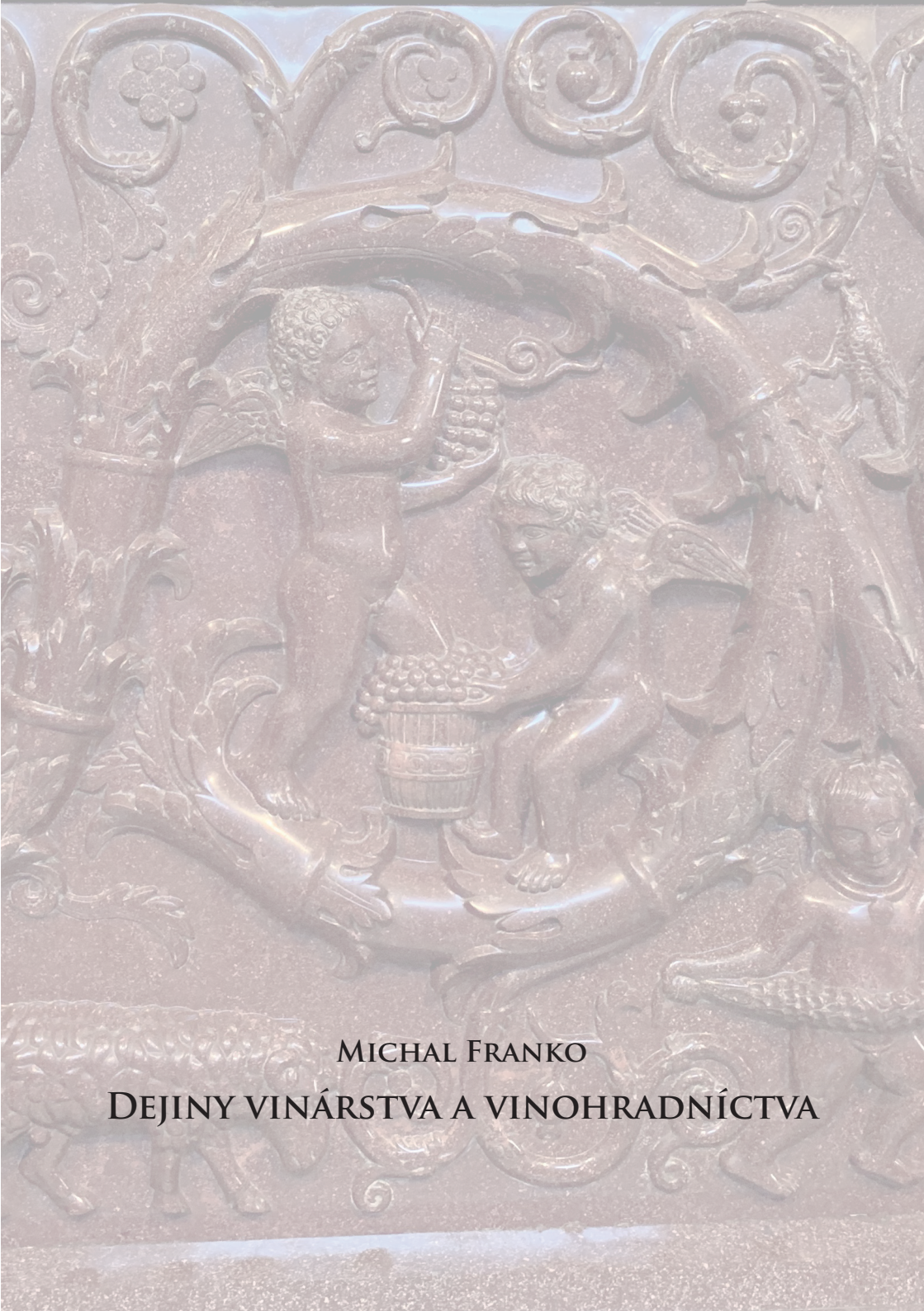




MICHAL FRANKO

DEJINY VINÁRSTVA A VINOHRADNÍCTVA

Michal Franko

DEJINY VINÁRSTVA A VINOHRADNÍCTVA



TRNAVA
2022

Recenzenti:

prof. PhDr. Jozef Baďurík, CSc.

doc. JUDr. Jiří Bílý, Ph.D.

Vysokoškolské učebné texty vyšli v rámci riešenia projektu VEGA č. 1/0451/20 Fenomén hradných panstiev a determinanty ich hospodárskeho vývoja v novoveku.

Obálka: Reliéf rímskeho sarkofágu zo Santa Costanza v Ríme

Vydavateľ

Filozofická fakulta Trnavskej univerzity v Trnave

Hornopotočná 23, 918 43 Trnava

<http://ff.truni.sk>

© Mgr. Michal Franko, PhD., 2022

© Filozofická fakulta Trnavskej univerzity v Trnave, 2022

ISBN 978-80-568-0508-4

OBSAH

Úvod.....	5
1. Najstaršie dejiny vinohradníctva a vinárstva.....	7
1.1 Taliansko.....	11
1.2 Francúzsko.....	13
1.3 Nemecko.....	16
1.4 Španielsko.....	17
1.5 Portugalsko.....	18
1.6 Amerika.....	19
1.7 Austrália.....	20
1.8 Nový Zéland.....	22
1.9 Afrika.....	22
2. Dejiny vinohradníctva a vinárstva na území Slovenska.....	25
2.1 Začiatky pestovania viniča a výroby vína od najstarších čias do stredoveku.....	25
2.2 Vinohradníctvo a vinárstvo v novoveku.....	34
2.3 Vinohradníctvo v časoch prvej Československej republiky do roku 1989.....	39
2.4 Malokarpatská vinohradnícka oblasť.....	44
2.5 Tokajská vinohradnícka oblasť.....	49
Použité zdroje.....	54

ÚVOD

Víno, ušľachtilý nápoj, ktorý má v histórii svoje pevné miesto od nepamäti. Pestovanie vínnej révy a výroba vína prešli od najstarších čias mnohými premenami, ktoré je zaujímavé sledovať ako v kontexte kultúry, tak aj v spojení s vyvíjajúcou sa technológiou. Víno sa prelína celou kultúrnou históriou ľudstva a je opradené mnohými bájkami, povestami a legendami. Jeho vznik sa pripisuje mnohým mytologickým postavám, bohom, bôžikom alebo hrdinom. Napr. Egypťania ho spájali s bohom Osirisom, Gréci s Dionýzom, Rimania s Bakchusom, Židia s Noem a pod.

Treba mať na pamäti, že história vinohradníctva je v tesnom spojení s históriou vína. O úplných začiatkoch pestovania vínnej révy a výrobe vína nemáme spoľahlivé informácie. Tiež nie je možné určiť presný vek a obdobie vzniku vínnej révy, ale je určite staršia ako ľudstvo. Najstaršie stopy po divo rastúcej vínnej réve nachádzame napr. na brehoch Kaspického mora, v Grónsku, v Severnej Amerike, v Malej Ázii. V súčasnosti sa môžeme stretnúť s tvrdeniami, že najstaršie údaje o výskyte viniča pochádzajú z druhohôr, z obdobia jury pred 150 miliónov rokov. Čelaď viničovitých rastlín *Vitaceae* bola značne rozšírená v mladších druhohorách v kriede. Z konca tohto obdobia (asi pred 70 miliónmi rokov) pochádza predchodca dnešného subtropického viniča *Vitis sezannensis*.

Dnes pestovaný *Vitis vinifera* (vínna réva obyčajná) patrí medzi najstaršie kultúrne rastliny. Ide o druh, ktorý má pôvod v západnej Ázii a južnej Európe. Väčšina autorov vedeckých publikácií uvádza, že vinič pochádza zo strednej Ázie a z Kaukazu, z oblasti Čierneho a Kaspického mora. Už pred 40 miliónmi rokov sa rozšíril takmer na celej severnej pologuli. V tretohorách sa hojne vyskytoval rod *Vitis teutonica*. Jeho zvyšky objavili v uhoľnom sloji v Hessensku, kde vznikli preuhoľnatením 120 000 kg semien a plodov viniča. Výskyt tohto rodu viniča na Slovensku je známy z obdobia miocénu pred siedmich miliónov rokov. Ochladenie počiatkom štvrtohôr zatlačilo vinič smerom do južných oblastí. Ľadovce rozčlenili pôvodne súvislé výskyty na samostatné izolované lokality, z ktorých sa postupne vyvinuli rôznorodé formy dnes pestovaného *Vitis vinifera sativa*. Proces rozšírenia viniča na juh a je ho opätovného návratu do severných oblastí Európy sa začiatkom štvrtohôr opakoval najmenej štyrikrát. Trvalo veľmi dlho, kým sa vinič hroznorodý rozšíril po celom svete.

Z kulturologického hľadiska je zaujímavá rôznorodosť legiend o počiatkoch pestovania vínnej révy. Jedna z najstarších správ o pestovaní viniča sa týka aj samotného Noeho, ktorý pristál so svojou archou na úpätí hory Ararat. V knihe Genesis sa píše o tom, ako Noe začal pestovať vinič a vyrobil prvé víno, z ktorého sa dokonca opil. Z tejto oblasti sa potom šírilo pestovanie viniča na východ i na západ. Niektorí vedci sa dokonca v spojitosti s touto legendou domnievajú, že Noe musel mať vedomosti o tom, ako pestovať vinič a vyrobiť z neho víno, čo by potom naznačovalo, že ľudia poznali víno a spôsob jeho výroby aj pred potopou.

