnog vina, ali i osnaženje razvoja samog sela. U prvoj polovici 20. stoljeća djelovala je u prizemlju kuće ugledne trgovačke obitelji Vidiš u središtu Putnikovića. Doprinosom i radom zadrugara te uz potporu lokalne vlasti, od 1946. do 1950. gradi se Zadružni dom, koji je nedugo nakon otvorenja, 1954. godine, prepušten javnim potrebama – u nj je smještena osmogodišnja škola. Osim dvaju razreda na katu, u prizemlju zgrade, pokraj zbornice, otvorena je i pošta. Škola je u prostorijama Zadružnog doma djelovala sve do 2006., kada je izgrađena nova školska zgrada. Zgrada vinarije izgrađena je 1963., a 1985./1986. sagrađena je zgrada punionice. Nova i suvremeno opremljena upravna zgrada Zadruga podignuta je 1987. godine.



sl.2. Postav u prizemlju Muzeja vinogradarstva i vinarstva – Putniković

sl.3. Postav u prizemlju Muzeja vinogradarstva i vinarstva – Putniković

sl.4. Postav na prvom katu Muzeja vinogradarstva i vinarstva – Putniković.

sl.5. Postav na prvom katu Muzeja vinogradarstva i vinarstva – Putniković

sl.6. Postav u potkrovlju Muzeja vinogradarstva i vinarstva – Putniković



Od Zadrudnog doma do Doma vinarске tradicije

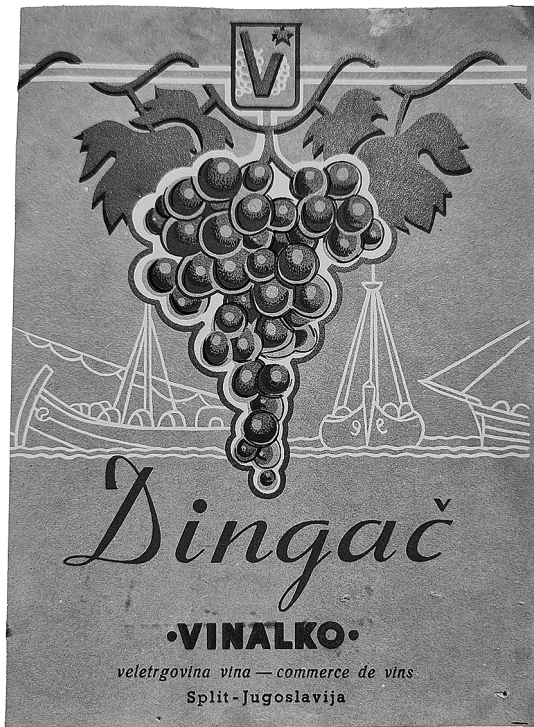
Nakon iseljenja škole zgrada Zadrudnog doma ponovo je stavljena na raspolaganje Zadruzi. Prva ideja o novoj namjeni zgrade objavljena je u časopisu *Zadugar* br. 1 od 1. srpnja 2005. Široj je javnosti predstavljena 20. listopada 2005., u sklopu *Međunarodnog susreta vinara i vinogradara – Sabatina* u Dubrovniku, kada je u svom izlaganju vinarski stručnjak Želimir Bašić iz Zadrudnog saveza Dalmacije iznio ideju o osnivanju *prvoga hrvatskog vinskog muzeja* sa sjedištem na Pelješcu. Njegova je ideja naišla na potporu šire zajednice, a osobito na odobravanje tadašnjeg upravitelja Zadrude Joza Rabušića, koji se zdušno zalagao da se ta ideja što prije realizira. Nakon što je 27. siječnja 2011. u Stonu organiziran skup o temi uspostave prvoga hrvatskog muzeja vinogradarstva i vinarstva i nakon što su započeti građevinski radovi adaptacije prostora, ustanovljeno je da je zgrada u statički lošem stanju, te su ostavljeni samo vanjski zidovi, a sve je ostalo bilo potrebno iznova izgraditi.

Ključan partner u obnovi zgrade bila je Dubrovačko-neretvanska županija i njezina razvojna agencija DUNEA, koja je osigurala sufinanciranje iz europskih projekata *Adriatic Route* i *WiNe*, kao i Općina Ston. Tada je već potpisan i prvi ugovor o ustupanju građe odnosno izložaka za izložbeni postav koji su bili vlasništvo Želimira Bašića. Zahvaljujući potpori, zgrada je 2017. obnovljena te je u prizemlju postavljen dio građe Etnografsko-vinarske zbirke, a u drugom je dijelu prizemlja organizirana



kušaonica sa suvenirnicom i prodajnim prostorom. Najveći dio izložbene građe Etnografsko-vinogradarsko-vinarske zbirke činili su predmeti ustupljeni ugovorom.

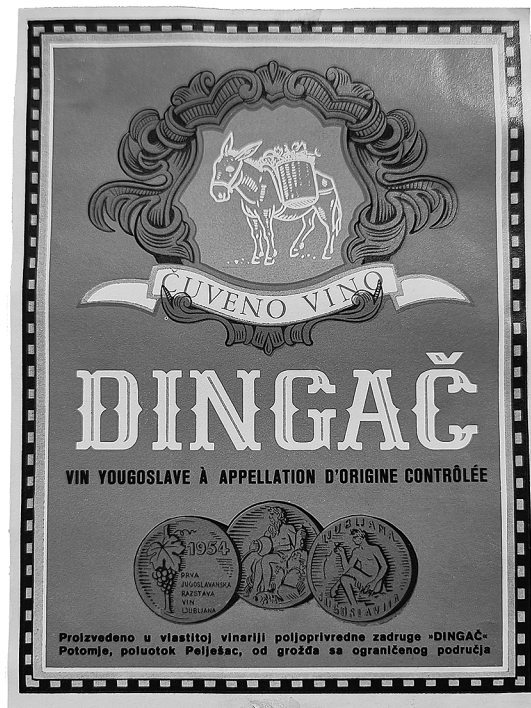
Obnovljena zgrada nazvana je Dom vinarске tradicije, a presijecanjem vrpce u svibnju 2017. za javnost ju je otvorio župan Nikola Dobroslavić. U sljedećem razdoblju, sve do kraja 2019., uređivan je prostor prvog kata, u kojemu je trebala biti prikazana odabrana građa Povijesne zbirke koja predstavlja povijesni razvoj vinogradarstva i vinarstva Hrvatske i Dalmacije od antike do suvremenosti. Tada je potpisan i novi ugovor sa Želimirom Bašićem o ustupanju njegove građe Domu. Osim izložbenog dijela, tada je otvorena i velika konferencijska dvorana. Potaknuti primjerom gospodina Bašića, u proces darovanja građe uključili su se i potomci slavnog ampelografa Stjepana Bulića, ustupivši muzeju njegove



osobne predmete i dokumentaciju, kao i lokalni stanovnici te darivatelji s područja cijele Dalmacije. Realizirana je i donacija važne arhivske građe i povijesne dokumentacije Zadruge, koju je iz privatne arhive Zadruzi ustupio gospodin Davor Vidiš. Time se broj predmeta znatno povećao. Nakon uređenja prizemlja i prvog kata, prostor potkrovlja, koji prvotno nije bio promišljan kao izložbeni, pokazao se prikladnim za predstavljanje građe iz fundusa Zbirke tradicijskoga gospodarstva i Zbirke *Vino u tradiciji življenja*, te je time tematski zaokružena priča o povijesnoj, društvenoj i kulturnoj ulozi vinogradarstva u životu zajednice.

Muzej vinogradarstva i vinarstva

Dom vinarske tradicije s pripadajućim privremenim postavom bio je zamišljen kao muzej, no bilo je potrebno provesti određene naputke odnosno preporuke glede organizacije spremišta, muzejskog postava, stručnog osoblja, kao i samog imena. Usvojene su preporuke koje je Stručno povjerenstvo Hrvatskoga muzejskog vijeća sastavilo nakon obilaska zgrade s pripadajućim postavom, čime su se stekli formalni uvjeti za podnošenje zahtjeva Ministarstvu kulture i medija RH za registraciju ustrojbene jedinice muzeja. Iako je među idejnim osnivačima postojala zamisao da se muzej nazove Prvi hrvatski muzej vinogradarstva i vinarstva, u skladu s preporukom Povjerenstva zaključeno je da bi primjereniji naziv bio Muzej vinogradarstva i vinarstva – Putniković. Uprava Zadruga, s upraviteljem Ivom Đuračićem na čelu, odlučila je poduzeti sve što je nužno za formalizaciju statusa Muzeja kao ustrojbene jedinice Zadruga. Za taj je posao u ožujku 2023. angažiran stručni suradnik