1. NAJSTARŠIE DEJINY VINOHRADNÍCTVA A VINÁRSTVA

Vo všeobecnosti sa dnes predpokladá, že ľudia z mladšej doby kamennej zbierali plody divo rastúcej vínnej révy a poznali opojné účinky jej skvasenej šťavy. Väčšina zdrojov zaoberajúcich sa dejinami vína a vinohradníctva lokalizuje výrobu prvých vín do oblasti Arménska, Jordánska a Gruzínska, či do tureckého Catal Hüyük, sýrskeho Damašku, iránskeho Zagrosu a libanonského Biblosu. Najpravdepodobnejším miestom vzniku prvých vín je však Kaukazská oblasť, ktorá zahŕňa spomínané Arménsko, Azerbajdžan, Gruzínsko, časti Iránu, Ruska a Turecka. Táto oblasť je v súčasnosti oficiálne považovaná za miesto zrodu vína. Archeológovia objavili v Gruzínsku najstaršie zariadenia na výrobu vína, spolu s hroznovými zvyškami v hlinených nádobách, a vo východnom Turecku sa našli viaceré známky domestikácie viniča. Je potrebné si však uvedomiť, že vínná réva sa pestovala o niekoľko tisícročí skôr, ako máme datované naše najstaršie nálezy a ľudia jej plody bežne konzumovali v podobe hrozna a pravdepodobne aj skvaseného muštu. K objaveniu vína ako takého došlo pravdepodobne náhodou, a to v momente, keď začalo hrozno uložené v nádobách alebo kožených mechoch prirodzene oxidovať a kvasiť.

Za najstaršie známky kultivácie viniča boli dodnes považované 8000 rokov staré nálezy zo spomínaného Gruzínska. Na úlomkoch keramických nádob objavili vedci stopy po chemických látkach typických pre víno. Gruzínsko je známe používaním tradičných hlinených nádob *kvevri*, ktoré sa tvarom podobajú amfore. Zakopávajú sa do jamy, utesnia v zemi, naplnia sa muštom a uzavrujú drevenou pokrievkou. Spôsob výroby vína v hlinených nádobách zakopaných v zemi, je uvedený aj na zozname pamiatok nehmotného kultúrneho dedičstva ľudstva. Táto tradičná nádoba na víno je v západnej časti Gruzínska známa aj pod pojmom *čur* a v Arménsku ju nazývajú *karas*. Motív vínnej révy patrí medzi najpočetnejšie zobrazované symboly gruzínskej kultúry a jeden z najstarších výrazov pre víno, „*gvino*“, pochádza práve z gruzínčiny. V gruzínskej oblasti Kacheti sa dodnes používa na výrobu vína tzv. *kachetinská metóda*, ktorá spočíva v macerácii a fermentácii rmutu.

Najnovšie zistenia však poukazujú aj na Čínu. Stopy od vína sa našli na úlomkoch keramiky z Chenanu, ktoré sú staré okolo 9000 rokov a

na pohrebisku dynastie Šang pri Žltej rieke bolo objavené hermeticky uzavreté jantárovo žlté víno v asi 3000 ročnej bronzovej nádobe. V Chenane bol objavený v hrobe šamana keramický džbán so zbytkami zmiešanej tekutiny, ktorá obsahovala aj stopy vína. V tomto prípade sa však nejedná o čisté víno, ale miešaný fermentovaný nápoj vyrobený zo zmesi ryže, medu a hrozna. V podstate ide o kombináciu vína s ryžovým pivom a medovinou. Tento nález nám okrem iného poskytol poznatok, že ľudia žijúci v danej oblasti už pred 9000 rokmi poznali fermentáciu. Za týchto okolností sa dá povedať, že najstaršie dôkazy o výrobe vína na svete pochádzajú momentálne z Gruzínska. Za zmienku stojí aj nález z Arménska (Vayotz Dzor), kde archeológovia objavili lis na výrobu vína a nádoby na fermentáciu, ktoré majú asi 6100 rokov. Konkrétne sa našiel improvizovaný lis na hrozno, nádoby na kvasenie vína, pohár aj miska. Víno sa na tomto mieste malo teda vyrábať už pred viac ako šesťtisíc rokmi. Hoci sa víno pilo ešte skôr, predsa len je tento objav v niečom jedinečný – ide totiž o miesto, kde sa potvrdila úplná výroba vína. V dedinke Areni na juhozápade Arménska sa ešte aj dnes nachádzajú tradičné vínne pivnice.

Podľa archeologických vykopávok talianskych archeológov je Cyprus prvá krajina Európy, v ktorej sa začala výroba vína, a to približne pred 6000 rokmi. Pri výskume objavili archeológovia dva džbány, ktoré interpretovali ako džbány na víno z rokov 3500 až 3000 pred Kr. a tiež sa im podarilo objaviť viacero hroznových semien.

V období neolitu sa na Blízkom východe po predchádzajúcej dobe ľadovej otepilo a zvýšili sa zrážky. Ľudia sa začali usadzovať a cielene pestovať viaceré plodiny, medzi nimi aj vinič, ktorý sa stal neskôr základom rozšírenej „kultúry vína“ na Blízkom východe a v Egypte. Z historických výskumov vyplýva, že v Egypte bolo známe víno už v najstarších dobách jeho dlhej histórie, teda už pred 3 200 rokmi pred Kr. Veľavravné dôkazy nám o tom poskytujú hrobky faraónov, kde sa medzi rôznymi nástennými výjavmi nachádzajú aj maľby znázorňujúce pestovanie viniča, lisovanie hrozna, ako aj prípravu vína a jeho pitie. Tieto egyptské maľby sa radia k vôbec prvým výjavom pestovania hrozna a výroby vína. Egypťania ukladali do hrobu niektorým mŕtvym dokonca džbány naplnené vínom. Egypťské vinohradníctvo dosiahlo najväčší rozkvet medzi rokmi 2700 až 2400 pred Kr. Egypťania v tom čase už poznali viaceré odrody viniča. O vyspelosti vinárstva a vinohradníctva v starovekom Egypte sa zachovalo

okrem spomínaných malieb aj veľa iných dokladov. Archeológom sa napríklad podarilo nájsť džbány z pálenej hliny, na ktorých je uvedený ročník vína, jeho kvalita, pôvod a dokonca aj človek, ktorý mal vinohrad na starosti. Z Egypta sa mali pestovanie viniča a výroba vína rozšíriť smerom do Ázie a cez Stredomorie do Európy a nakoniec do Nového sveta.

Pestovanie viniča sa postupne rozšírilo aj po celom Grécku a vďaka Grékom potom aj na celý stredomorský región. Gréci pestovali a starali sa o vinič podobne ako Egypťania. Víno si ctili ako „dar bohov“. Spočiatku považovali víno za posvätný a liečivý nápoj, ale neskôr sa stalo bežne používaným nápojom dostupným všetkým vrstvám gréckej spoločnosti. Pestovanie viniča a pitie vína sa nakoniec stalo neoddeliteľnou súčasťou gréckej kultúry a Gréci posunuli vinohradníctvo a vinárstvo na vyššiu úroveň. Za zakladateľa gréckeho vinárstva bol považovaný boh vína Dionýzos. Z gréckej mytológie poznáme povest' o Dionýzovi, ktorý bol pôvodom z Trácie, kde ho volali Bakchus a uctievali ako boha rastlinstva. Jeho kult sa rozšíril v Grécku v 7. a 6. storočí pred Kr. Povest' hovorí o tom, ako Dionýzos stretol krásneho satyra Ampela a pri bujarých oslavách tento spadol zo splašeného býka a zahynul. Zeus, aby zmiernil žiaľ svojho syna Dionýzosa, premenil Ampelovo telo na popínavý krik, z ktorého plodov vznikol lahodný a opojný nápoj /gr. ampelos - vinič/.

Gréci zdokonaľovali výrobné procesy a aktívne sa venovali aj kultivácii vinnej révy. Grécke vína boli tmavé a husté a pred konzumáciou sa riedili vodou. Hrozno sa oberalo začiatkom jesene do džberov a putní, vinári ho rozšliapali bosými nohami a nefiltrovanú šťavu ponechali v otvorených kadiach fermentovať približne šesť mesiacov. Víno následne precedili cez plátno a preliali do mechov z kozej kože alebo do hlinených amfor. Víno sa ľahko kazilo. Preto sa muselo skonzumovať počas 3 až 4 rokov, lebo Gréci nevedeli zastaviť proces fermentácie. Víno uskladňovali najmä v nádobách z pálenej hliny a na prepravu najčastejšie používali kožené mechy. Samotné pitie vína povýšili Gréci na kultúrnu a spoločenskú záležitosť a do vína bežne pridávali bylinky, korenie, alebo med. V starom Grécku žilo množstvo autorov, ktorí vo svojich básňach ospievali práve víno a jeho pitie. Jeden z najznámejších autorov tých čias Homér, ospieval víno vo svojej Iliade, kde dokonca uviedol mestá a oblasti, kde sa vtedy pestoval vinič.