viši kustos, etnolog i povjesničar umjetnosti Ivica Kipre, koji je postojeću izložbenu koncepciju prizemlja i potkrovlja revidirao i dopunio novim predmetima kako bi se dobio konzistentniji narativ izložaka.

Postav prvog kata, na zamolbu Želimira Bašića, inicijatora osnutka Muzeja i darivatelja zbirki, zadržan je u postojećem stanju, kako ga je on sam osmislio. Viši kustos Ivica Kipre preuzeo je brigu o stručnoj obradi i pohrani predmeta zbirki, o reviziji zbirki, kao i o novim akvizicijama, te je uz upravitelja Iva Đuračića izradio petogodišnji plan i program Muzeja. Usto je vodio i postupak registracije Muzeja pri Ministarstvu kulture i medija RH.

Rješenje kojim je utvrđeno da su se stekli svi zakonski uvjeti za osnivanje Muzeja vinogradarstva i vinarstva – Putniković kao ustrojbene jedinice Poljoprivredne zadruge Putniković izdano je 11. srpnja 2023., a Muzej je upisan u Upisnik javnih i privatnih muzeja u Republici Hrvatskoj.

Prikupljena je građa inventarizirana u nekoliko zbirki. To su: Etnografsko-vinogradarsko-vinarska zbirka (237 predmeta), Zbirka povijesnog razvoja vinove loze (155 predmeta), Zbirka *Vino u tradiciji življenja* (411 predmeta), Zbirka tradicijskog gospodarstva (381 predmet), Zbirka slika (22 predmeta), Zbirka numizmatike (461 predmeta), Zbirka etiketa (169 predmeta).

S obzirom na buduća darivanja, vrste predmeta i katalošku obradu u skoroj budućnosti, predviđa se nova i primjerenija sistematizacija već formiranih zbirki, kao i otvaranje novih fondova audiograđe, videozapisa i ruko-pisne građe čije je skupljanje počelo.

Muzej vinogradarstva i vinarstva – Putniković zamišljen je kao kulturno središte Pelješca i referentna točka za



sl.7. Vinska etiketa Dingač – Vinalko iz Zbirke etiketa, Muzej vinogradarstva i vinarstva – Putniković

sl.8. Vinska etiketa Dingač – Vinalko iz Zbirke etiketa, Muzej vinogradarstva i vinarstva – Putniković

sl.9. Vinska etiketa Dingač – Vinalko iz Zbirke etiketa, Muzej vinogradarstva i vinarstva – Putniković



sl.10. Kantule iz Etnografsko-vinogradarsko-vinarske zbirke, Muzej vinogradarstva i vinarstva – Putniković

sl.11. Mjerač alkohola u vinu iz Etnografsko-vinogradarsko-vinarske zbirke, Muzej vinogradarstva i vinarstva – Putniković

sl.12. Britvica ili temperin za navrtanje i škopljenje loze iz Etnografsko-vinogradarsko-vinarske zbirke, Muzej vinogradarstva i vinarstva – Putniković

sl.13. Kosurak ili kosorača za čišćenje poljoprivrednih alatki iz Etnografsko-vinogradarsko-vinarske zbirke, Muzej vinogradarstva i vinarstva – Putniković



prezentaciju bogate vinogradarske i vinarske tradicije tog poluotoka, Dubrovačko-neretvanske županije, ali i cijele Hrvatske. Izrastao je iz ideje da se na interdisciplinarnan i ekonomski održiv način povežu zadrugarstvo, industrija vina i baštinske vrijednosti. Riječ je o specijaliziranome Muzeju koji je jedinstven po tome što je njegov osnivač Zadruga odnosno skupina građana koja se organizirala kao pravni subjekt.

Temeljni cilj Poljoprivredne zadruge Putniković jest otkup grožđa i plasman lokanih vina na domaće i inozemno tržište te otkup i prodaja maslinova ulja, a teži se proširenju asortimana proizvoda. Brojnim ulaganjima u seosku infrastrukturu Zadruga podupire razvoj lokalne zajednice, a uspostavom Muzeja vinogradarstva i vinarstva jačaju se atraktivni činitelji ruralnog turizma koji se posljednjih godina, osobito nakon izgradnje autoceste, uspješno razvija. Na određeni način Muzej vinogradarstva i vinarstva muzej je zajednice i ima elemente



ekomuzeja u kojemu su involviranost i održivost ključne stavke. Osim postava u prostorima kušaonice, uz Muzej se može konzumirati bogata tradicijska gastronomska i enološka ponuda, vrlo specifična za područje južnog Jadrana. Uz postojeću zgradu, u kojoj su smješteni Muzej, kongresna dvorana i kušaonica, u procesu izgradnje je vinoteka odnosno konoba namijenjena turističkim posjetima, a plan je urediti i pokazno-eksperimentalni vrt u kojemu će se posjetiteljima predstaviti sorte vinove loze s područja Pelješca. Svojim zabavnim i gastronomskim programima, kao i uključenošću u širu turističku ponudu putem različitih programa kao što su *Dani otvorenih vrata peljeških podruma*, Muzej se afirmirao kao nezaoobilazna točka kulturnoga i etnološkog turizma poluotoka Pelješca.

Postav Muzeja predstavljen je trima tematskim cjelinama u prizemlju, na prvom katu i u potkrovlju. U prizemnom je dijelu izložena predmetna građa koja se odnosi na poslove od pripreme zemljišta, obrade kamena i izrade međa i podzida, sađenja i obrezivanja vinove loze, jematve i obrade grožđa, proizvodnje vina i drugih alkoholnih pića od grožđa do bačvarstva, transporta i prodaje vina. Na samom ulazu, s desne strane, nalazi se diorama terasastih dolaca s čokotima, na kojoj su na tri razine prikazane različite vrste tala, kao i vrste loze koja se na njima uzgaja.

Na dioramu se nadovezuje prikaz alatki za obradu i lomljenje kamena poput klinova, poluge, mace, izbijača, svrdala, ožičice za barut, mašura, civjere i kope (ili kofe) za prenošenje lomljenog kamena, mašklina, objjetelice, kopačice – dikele i motike, kosijera, kosorača, britvice ili temperina za navrtanje, a tu su i nožice za lozu, košici, krtolići, sepeti, samari, putara ili brenta, kašete i vreće od tele za branje grožđa, pumpe poljevače za modru galicu i pumpe sumporače, pumpa za vino s početka stoljeća, cjelovita bačvarska radionica s alatima poput različitih blanja, tesla ili ašuna, pila i šeguna, bradvi, svrdala, vijole, klinova i dr. Najstariji izloženi kosijer za rezidbu loze datiran je u 17. stoljeće.

U zasebnom dijelu inscenirana je vinska konoba s gredama za bačve – kantijerom s inkunjima, bačvama, kantulama – pipama za bačve, mezarolama, siglom, mastjelima i mastjelicama, mjerom, kanom, badnjem, muljačom, tijesom, rećicom – cjediljkom, impucom i špijerlicama – imbutom i lijevcima, mjehovima s trtaljujnim – mjehovima s klinom za zavrtanje, samarima. Osim materijalne građe, za prizemlje su u izradi interpretacijske legende o nematerijalnoj kulturnoj baštini koje se odnose na teme tradicijske izrade varenika i mantale; proizvodnju vina i drugih napitaka od grožđa (prošeka, pečenog vina, bikle – vina s kozjim mlijekom, piva – octa s vodom, bevande – vina s vodom, lozovače); zdravice i napitnice; mratinskih običaja; vina u životnim običajima i medicini; vina u vjerovanjima i pjesmi; vina – mitologije i alegorije; misnog vina; tradicijskih oblika prijenosa i međusobne pomoći – ponosa; migracija – filoksere i peronospore; tradicijske izrade bukare i susaka.