Rozšírenie pestovania viniča v strednom a severnom Taliansku sa pripisuje Etruskom, ktorí žili na Apeninskom polostrove, na území

historicky známom ako Etrúria, rozprestierajúcom sa najmä na území dnešného Toskánska. Toskánsko dnes patrí k najstarším vinárskym regiónom Talianska a vínnu révu tu pestovali Etruskovia už v 8. storočí pred Kr. Etruskovia dokonca vyvážali víno do Grécka a viacerých stredomorských krajín. S ich menom je spojené aj zakladanie rozsiahlych vinohradov v južnom a strednom Taliansku. V starých etruských hrobkách sa našli zaujímavé fresky, ktorých vek sa odhaduje na viac ako 2 500 rokov. Viaceré tieto diela odrážajú výjavy súvisiace s vtedajším pestovaním viniča a výrobou vína. V etruských hrobkách sa našli aj ozdobné poháre a iné nádoby na víno. Starí Etruskovia našli svojich pokračovateľov v pestovaní viniča v Rimanoch.

Rímska ríša mala najväčší vplyv na rozvoj vinohradníctva a vinárstva v celej stredomorskej Európe. Predpokladá sa, že väčšina vinohradníckych oblastí v Európe vznikla na územiach, ktoré boli obsadené Rimanmi a môžeme súhlasiť s tvrdením, že o rozšírenie vinárstva do mnohých kútov sveta sa postarali práve Rimania pri svojich expanzívnych výpravách. Tí dbali nielen na kvalitu vína a zakladanie vinohradov, ale tiež na export vín prostredníctvom loďstva. Vína Rimania uchovávali prevažne v amforách a keramických džbánoch utesnených korkovými zátkami a živcou. Víno pri konzumácii riedili vodou. Rimania vyrábali aj vína s relatívne dlhou trvanlivosťou a niektoré dokonca už archivovali. Je však všeobecne známe, že Rimania obľubovali piť najmä mladé vína. Kvalita rímskeho vína priamo úmerne závisela o konkrétného ročníka a, samozrejme, aj od výrobných postupov a znalostí jeho výrobcov. Víno získalo v rímskej spoločnosti veľkú popularitu a vo väčšom sa pilo napríklad pri hostinách. Z rímskych čias sa zachovalo viacero písomných zmienok, ktoré uvádzajú rôzne postupy pri výrobe vína. Rimania už disponovali základnými znalosťami aj o odrodách bielych a modrých vín, ktoré sa vtedy pestovali. Diela spojené s vínom a vinohradníctvom, ktoré v tom čase vznikli, používali a citovali autori až do stredoveku. Slávny rímsky filozof Plinius starší je autorom encyklopedického diela *Historia naturalis* (Prírodoveda) a je autorom známeho výroku „*In vino veritas*“, teda vo víne je pravda. Počas rímskych vojenských výbojov rozširovali rímske légie na príkaz cisára pestovanie viniča a výrobu vína na všetkých obsadených územiach. Z veľkej časti preto môžeme ďakovať práve Rimanom, že sa vinič rozšíril do Francúzska, Portugalska, Španielska, Nemecka, a tiež do Čiech a na Slovensko. Rimania

posunuli úroveň pestovania viniča a výroby vína opäť vyššie a víno povýšili doslova na kultový nápoj, ktorý bol dostupný, tak ako v Grécku, pre všetky vrstvy vtedajšej rímskej spoločnosti.

Po páde rímskej ríše prevzali znalosti o pestovaní viniča a výrobe vína kresťanskí mnísi a kláštory. Nie je náhoda, že väčšina tradičných vinárskych oblastí v Európe sú tiež oblasťami s najvyššou koncentráciou kláštorov. V stredoveku sa teda výroby vína ujala cirkev a na rozdiel od sedliakov či obchodníkov, práve mnísi mali dostatok času, prostriedkov a motivácie na to, aby sa venovali výrobe kvalitného vína. Od stredoveku sa začali bežnejšie používať sklenené fľaše a poháre na víno.

1.1 Taliansko

Talianske vinice sa tiahnu od severnej časti Talianska (známe oblasti Veneto, Friuli, Venezia Giulia, Alto Adige), cez stred (Umbria, Abruzzo) až po opäť taliankej „čizmy“ (Puglia). K tomu musíme samozrejme prirátat aj ostrovné produkčné oblasti, ako Sicília. V Taliansku je dodnes známych viac ako 370 autochtónnych odrôd – čiže takých, ktoré sa vyskytujú iba v tejto krajine a sú typické pre danú oblasť, kde sa pestujú. Medzi tamojšie najznámejšie vinárske oblasti patrí Toskánsko, odkiaľ pochádza z vinohradníckej oblasti Chianti aj najslávnejšie talianske víno Chianti. Jedná sa o červené víno sýto rubínovej farby s ovocnou arómou.

Napísať o talianskom vinárstve krátky sumár je nemožné. História, rôznorodosť, veľkosť produkcie, špičkoví vinári, autochtónne odrody, rozličný spôsob výroby. Toto všetko by si zaslúžilo samostatný článok. O vinohradníctve a vinárstve za éry Etruskov a Rimanov sme sa už zmienili, ale zopakujeme, že história talianskeho vinohradníctva a vinárstva siaha približne 4000 rokov do minulosti. Klíma bola v tom čase ideálna na pestovanie hrozna, ktorému sa tu tak veľmi darilo, že starí Gréci územie južného Talianska nazvali Oenotria, teda krajina vína. Najobľúbenejším nápojom tých čias bolo „*mulsum*“ – bolo to víno s vysokým obsahom alkoholu, ktoré Rimania miešali s medom a koreninami, častokrát i s vodou, aby znížili obsah alkoholu, ktorého podiel bol v tomto nápoji skutočne vysoký. Do vinohradníckej a vinárskej výroby zaviedli Rimania viacero na tú dobu moderných a inovatívnych postupov. Napríklad sa sústredili na vylepšenia lisov na hrozno, aby mohli šetrnejšie vyťažiť z

hrozieň väčší podiel šťavy. Tiež porovnávali pestovanie rôznych druhov hrozieň v rôznych klimatických podmienkach, a traduje sa, že boli prví, kto rozpoznal potenciál vo víne a uprednostňovali vína, ktoré zreli 10 - 25 rokov. Tiež zistili, že na efektívne kvasenie hrozňovej šťavy sú potrebné vzdychotesné nádoby a tak začali vyrábať jedni z prvých drevených sudov. Rovnako sa uvádza, že práve Rimania začali víno podávať v sklenených „pohároch“ a začali využívať korok. Starí Rimania oslavovali Bakchusa, ktorý bolo Bohom vína, vinohradníctva, úrody, plodnosti i zábavy. Oslavy Bakcha a vína – bakchanálie sa časom zmenili na divoké orgie, takže boli Rímskym senátom zakázané. S rozširovaním katolicizmu v Taliansku v období stredoveku a dôležitou úlohou vína v obradných procesoch sa pokračovalo v zdokonaľovaní vinárskych postupov. Taliansko aj v novoveku upevňovalo svoju silnú pozíciu vo vinárstve a obchode s vínom v rámci celého sveta. Potom nadišiel koniec 19. storočia a nad talianskym vinohradníctvom a vinárstvom sa začalo „zmrákať“. Mohla za to choroba viniča fyloxéra, ktorá aj na talianskych vinohradoch napáchala značné škody a pribrzdila tamojšiu produkciu a obchod s vínom na dlhší čas. Po prekonaní fyloxéry sa v Taliansku pri novej výsadbe viniča myslelo hlavne na kvantitu, nie na kvalitu. To spôsobilo, že Taliansko sa vo svete stalo na dlhú dobu známe lacným, menej kvalitným, stolovým vínom. Existovali však výnimky, pretože v týchto časoch vzniklo aj zopár skutočne kvalitných vín, ako napríklad ročník 1928 Bertani „Acinatico“ Amarone, 1947 Giacomo Borgogno Barolo, 1955 Biondi-Santi Brunello di Montalcino, 1961 Gaja Barbaresco.

V 20. storočí nastal v Taliansku obrovský rozmach priemyslu, ktorý spôsobil najmä to, že v priebehu dvadsiatich rokov prestalo byť Taliansko poľnohospodárskou krajinou a stalo sa jednou z najmocnejších priemyselných krajín sveta. To však malo za následok, že ľudia odchádzali z fariem pracovať do fabrík. Množstvo vinárstiev a fariem ostalo zatvorených a opustených. Na druhej strane to však dalo šancu rôznym podnikateľom, aj zahraničným, ktorí začali tieto opustené usadlosti skupovať a pretvárať ich na svoje letné sídla. Mnohí v nich oživilí tradíciu vinohradníctva na oveľa vyššej úrovni, zveľadili vinohrady a farmy, dali prácu domácim a hovorí sa, že práve vďaka nim sa podarilo pretvoriť taliansky spôsob podnikania s vínom na skutočný biznis. Veľké zmeny sa začali diať v 80. a 90. rokoch 20. storočia, kedy „povojnovní“ farmári, vinári a enológovia

s limitovanými vedomosťami a sklonom k priemyselnej výrobe vín, boli postupne nahradzovaní mladšou generáciou svojich potomkov, ktorí plní nápadov a ideálov po ukončení enologických štúdií začali pracovať v rodinných vinárstvach. A tak bola postupne masová výroba nahradená menšou a poctivou výrobou.

Rok 1963 bol významným v tom zmysle, že talianska vláda zostavila zákony DOC (Denominazione d'origine Controllata), čo je klasifikácia vín s chráneným označením pôvodu. Táto klasifikácia znamenala začiatok budovania skutočnej identity talianskych vín. Roku 1980 bolo prijaté najvyššie možné označenie a klasifikácia DOCG (Denominazione di origine controllata e garantita), ktoré nadstavilo oveľa prísnejšie podmienky, ako staršie DOC. Prvými tromi vínami s klasifikáciou DOCG boli vína: Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano a Barolo, a o tri mesiace neskôr aj Barbaresco.

1.2 Francúzsko

Zásadnú úlohu v rozvoji vinárstva vo Francúzsku zohrali spomínaní Rimania, ale donedávna vládli značné nejasnosti v otázke, kedy vlastne vznikla tamojšia vinárska tradícia. Odpoveď priniesla až analýza najskorších známych archeologických a biomolekulárnych dôkazov pestovania hrozna a výroby vína vo Francúzsku. Ide o dovezené etruské amfory a vápencovú lisovaciu dosku. Boli objavené v starovekom prístave Lattara, neďaleko dnešného mesta Lattes, ktoré leží južne od Montpellieru. Amfory vedci dávali do rokov 500 až 475 pred Kr. a vápencovú lisovaciu dosku do rokov 425 až 400 pred Kr. Tieto nálezy odkryli v obchodníckom prístavku vo vnútri opevneného sídla. Vykopané amfory obsahovali na dne organické zvyšky. Podľa tvaru to boli amfory, aké sa v predmetnom období vyrábali v etruskom meste Cisra, čo je dnešné Cerveteri severozápadne od Ríma. Chemická analýza všetkých vzoriek spomenutých zvyškov odhalila kyselinu vínnu respektíve vínany, „podpis“ eurázijského viniča a vína na Blízkom východe a v Stredomorí. Usadeniny obsahovali aj zložky borovicovej živice a bylinné prísady, ako mlieč roľný, bazalka a materina dúška, aké rastú v strednom Taliansku, kde pravdepodobne vyrobili predmetné víno. V blízkosti amfor archeológovia objavili aj lisovaciu dosku zhotovenú z vápenca. Výskum usadenín v puklinách dosky potvrdil

prítomnosť kyseliny vínnej a vínanov, na základe čoho sa odborníci domnievajú, že skutočne slúžila ako lis na hrozno. Spolu s tisícami semien, stopiek a dokonca šupiek plodov viniča, ktoré sa už skôr našli blízko tejto dosky, to ďalej poukazuje na domácu výrobu vína z hrozna viniča dovezeného z Talianska. V tomto prípade teda ide o najstarší dôkaz výroby vína na francúzskej pôde.

Takže začiatky francúzskeho vinárstva siahajú podľa odborníkov približne do obdobia medzi 6. a 5. storočím pred Kr. Vinárska kultúra sa v miestnych podmienkach na dnešnom území Francúzska od prelomu letopočtov ďalej úspešne rozvíjala. Víno sa vyrábalo takmer v každej stredomorskej krajine, ale práve Francúzi ako prví začali vínnu révu strihať a šľachtiť a práve to premenilo divoko rastúci vinič na výkonného producenta čoraz kvalitnejšieho hrozna. Za vlády Karola Veľkého boli napr. francúzske vína považované za luxusný tovar. Vzostup Francúzska v kultúre vína je zdokumentovaný celkom solídne, zvlášť od 12. storočia. Cisterciánski mníši vtedy metódou pokusov a omylov určili, že najlepšimi odrodami viniča pre pestovanie v Burgundsku sú Chardonnay a Pinot Noir. Oblasti ako Burgundsko, Bordeaux, alebo oblasť Loiry sa v stredoveku stali skutočnými kolískami vína. Víno sa šírilo ďalej po Rýne až do oblasti Trevíru a Mosely, dnešnej hranice s Nemeckom. Rozvíjajúcu sa vinohradnícku výrobu a obchod s vínom nezastavili ani početné spory či vojny a panovníci si uvedomovali veľký potenciál francúzskych vinohradníckych regiónov, ktorý, samozrejme, využívali vo svoj prospech. S rozvojom vinárskych skúseností a technológií, sa začal rozvíjať export vína do iných krajín a svet začal oceňovať atraktivitu a hlavne kvalitu francúzskych vín. Už cisár Karol Veľký začal regulovať produkciu vína od pestovania až po predaj okolo roku 800 a vinohradnícku výrobu kláštorov podporoval pomocou veľkoryso darovaných viníc. Najlepšie vinice teda vlastnili kláštory a ich víno bolo v tom čase považované za špičkové. Už počas renesancie sa začali šíriť po svete povesti o vybraných akostných francúzskych vínach. Burgundské vína sa stali slávnymi, zatiaľ čo vína z oblasti Bordeaux boli v Paríži dlho neznáme vzhľadom na veľkú vzdialenosť týchto dvoch miest.

Počiatky šumivého vína sú pevne späté s oblasťou Champagne vo Francúzsku. Už v 18. storočí tam bolo etablovaných viacero firiem, ktoré vyvážali svoje produkty nielen do priľahlých oblastí, ale aj do vzdialenejších kútov Európy. Od čias francúzskeho kráľa Františka I. (prvá polovica 16.

storočia) až po kráľa Ľudovíta XIV. (prelom 17. a 18. storočia), šampanské víno nechýbalo na kráľovskom stole. Išlo však o červené šampanské nešumivé, odlišné od dnešného. V jeho terajšej forme začalo byť vysoko cenené až v 18. storočí, v čase, keď sa rozširovalo používanie sklenených fliaš, ktoré nahrádzali dovtedajšie karafy a veľké džbány. Avšak vtedy bolo výsadou kráľa a vyšších vrstiev. Až od 18. storočia sa šampanské dostalo aj medzi nižšie vrstvy francúzskej spoločnosti. Na konci 17. storočia došlo k rozširovaniu obchodu so šampanským, pivnice obchodníkov s vínom v Remeši boli priestorovo nepostačujúce. Východiskom sa ukázalo vystavanie pivníc z bývalých galsko-rímskych podzemných chodieb. Kolíska šampanského sa nachádza v Hautvillers. Tu, koncom 17. storočia, pivničný majster miestneho opátstva, mních Dom Pérignon, objavil proces, ktorým sa šampanské víno stalo šumivým. Dostal nápad zmiešať nielen hrozná z rôznych odrôd, ale aj oblastí. Následne sa mu podarilo pomocou šikovných technických figľov vyčariť charakteristické cuvées a bruts. Avšak nesmieme zabudnúť ani na vdovu Clicquotovú. Jej pivniční majstri metódu zrenia vylepšili a potom sa mohlo šampanské víno vyrábať priemyselne. Dnes už slávna značka šampanského vína, Veuve Clicquot, nesie pomenovanie práve po nej.

Za druhého cisárstva (1852-1870) sa vo Francúzsku začali zväčšovať plochy s viničom. V roku 1874 bol vinič vysadený na ploche 2,477 miliónov hektárov. Výroba dosiahla historický rekord, keď sa vyrobilo 83 miliónov hektolitrov vína. Vinárstvo, v ktorom v tom čase stále prevládala remeselný charakter práce, bolo charakteristické pre 72 departmentov z celkového počtu 87. Niektoré kraje, napríklad Languedoc, sa začali orientovať výhradne na vinohradnícku výrobu a obchod s vínom. Po roku 1875 však francúzske vinice zničila fyloxéra. Podľahla jej takmer polovica francúzskych viníc. Výroba vína klesla v roku 1879 na 25 miliónov hektolitrov. Túto situáciu sa snažil vtedy riešiť aj štát. Zákony z 15. júna 1878 a z 2. augusta 1879 zavádzali štátne príspevky na chemické ošetrovanie viníc, ktoré sa rozvíjalo veľmi rýchlo, ale nie dosť účinne. Napokon bolo potrebné obnoviť vinice pomocou vrúbľovania amerických sadeníc. V roku 1888 sa takto obnovili dve tretiny viníc na juhu Francúzska. Obnova zničených viníc si vyžadovala značné finančné investície, ktoré si mohlo dovoliť len málo vinohradníkov. Z toho dôvodu množstvo francúzskych viníc zaniklo. Prudké zníženie výroby vína znamenalo aj obrovský pokles

príjmov. V rokoch 1875-1889 bola produkcia o polovicu nižšia ako pred rokom 1875. Okrem toho silnela konkurencia, najmä dovoz vína z Pyrenejského polostrova. V roku 1900 vznikla kríza z nadvýroby. V roku 1907 sa za podpory miestnych úradov organizovali mohutné manifestácie, napríklad 11. marca 1907 v Montpellieri. V lete toho istého roka vypukla dokonca vzbura. Hnutie sa uchýlilo do ilegality, podávali sa kolektívne demisie, organizovali sa štrajky a sabotáže úradov, neplatili sa dane. Situácia sa upokojila až koncom roka 1907.