Na prvom katu predstavljena je povijest vinove loze odnosno vinogradarstva počevši od 12 milijuna godina pr. Krista, preko brončanog doba i Ilira, grčkih naseobina, Rimljana, dolaska Slavena i Hrvata te pod mletačkim, francuskim i drugim utjecajima. Na samom početku izložena je replika okamine lista preteče vinove loze – *Vitis teutonica*, pronađene u Radoboju, kao i originalni prikaz okamine ribe, što sugerira povijesnu povezanost ribe i vina. Dalje su u nizu prikazani ostatci kamene plastike, kapitela *ville rustice*, ostatci amfora i nadgrobne stele vinogradara. Uz pomoć muzejskih lutaka uprizorena je scena nošenja amfore, dok su u zasebnoj vitrini izložene replike rimske keramike za hranu i vino, staklene čaše i vrčevi, originalna rimska suznica – lakrimarij, misna bočica za vino ukrašena motivom grožđa



s kraja 19. stoljeća, secesijski vrčevi za vino, setovi staklenog posuda te *bocuni* iz prve polovice 20. stoljeća, keramička posuda Stadfforshire – F. Primavesi & Sons iz Cardiffa, francuska posuda za grožđice izrađena od crvenog stakla sa zlatotiskom i s prikazom berbe grožđa i erota iz 19. stoljeća, srebrna žlica za šećer s reljefnim prikazom grožđa iz 19. stoljeća, otvarači za boce s kraja stoljeća, podmetači za vinske boce, metalna košarica za grožđe s početka 20. stoljeća te petrolejka ukrašena lozom iz tog razdoblja. Izloženi su i brojni drugi predmeti od stakla i metala, a na sredini kata nalazi se veliki vinski tiješak s inscenacijom tiještenja grožđa.

Posebnu vrijednost imaju osobni predmeti Stjepana Bulića, uglednoga hrvatskog vinogradarskog stručnjaka i ampelografa, autora *Dalmatinske ampelografije*. Predmeti datiraju s kraja 19. stoljeća, a među njima se ističe Bulićev ebulioskop ili alkoholometar kojim se koristio 1885. godine.

Svojom likovnošću pozornost posjetitelja plijene prikupljene i očuvane vinske etikete od početka 20. stoljeća pa sve do njegova kraja, a one svjedoče o razvoju i povijesti grafičkog dizajna i produkt-dizajna te o ambalaži. Zaseban dio čine knjige *Machinae novae* Fausta Vrančića s grafikama te stranice knjige *Dalmatiner Adel* s prikazom plemićkih grbova u koje su uklopljeni motivi grožđa iz 1873. godine.

Knjige koje privlače veliku pozornost svakako su originalni primjerak *Pištrole i Evanđelja priko svega godišta* fra Ivana Bandulovića iz 1613. godine; *Breviarum Romanum* iz 1888.; *Code de procedure civile – Građansko procesno pravo*, koje je za vrijeme Venecije vrijedilo i za naše krajeve; *Dalmatinska ampelografija*, dovršena 1925., tiskana 1949., prvo i jedino izdanje; *Confronto testuale del codice civile – Građanski zakonik* Napoleona I., tiskan 1812. u Veneciji, a vrijedio je u Dalmaciji tijekom francuske okupacije 1806. – 1815. Izložena je i *Današnja financijska znanost* Stjepana Radića iz 1908., prvo



sl.14. Nožice od loze iz Etnografsko-vinogradarsko-vinarske zbirke, Muzej vinogradarstva i vinarstva – Putniković

sl.15. Nožice od loze iz Etnografsko-vinogradarsko-vinarske zbirke, Muzej vinogradarstva i vinarstva – Putniković

sl.16. Nožice od loze iz Etnografsko-vinogradarsko-vinarske zbirke, Muzej vinogradarstva i vinarstva – Putniković