1.3 Nemecko

Počiatky vinohradníctva a vinárstva siahajú v Nemecku do obdobia antiky. Väčšina odborníkov sa zhoduje v názore, že nemecká vinárska tradícia má okolo 2000 rokov. Najstaršia nemecká vinohradnícka oblasť sa rozprestiera západne od rieky Rýn a jej srdcom je dodnes vinohradnícka oblasť Mosel. Mosel je aj rieka, na ktorej svahoch pozdĺž celého jej toku vysadili Rimania vinohrady. V tejto oblasti sa zachovalo viacero rímskych pamiatok, medzi ktoré patrí aj špecifický kalich na víno. Nazýva sa Römer-Riman. Jedná sa o nízky kalich so silnou stopkou. Rimania začali v tejto oblasti vysádzať predovšetkým odrodu vína Riesling, ktoré je v súčasnosti známe ako Rizling rýnsky a patrí medzi najznámejšie nemecké odrody vo svete. V súčasnosti je táto vinohradnícka oblasť rozdelená do troch hlavných oblastí. Najjužnejšia časť - Horná Mosela siaha až do Francúzska a Luxemburska a má centrum v Trieri, ktorý založili Rimania a radí sa k najstarším mestám v Nemecku. Miestnym „top“ vínom je odroda Elbling, ktorá sa tam pestuje viac ako 2000 rokov a pôvodne ju v tejto oblasti vysadili rímski vojaci. Nemecké odborné zdroje uvádzajú, že je to najstaršia nemecká odroda, ktorá sa pestuje dodnes a patrí medzi najstaršie odrody sveta. Stredná Mosela je z pohľadu pestovania viniča najdôležitejšia a za jej centrá by sme mohli považovať lokality ako Bernkastel a Piesport. Táto oblasť je známa najmä výrobou suchých vín z odrody Riesling. Poslednou je Dolná Mosela, ktorá je najsevernejšia a rozprestiera sa až k mestu Koblenz, kde sa rieka vlieva do Rýna. Mosel je oficiálne najstaršou vinohradníckou oblasťou Nemecka a s mestom Trier patrí do zoznamu svetového dedičstva UNESCO.

V Nemecku sa v 19. storočí začalo vyrábať aj šumivé víno. Jedným z prvých, ktorí know-how získané v oblasti Champagne vyviezol, bol Georg Kessler. Niekoľko rokov pracoval v dnes svetoznámej firme Veuve Clicquot vo francúzskom Remeši. V roku 1826 sa rozhodol založiť v mestečku Esslingen am Neckar neďaleko Štuttgartu vlastnú firmu na výrobu šumivého vína a založil tak tradíciu výroby sektov v Nemecku.

1.4 Španielsko

Archeologické nálezy dokazujú, že vinič sa na území dnešného Španielska pestoval už pred 5000 rokmi a najstaršie nálezy jadriok z hrozna pochádzajú z tohto územia z obdobia treťohôr. Dejiny pestovania vínnej révy v oblasti Jerezu sú zdokumentované už od dôb Feničanov, ktorí na španielskom pobreží v Andalúzii založili okolo roku 1100 pred Kr. mesto Cádiz. Najstaršie záznamy o výrobe vína majú viac ako dvetisíc rokov a pochádzajú z rímskych čias. Známe sú napr. archeologické nálezy v oblasti Monterrei či La Rioja (v súčasnosti jedna z piatich najznámejších vinohradníckych oblastí sveta), ktoré dokazujú, že pestovanie vínnej révy a výroba vína sa začala na tomto území už pred viac ako 2000 rokmi. V tých časom máme dokázané pestovanie vínnej révy a výrobu vína v Andalúzii a Tarragone (Katalánsko). Rimania už bežne obchodovali s vínami vyrobenými v Hispánii po celom území Rímskej ríše a tieto vína spomína napr. Plínius starší či Ovídius, ktorý sa zmienil o oblúbenom španielskom víne Saguntum. Toto víno sa predávalo napr. v Ríme a Ovídius o ňom povedal, že je dobré tak akurát pre otroka, ktorý s ním opije svoju milenkú. Naopak, Plínius starší vyzdvihol kvalitu vína z Tarragony (Tarraconensis).

Kvalita španielskych vín bola rôzna. Počas arabského panstva na Pyrenejskom polostrove nastala určitá stagnácia tamojšieho vinárstva a vinohradníctva, a vplyv islamu sa odrazil aj na výrobe vína až po jeho úplný zákaz od r. 711 až po r. 1492. V stredoveku boli v Španielsku pestovanie hrozna, výroba vína a neskôr aj obchod s vínom spojené s duchovenstvom a kláštorami. V roku 1492 Krištof Kolumbus pod španielskou vlajkou objavil Nový svet - a tým pádom aj nový trh pre vývoz španielskeho vína. Španielsko sa od konca 15. storočia zameriavalo aj na výrobu sladkého vína určeného na vývoz. Sladké víno sa totiž lepšie prepravovalo. Jedným z centier výroby sladkých vín boli Kanárske ostrovy. Už v 17. storočí sa

objavili prvé dokumenty, ktoré sa vzťahovali k zabezpečeniu kvality vína.

Koncom 19. storočia vinohradníctvo a vinárstvo ovplyvňuje francúzska škola a vzniká Kráľovská ekonomická spoločnosť vinárov v Rioje. Za rozkvet španielskeho vinárstva možno považovať obdobie okolo polovice 19. storočia, a to práve v čase, keď Európu zasiahla epidémia fyloxéry. Fyloxérou boli infikované aj španielske vinice, ale tak ako inde, začali so štepením regionálnych odrôd na americký podpníkový vinič odolný voči tejto chorobe. Koncom 19. storočia sa v Španielsku začal vyrábať šumivý sekt Cava, ktorý sa stal začiatkom 20. storočia vážnym konkurentom francúzskym šumivým vínam.

1.5 Portugalsko

História výroby vína v Portugalsku je dlhšia ako samotná história Portugalska. Prvé zmienky o portugalskom víne pochádzajú z obdobia okolo roku 600 pred Kr., kedy Feničania do oblasti priviezli podnože odrôd vínnej révy. Z tohto obdobia pochádza mnoho pôvodných odrôd. V roku 219 pred Kr. toto územie ovládli Rimania, ktorí prispeli k modernizácii pestovania a výroby vína. Počas rímskeho panstva sa z Portugalska dovážali značné množstvá vína do Ríma. Toto obdobie znamenalo pre Portugalsko a celý Pyrenejský polostrov veľký rozmach vinohradníctva, vinárska kultúra sa intenzívne vyvíjala v celej oblasti. Stredovek bol pre Portugalsko predovšetkým v znamení kresťanstva a výroby omšového vína pre cirkevné účely. Vinohradníctvo upadalo a nahradilo ho pestovanie obilia. Víno sa pestovalo len na malých terasách. V 12. storočí sa stalo Anglicko významným obchodným partnerom Portugalska, resp. portugalských obchodníkov s vínom. Vína z Portugalska sa vtedy vo veľkých množstvách vyvážali na viaceré anglické trhy. Výrazný vzostup portugalského vinohradníctva a vinárstva nastal potom až v druhej polovici 14. storočia.

V roku 1386 Portugalsko a Anglicko uzatvárajú diplomatickú zmluvu z Windsoru o vzájomnej spolupráci a obchode. Týmto dostali portugalské vína prednosť pred francúzskymi. V 15. a 16. storočí sa vinohradníctvo rozvíjalo „ruka v ruke“ s lodnou dopravou. V 15. storočí nariadil portugalský princ Henrich vysádzať na území Portugalska krétsku odrodu vínnej révy. Roku 1665 anglický kráľ Karol II. získal monopolné postavenie na vývoz vína do Ameriky. Dovážané víno z Portugalska však nemalo

príliš dobrú povest' a veľmi často bolo nekvalitné. Vývozu pomáhalo vypuknutie vojny v roku 1689 medzi Anglickom a Francúzskom, kedy bolo v Anglicku zakázané piť francúzske víno. Portugalsko od roku 1670 vyrába prvé fortifikované víno - Portske víno, ktoré sa čoskoro stalo módnou záležitosťou celého Anglicka. Pôvodne sa jednalo o ľahké, kyslé víno typu červený portugal. Ten si síce anglická šľachta neoblúbila, ale o to viac ho spotrebovalo kráľovské námorníctvo, lebo jeho námorníci ho pravidelne dostávali ako svoju sailors ration (denná dávka alkoholu, ktorú dávali námorníkom, známa bola napríklad rum ration). Traduje sa, že v roku 1678 jeden liverpoolsky obchodník vyslal svojich dvoch synov do Viana do Castello, severne od Porta, aby sa priučili obchodu s vínom. V kláštore na rieke Douro opát z Lamaga hostil mladých Angličanov, ktorým jedna odroda zvlášť zachutila. Toto víno zhodnotili ako príjemne sladké a extrémne hladké. Opát priznal, že do vína pridal brandy. Angličania boli z vína takí nadšení, že kúpili všetky zásoby a poslali ich loďou domov. Takže tí, ktorí tvrdia, že portske víno získalo na popularitu vďaka anglickým obchodníkom, majú i nemajú pravdu. Isté však je, že prvý historicky doložený transport Vinho do Porto je zaznamenaný v roku 1678.

V prvej polovici 18. storočia sa radikálne zvýšil dopyt po portskom víne, čo malo za následok cenový kolaps a zníženie kvality týchto vín. Zmluva medzi Anglickom a Portugalskom z roku 1703 znamenala vznik nových obchodných vzťahov medzi oboma krajinami a export vína zaznamenal výrazný nárast. V roku 1756 bol v Portugalsku zavedený systém kontroly pôvodu a regionálnej klasifikácie. Z dôvodu regulácie výroby vína bol v tomto roku oficiálne deklarovaný vinársky región „Alto Douro“ - najstarší apelačný región na svete. Okolo roku 1890 postihla aj portugalské vinohrady známa katastrofa - fyloxéra, ktorá zdevastovala až dve tretiny tamojších vinohradov. Mnoho vinárov v tejto dobe prestalo obrábať svoje vinice a lacné pozemky vykupovali investori veľkých vinárskych závodov. Opätovný rozvoj tamojšieho vinohradníctva nastal až začiatkom 20. storočia a portugalské vína opäť získavajú stratené renomé.

1.6 Amerika

Vinárstvo a vinohradníctvo má na Americkom kontinente relatívne krátku tradíciu. Na tomto kontinente sa začali cielene vysádzať prvé

vinohrady až okolo roku 1520. Španielski dobyvatelia ich vysádzali najmä v Mexiku, Argentíne, Chile a Peru. Španieli v Amerike pestovali európsku vínnu révu *Vitis vinifera*, ale na mnohých miestach nachádzali aj pôvodný vinič rodu *Vitis labrusca*, ktorého víno sa vyznačuje osobitnou príchuťou, takzvanou líščinou. Európske odrody viniča sa časom rozšírili najmä v oblasti Kalifornie. V ostatných oblastiach Ameriky sa až donedávna pestoval vinič *Vitis labrusca*. Prvé vína však nemali vysokú kvalitu. Uvádza sa, že prvé víno bolo na území dnešných Spojených štátov vyrobené už roku 1562. Toto prvenstvo patrilo Floride, kde v osade blízko dnešného mesta Jacksonville vyrobili víno menom Scuppernong.

Prvé kultivované vinice sa začali vysádzať v Kalifornii okolo roku 1796, keď Junipero Serra a niekoľko mexických osadníkov začali s ich výsadbou na kopcoch okolo San Diega. S príchodom ďalších európskych osadníkov sa odborné znalosti o víne a vinohradníctve dostávajú na širšie teritória Spojených štátov. Po rôznych neúspechoch a niekoľkých experimentoch s pôdami, odrodami hrozna a kultiváciou sa víno u miestneho obyvateľstva presadilo. Najvýznamnejší vinohradnícky región vznikol v spomínanej Kalifornii. Výstavbou železničnej trate medzi východom a západom sa víno z Kalifornie začalo dovážať aj na husto osídlené východné pobrežie.

Na konci 19. storočia fungovalo v Kalifornii tak vyspelé vinárstvo, že tamojší producenti a ich vína začali vážne konkurovať európskym, najmä francúzskym vínam. Sľubný rozvoj vinárstva v Spojených štátoch amerických zabrzdila prohibícia. Od roku 1919 sa v Spojených štátoch nesmelo vyrábať víno. Vinice boli likvidované a vinárne zatvorené. Postupne sa vytrácali aj znalosti o víne a pestovaní viniča. Ani koniec prohibície v roku 1933 nemal vplyv na útlm amerického vinohradníctva. Veľká hospodárska kríza a druhá svetová vojna tamojšej vinárskej produkcii taktiež nepomohli a situácia sa ešte zhoršila. Až po druhej svetovej vojne sa opäť „naštartovala“ vinohradnícka produkcia a postupne sa oživil aj obchod s vínom. Takmer každý štát dnes vyrába víno, ale približne 90% produkcie pochádza z Kalifornie.

1.7 Austrália

Do Austrálie bol prvý vinič dovezený koncom 18. storočia a veľmi rýchlo sa potom rozšíril takmer do všetkých oblastí Austrálie a Nového

Zélandu. Takmer ideálne podmienky pre vinohradníctvo panujú v južných oblastiach, čo spoznal roku 1788 aj kapitán a guvernér Arthur Philips, keď s prvou flotilou preskúmal austrálske pobrežie. Guvernér Philips priviezol do trestaneckej kolónie Nový Južný Wales odrezky viniča z Mysu dobrej nádeje. Prví austrálski vinári museli čeliť viacerým problémom, najmä kvôli neznámej austrálskej klíme. Nakoniec však zistili, že väčšina austrálskeho územia je ideálna na výrobu vína a vinohradnícka produkcia sa naplno rozbehla. Klíma však nebola jediným faktorom, od ktorého závisela výroba kvalitného vína. Dôležité boli výrobné postupy a znalosti prvých vinárov a vinohradníkov.

Tamajšie začiatky pestovania viniča boli zložité a pokusy o výrobu vína z prvých vypestovaných odrôd viniča zlyhali. Ďalším osadníkom sa však časom podarilo úspešne pestovať vínnu révu a austrálske víno sa vo väčšom začalo predávať na domácom trhu v 20. rokoch 19. storočia. V roku 1822 začal Gregory Blaxland ako prvý vyvážať austrálske víno, a bol tiež prvým vinárom, ktorého vína ocenili aj v zámorí. V roku 1830 boli v Hunter Valley založené vinice a o tri roky neskôr (1833) priviezol James Busby z Francúzska a Španielska vzorky a štepy kvalitných odrôd hrozna vrátane väčšiny klasických francúzskych odrôd. James Busby sa považuje za „otca“ austrálskeho vína. Busby cestoval po Francúzsku a Španielsku, pričom zbieral odrezky viniča, s ktorými následne experimentoval v Austrálii. Tieto odrezky a jeho výskum stáli na počiatku moderného austrálskeho vinohradníctva a vinárstva. Do Austrálie priviezol Busby napr. známu odrodu Shiraz. Produkcia a kvalita austrálskeho vína sa zlepšila príchodom slobodných osadníkov z rôznych častí Európy. Títo využili svoje schopnosti a znalosti na založenie viacerých austrálskych vinárskych oblastí. Napríklad osadníci z Pruska sa v polovici 50. rokov 19. storočia podieľali na vzniku vinárskeho regiónu v údolí Barossa v južnej Austrálii. Osadníci zo Švajčiarska sa zase podieľali na založení vinárskej oblasti Geelong vo Victorii v roku 1842.

Austrália bola prvou krajinou Nového sveta, ktorej vína sa dokázali presadiť na medzinárodných trhoch. V druhej polovici 19. storočia začali vína z Austrálie zbierať najvyššie ocenenia aj na svetových výstavách vína. Najcennejšie boli ocenenia z francúzskych súťaží. Austrálske víno získalo zlatú medailu „prvej triedy“ na medzinárodnej výstave v Bordeaux roku 1882 a ďalšie zlatú medailu na medzinárodnej výstave v Paríži v roku 1889.

Európu však zasiahla fyloxéra a táto choroba mala deštruktívne následky aj pre vinársku produkciu a obchod s vínom v Austrálii. V prvej polovici 20. storočia sa však vinohradnícka produkcia zotavila a v súčasnosti je Austrália lídrom v množstve aj kvalite produkovaných vín.

1.8 Nový Zéland

Vinárstvo a vinohradníctvo na Novom Zélande vzniklo v období kolonizácie. Nie je známe, či Maori niekedy pestovali víno. Ale v ich slovnej zásobe existuje slovo - wāina. Je možné, že toto slovo prevzali z angličtiny, pretože, ako sme uviedli vyššie, korene novozélandského vinohradníctva siahajú do koloniálnej éry. Za jeho vznikom stál už vyššie spomínaný britský enológ James Busby. Ten prišiel s nápadom vysádzať na južnej časti ostrova vinič. Usadil sa v oblasti Waitangi, kde začal s výsadbou a pestovaním viniča. Najstaršia vinica bola založená v roku 1851 v blízkosti katolíckeho kostola v Hawke's Bay. Počas ďalších sto rokov boli zakladané vinice v dnes už legendárnych oblastiach, ako je napr. Marlborough. K známym podoblastiam patria napr. Claudy Bay, Hawkes Bay a Gisborne, kde sa aj v súčasnosti pestuje výhradne odroda Sauvignon Blanc. Busby však nebol jediný, kto na Novom Zélande vysádzal a pestoval vinič. Napríklad v roku 1819 sa vinič pestoval v malej osade na severnom ostrove Nového Zélandu.

Začiatkom 60. rokov 19. storočia boli na Novom Zélande najrozšírenejšími odrodami Müller Thurgau, Gewürztraminer a Chardonnay. V produkčných centrách sa vyrábali vína s rôznym stupňom vplyvu dubových sudov, napr. niektoré v sudoch kvasili, iné v nich len zreli. Tamojší vinári dokonca experimentovali s výrobou ľadových vín, ktoré sa snažili vyrábať pomocou mraziacich boxov. Presadenie sa novozélandských vín na trhu dlho znemožňovali rôzne náboženské abstinencné hnutia. Dokonca víno sa nesmelo predávať ani v reštauráciách. Situácia sa zmenila až v 20. storočí.