izdanje s njegovim potpisom. Osim knjiga, u policama je prezentiran niz dokumenata, potvrda i obavijesti, od analize vina *marashtine* s davanjem privole za njezinu upotrebu kao lijeka od Instituta za opću patološku fiziologiju i farmakopeju Kraljevskog sveučilišta u Zagrebu iz 1934.; plakat *Obavijest Vinogradarima* Općinskog Upraviteljstva Split iz 1897. o nužnosti prskanja loza protiv peronospore; dvojezična *Obznana / Notificazione* o zaštiti od filoksera C. k. Namjesništva dalmatinskog iz 1898.; dvojezični *Oglas za upisivanje sumpora* C. k. Namjesništva dalmatinskog iz 1897.; dvojezična dozvola za izvoz dalmatinskih vina – *Ucazione / Javljanje* kojim se daje dopuštenje za uvoz dalmatinskog vina u sve dijelove austrijskog carstva; kmetski ugovor iz 1903. u kojemu se spominje obveza sadnje vinograda na zemljištu u Komiži; gospodarski vinogradarski kalendar iz 1907. te brojni drugi dokumenti iz povijesti vinogradarstva.

U potkrovlju je inscenacija ognjišta, tzv. *zognja* ili *komina* s *popretom*, na kojemu se ispod željeznog tronošca – *trepja* loži suho grmlje – *rogiza*. Na ognjištu se nalazi mnoštvo predmeta poput *mašica*, *ožega*, čahure ili *sačure* – *sača* odnosno *peke*, *bruštulina* – pekača za ječam i kavu, *teče*, *pinjatice*, *prosuje* – tave, *demizane*, *potića*, *stupice*, *stapa sa stapajicom* ili *mećajicom* za izradu masla, tvorila za sir, *bocuna* i drugih predmeta.

Na gredi iznad ognjišta su *lampe garbitače*, *lampe petrojače*, uljanice, *mlinci za kafu*, a s krova vise *kuke s latom* na kojima su se sušili pršuti. Osim ognjišta, prikazana je tipična soba sa željeznom posteljom i setom za umivanje te pomorskim *baulom*, kao i *tinel* s klavirom i gramofonom s početka 20. stoljeća.

U zasebnim su odjeljcima izloženi predmeti vezani za tradicijske obrte, rukotvorstvo i gospodarstvo. Slijedom navedenoga, može se vidjeti izrada *reča* za mlin za masline, predmeti koji se upotrebljavaju pri žetvi i mljevenju žita žrvnjem, sprave za školjkarstvo i ribarstvo, sprave za ovčarstvo i proizvodnju tekstila, mjerne sprave – vage i mjerice, alati postolarskog obrta i košaraštva, pračka i *gvožđa* za lov, *maškuli* i dr. Uz pomoć interpretacijskih legendi koje su u izradi posjetitelji će moći upoznati pčelarstvo i ljekovite biljke poluotoka Pelješca, tradicijsko ruho, religijske običaje i vjerovanja te druge običaje kroz godinu.

Primljeno: 28. prosinca 2023.

MUSEUM OF VITICULTURE AND VINICULTURE – PUTNIKović VALORISATION OF THE WINEMAKING TRADITION THROUGH MUSEUM TREATMENT.

The traditions of viticulture on the Pelješac Peninsula go far back into antiquity. Today, as well as with its rich history and largely intact nature, Pelješac attracts its visitors with the fertile wine hills, outstanding wines and still existent elements of traditional culture. Taking as examples the village of Putniković in which in 1911 the Crnagora Rural Treasury, and after the war its successor, the Putniković Agricultural Cooperative, the role of viticulture in the life and economic sustainability of the local community is delineated.

Because of the long viticultural tradition and the existence of the Cooperative House, which needed to be assigned a new purpose, as early as 2005 the idea appeared of founding the First Croatian Wine Museum, which in 2017 resulted in the opening to the public of the building of the House of the Winemaking Tradition.

In the period from 2017 to 2018 some valuable material was presented to the museum by winemaking expert Zvonimir Bašić; the objects when distributed among seven collections will become the holdings of a future museum. A ruling of the Ministry of Culture and Media of the Republic of Croatia specifies that from 2023 the Museum of Viticulture and Viniculture – Putniković with its pertaining collections will formally become an organisational unit of the Putniković Agricultural Cooperative; the permanent display will be featured on the ground floor and on two storeys above it.

The museum was founded with the idea of linking in an interdisciplinary and sustainable manner the cooperative movement, the wine industry and heritage values. It can be thus said that this is also a museum of the community that has features of the eco museum, in which involvement and sustainability are key concerns.