1.9 Afrika

Juhoafrická republika je krajinou s najdlhšou vinohradníckou a vinárskou tradíciou spomedzi všetkých oblastí Nového Sveta. Už Rimania zakladali vinohrady v severnej Afrike, a to na území dnešného Maroka, v Alžírsku

a Tunisku. V Afrike nastal veľký rozvoj vinohradníctva a vinárstva až masívnejším príchodom Európanov, najmä z Francúzska, ktorí tam začali vo väčšom pestovať vinič a vyrábať víno. Dejiny vinohradníctva na juhu „čierneho“ kontinentu siahajú do druhej polovice 17. storočia. Oficiálne sa uvádza, že prvý vinič tam bol vysadený medzi rokmi 1652 až 1654. Pri zrode vinárstva stáli hlavne francúzski hugenoti, ktorí museli odísť z Európy kvôli perzekúcii a usadili sa na mieste dnešného Franschhoeku. Samozrejme, víno sa pilo v Afrike dávno predtým. Už v roku 1652 v okolí dnešného Kapského Mesta zriadili holandskí žoldnieri zásobovaciu stanicu pre námorné cesty za korením do Indie a vysadili tu vinič. Víno sa v tej dobe považovalo za účinný prostriedok v boji proti skorbutu a tak sa rastúci námorný obchod v oblasti spolu s ideálnymi podmienkami na pestovanie podpísali pod rýchle rozširovanie vinohradov smerom do vnútrozemia kontinentu. Za najlepšie juhoafrické vína sa v tej dobe pokladali sladké vína z Constantie na východnom úpätí Stolového vrchu (dnešné predmestie Kapského mesta) dorobené z odrody Muscat de Frontignan. V 18. storočí sa už pravidelne dovážali do Európy sladké vína vyrobené v Afrike. Tieto vína obľubovala európska šľachta a Napoleon si ich dokonca „objednával“ počas svojho exilu na Svätej Helene.

Holandský a neskôr anglický guvernér dokonca nariadili obmedzenie ich predaja – na trh sa mohla dostať iba jedna tretina miestnej produkcie. Zvyšok bol určený pre potreby miestnej vlády, koloniálnej správy, a časť pre spomínanú európsku šľachtu. V 19. storočí zaznamenal juhoafrický vinársky priemysel veľký rozmach. V roku 1825 zaviedlo Anglicko vysoké clá na dovoz francúzskeho vína, čo nahrávalo práve producentom a obchodníkom z juhu Afriky. Export z južnej Afriky prevládval. Na stoloch anglickej šľachty a vyšších vrstiev spoločnosti boli africké vína „povinnosťou“ a stali sa doslova módnou záležitosťou. Časom sa vyprofilovalo niekoľko vinárskych regiónov, z ktorých najvýznamnejšiu boli a aj v súčasnosti sú Constantia, Stellenbosch a Paarl.

Útlm obchodu nastal po roku 1861, kedy Anglicko zrušilo vysoké clo uvalené na francúzske produkty. Export vína z Afriky upadal. Nedostatok hrozna, nasledovaný periódou nadprodukcie vín nízkej kvality viedol k hlbkej kríze v juhoafrickom vinárskom priemysle. Od 18. storočia vznikali v afrických produkčných oblastiach vinárske závody, v ktorých sa ešte dodnes vyrábajú niektoré kvalitné vína. Po období veľkej slávy v 19. storočí

nasledovala opäť perióda úpadku vinohradníckej produkcie na Africkom kontinente. K úpadku tamojšej vinohradníckej produkcie prispela fyloxéra, ktorá sa v tamojších vinohradoch objavila koncom 19. storočia. Situácia sa upokojila až v roku 1918, kedy bol založený Zväz vinohradníckych družstiev KWV (Ko-operatieve Wijnbouwers Vereniging). Situácia sa otočila až okolo roku 1990 a v súčasnosti sa juhoafrickému vinárskemu priemyslu darí.

2. DEJINY VINOHRADNÍCTVA A VINÁRSTVA NA ÚZEMÍ SLOVENSKA

Slovensko svojou polohou a pomerne diferencovanými prírodnými podmienkami tvorí severnú hranicu rentabilného pestovania viniča hroznorodého v Európe. Jeho pestovanie sa v minulosti koncentrovalo predovšetkým na stráňach pohorí a úbočiach kotlín južného pásma územia Slovenska. Nadväzuje tak na pestovateľské oblasti susedných krajín (Maďarska, Rakúska a Moravy) a predstavuje ich najsevernejšie výbežky. Vinohradníctvo tvorilo primárne zamestnanie obyvateľov južných regiónov Slovenska takmer do polovice 20. storočia a hranica pestovania viniča siahala v minulosti oveľa vyššie ako v súčasnosti.

V nasledujúcom texte predstavíme dejiny vinárstva a vinohradníctva späté s územím Slovenska od najstarších čias, cez obdobie stredoveku, novoveku až po rok 1989. Tiež stručne predstavíme dejiny Malokarpatskej vinohradníckej oblasti - našej najväčšej a najvýznamnejšej produkčnej oblasti, a neobídeme ani našu najmenšiu, ale vzhľadom na kvalitu vína taktiež veľmi významnú Tokajskú vinohradnícku oblasť.

2.1 Začiatky pestovania viniča a výroby vína od najstarších čias do stredoveku

Začiatky vinohradníctva na Slovensku sa doposiaľ nepodarilo presne datovať. Na základe viacerých indícií môže jeho vznik spadať do 3. storočia. O pestovaní vinnej révy na našom území svedčia viaceré archeologické nálezy pracovných nástrojov, najmä vinohradníckych nožov, hlinených zásobníc na víno, nálezy hroznových zŕn ako aj výsledky bádania z posledných rokov. Z vrchu Molpír pri Smoleniciach by mal pochádzať náš doposiaľ najstarší archeologický nález týkajúci sa vinohradníctva (8.-7. stor. pred Kr., staršia doba halštatská). Archeológ Mikuláš Dušek tu v roku 1963 objavil hlinenú zásobnicu na víno a osem vinohradníckych nožíkov. Treba však pripomenúť, že táto teória je v súčasnosti viacerými odborníkmi spochybnená. Nájdené nožíky nemusia byť vinohradnícke a nádoby tiež nemuseli slúžiť iba na víno. Ak by to však bola pravda, tento nález by dokazoval, že počiatky vinohradníctva na našom území siahajú ešte pred dobu rímsku (1.- 4. stor.) a víno sa pilo na našom území už približne pred 2600 až 2700 rokmi.

O rozvetvenom obchode s vínom v neskorej dobe bronzovej písal S. Pigott v diele *A late bronze Age Wine Trade*. V tejto práci prezentoval svoje zistenia, že sa v Karpatskej kotline už v dobe bronzovej pestoval vinič a víno sa exportovalo do oblastí severnej Európy. Na to, že sa Kelti v Panónii a v strednej Európe zaoberali vinohradníctvom upozornil v roku 1911 rakúsky bádateľ A. Sturmmmer, ktorý prezentoval svoj názor, že už Kelti pestovali vinič hroznorodý. Zo správ súdobých rímskych autorov sa dozvedáme, že Kelti žijúci v Panónii pestovali vinič a dorábali pomerne kyslé víno. Z početných dobových správ a viacerých archeologických nálezov možno právom predpokladať, že Kelti žijúci na týchto územiach vinič ako kultúrnu rastlinu nielen poznali, ale ju aj skutočne pestovali. Kelti obývali aj oblasť dnešného juhozápadného Slovenska a na území Bratislavy vybudovali dôležité centrum s mincovňou. Môžeme predpokladať, že predmetom rozvetveného obchodu medzi na našom území žijúcimi Keltmi a Rimanmi, bolo aj víno. Obchod s vínom a možné pestovanie vínnej révy na našom území nepriamo potvrdzuje aj rímsky historik Tacitus (*Germania*, XX), ktorý v tejto súvislosti uvádza, že „obyvateľstvo bývajúce bližšie k brehu (dunajskému), obchoduje aj s vínom (*proximi ripae et vinum mercantur*).“

Začiatky pestovania viniča hroznorodého (*Vitis vinifera*) na Slovensku sa dávajú do súvisu s panovaním rímskeho cisára Marka Aurélia Proba (276-282), ktorý je viacerými odborníkmi považovaný za zakladateľa európskeho, resp. severopanónskeho vinohradníctva. Oproti starším názorom, že až Rimania za vlády tohto cisára priniesli do oblastí stredného Dunaja kultúry viniča a ich pestovanie na týchto územiach aj rozšírili, vystúpil už v roku 1907 nemecký historik Friedrich von Bassermann - Jordan v diele *Geschichte des Weinbaus*. Bassermann poukázal na to, že už Kelti pestovali vinič v strednej Európe, ktorého názor podporil aj vyššie spomenutý A. Sturmmmer. Z doby cisára Marca Aurelia Proba pochádzajú prvé konkrétnejšie správy o víne a pestovaní viniča na našom území, ktoré umožňujú seriózný výklad. Podľa správ, ktoré uvádza jeho životopisec Vopiscus, cisár Probus povolil všetkým Galom, Hispánom a Británom pestovanie viniča a výrobu vína. Rímsky historik Eutropius, ktorý tiež písal o Probusovi uvádza, že cisár nariadil pestovať vinič aj v Panónii. Túto správu potvrdzuje aj Aurelius Victor, ktorý vo svojom diele *Historia Romana* napísal, že cisár Probus zaplnil Gáliu, Panóniu a kopce Moesanov vinicami. Probus podporoval pestovanie

viniča a dokonca zrušil zákaz cisára Domiciána (81 – 96) pestovať vinič v rímskych provinciách. To malo pozitívny vplyv na budúci rozvoj vinárstva a vinohradníctva aj v Panónii. Nielen zachované správy, ale aj archeologické nálezy z územia Slovenska, napr. rímskoprovincinný skyfos z pohrebiska v Kostolnej pri Dunaji s motívmi viniča z 1. stor. nášho letopočtu a figúrky Bakcha z Komárna z 2. storočia nášho letopočtu naznačujú, že víno a zrejme aj vinič hroznorodý poznali naši predkovia na území Slovenska už pred príchodom cisára Marka Aurélia Proba.

Teodor Ortway naznačil, že tunajšie (bratislavské) vinohradníctvo siaha približne do obdobia 5. storočia, pričom súčasne tvrdil, že už praobyvatelia Bratislavy sa zaoberali vinohradníctvom. Faktom však je, že víno bolo pre rímskych obyvateľov i vojakov pôsobiacich na našom území, úplne bežným a každodenným nápojom. Archeológovia dokázali, že Rimania mali svoje posádky na území Slovenska napr. v Devíne, Stupave, Bratislave, Podunajských Biskupiciach, Iži, Páci, Milanovciach a inde. Je teda veľmi pravdepodobné, že tam pôsobiaci vojaci bežne pili aj víno. Možno už vtedy sa tu udomácnili prostredníctvom rímskej kultúry aj niektoré nariadenia a normy týkajúce sa vinohradníctva a vinárstva, ktoré sa zachovali do stredoveku i neskôr. Tu však treba mať na pamäti, že rímske právo viac – menej iba dopĺňalo už existujúce domáce právne systémy neskorších ranofeudálnych štátov vznikajúcich na týchto územiach. V Panónii vo viacerých sídlach prežívalo pôvodné rímsko-provinciálne obyvateľstvo aj so svojimi právnymi úpravami niektorých činností. Zásľuhu na udržaní niektorých zvykov a právnych noriem z antických čias mali i panovníci a pravdepodobne aj cirkevné inštitúcie, ktoré už v ranom stredoveku vlastnili množstvo vinohradov i celých viničných hôr.

Po Rimanoch prichádzajú na naše územie početné germánske kmene. Germáni sa však nevenovali intenzívne pestovaniu vínnej révy. Môžeme predpokladať, že z hľadiska pestovania vínnej révy došlo na územiach obsadených Germánmi k úpadku či dokonca k prerušeniu vinohradníckej kultúry a produkcie. Výnimkou boli Rugiovia, ktorých spôsob vlády umožnil pokračovanie tradícií rímsko-provinciálneho vinohradníctva a vytvorenie neskoršej vinohradníckej oblasti na sever od stredného Dunaja. V zbierkach Archeologického ústavu SAV v Nitre je niekoľko desiatok kanvíc na víno, ktoré dosvedčujú konzum vína v čase Keltov, Rimanov a Germánov na našom území.

Možné rozšírenie vinohradníctva v oblasti strednej Európy, ako aj na našom území v 5. storočí naznačuje správa (tiež z 5. storočia), ktorá uvádza, že sa apoštol Norica, sv. Severín, odobral „*ad vineas*“, t. j. do krajiny viníc. Za túto krajinu sa dnes pokladajú oblasti Dolného Rakúska, kde sv. Severín údajne v okolí dnešnej Viedne hlásal kresťanstvo. Túto správu pokladá Richard Horna za dôkaz, že sa vinič v období sťahovania národov pestoval nielen v okolí Viedne, ale aj na území dnešnej Bratislavy.

Slovania sa po príchode do Karpatskej kotliny stali pokračovateľmi starších keltských, no predovšetkým rímskych tradícií. Z obdobia 8. a 9. storočia sa nám zachovalo už množstvo dokladov materiálnej kultúry, predovšetkým vinohradníckych nožíkov, ktoré na našom území dokazujú existenciu vinohradníctva. Vinič sa už s istotou pestoval v oblasti dnešného juhozápadného Slovenska od 8. storočia. Vo formujúcom sa ranofeudálnom veľkomoravskom štáte malo vinohradníctvo a vinohradnícka kultúra svoje pevné miesto.

Čiže Slovanov môžeme pokladať za pokračovateľov rímsko-provinciálnej vinohradníckej tradície. Môžeme tiež predpokladať, že pestovanie vínnej révy u Slovanov bolo sprevádzané určitými regulatívnymi a ochrannými opatreniami. Víno sa v tej dobe dorábalo hlavne v centrálnych častiach Veľkej Moravy a vo významných cirkevných sídlach. Ďalej je potrebné brať do úvahy aj vzostupné mocensko-hospodárske záujmy cirkvi, ktoré sa iste odrazili aj vo vinohradníctve, ktoré zaručovalo značný ekonomický prínos. O význame vinohradníctva v tej dobe hovorí aj fakt, že sa dostalo aj do náboženských modlitieb v období, keď sa christianizačný proces ešte len rozbiehal. Nesmieme zabúdať aj na to, že víno sa v tomto období používalo na cirkevné účely, pri cirkevných obradoch, ako o tom svedčia písomné doklady veľkomoravskej proveniencie zachované v odpisoch z neskoršej doby. Je teda pravdepodobné, že cirkevné inštitúcie od 8. storočia prispeli k udržaniu vinohradníckej kultúry. Pod záštitou panovníka na svojich majetkoch pokračovali v spôsoboch správy a súdnictva tak, ako za doby rímskeho cisárstva. V časoch Veľkej Moravy, na jej územiach siahajúcich až po Nitru, môžeme už predpokladať intenzívne pestovanie viniča. Na týchto územiach máme doložený vplyv rímskeho práva na vinohradníctvo v podobe Súdneho zákona pre laikov, ale nemáme správy o tom, že boli v tejto dobe prevzaté staršie princípy lokačného práva majúce základ v rímsko-provinciálnych právnych zvyklostiach.

Názor na rozvinuté vinohradníctvo vo Veľkomoravskom období podporuje relatívne vyspelá poľnohospodárska výroba Slovanov v tej dobe. Prvé písomné informácie o viniciach na území dnešného Slovenska pochádzajú práve z oblasti Nitry. Zo začiatku 9. storočia sa zachovali aj cestopisy arabského cestovateľa Edrisiho v ktorých uvádza, že „*Nitra je kvitnúce a významné mesto, bohaté na vinice i obyvateľov.*“ Za najvýznamnejšie písomné pamiatky z tohto obdobia môžeme považovať tri staroslovienske modlitby za víno: modlitba pri sadení vinohradu, modlitba pri oberaní hrozna a modlitba nad vínom. Tieto pamiatky pochádzajú z cirkevného prostredia a potvrdzujú, že vinič sa na Veľkej Morave i v samotnom Nitrianskom kniežatstve pestoval a vinohradníctvu sa venovala významná pozornosť. Zaujímavý a cenný prameň je *Súdny zákonník pre laikov* (*Zákon sudnyj* ľudem, druhá polovica 9. stor.), ktorý priamo poukazuje na existenciu vinohradov. Napríklad sa v ňom uvádza, že bude potrestaný každý, kto zapáli alebo inak zničí vinicu či nivu. Na území Nitrianskeho kniežatstva vo veľkomoravskom období malo vinohradníctvo pevné miesto, pričom nešlo iba o jeho konzum počas liturgických obrádov. Víno začalo byť popri medovine obľúbeným nápojom vládnucej kniežacej vrstvy a vysokopostavených osôb vo vtedajšej spoločnosti. V Hájkovej kronike sa spomína, že Svätopluk venoval českému kniežaťu Bořivojovi „*sud dobrého vína*“. Oprávnené môžeme predpokladať, že existencia a rozvoj vinohradníctva na našom území súvisel aj s postupujúcou christianizáciou. Faktom však zostáva, že doposiaľ nemáme priame dôkazy o zvýšenej spotrebe vína pre rozširujúcu sa christianizáciu a cirkevné potreby.

Aj známy latinský výrok Alexandra Lombardiniho „*vinum zoborense est decus et gloria mensae*“ výstižne charakterizuje chýr o nitrianskych vínach v minulosti. Významný slovenský enológ prof. Fedor Malík vzdáva úctu nitrianskym vínam slovami „*Víno nitrianske, bude vždy našou ozdobou i slávou stola.*“ V konečnom dôsledku teda môžeme konštatovať, že Slovania na území dnešného Slovenska a južnej Moravy už intenzívne pestovali vínnu révu a vyrábali víno.

Ďalším významným faktorom, ktorý vplýval na rozvoj tunajšieho vinohradníctva boli bavorskí prisťahovalci, ktorí si zo svojej vlasti priniesli vlastné vinohradnícke tradície, vrátane právnych vinohradníckych obyčajov. Prisťahovalci z bavorských oblastí postupovali pozdĺž Dunaja

na východ a prenikali medzi slovanské obyvateľstvo. Listiny z 11. storočia dokladajú už pomerne rozvinuté vinohradníctvo v Čechách. Do rovnakého obdobia v Čechách spadajú prvé doklady samostatného zakladania viníc, resp. viničných hôr jednotlivými klášťormi. Taktiež pomery vo Východnej marke mohli významným spôsobom ovplyvňovať vinohradníctvo na našom území i na Morave. Pre obdobie 6. až 10. storočia môžeme konštatovať, že sa v oblastiach na sever od stredného Dunaja už intenzívne pestovala vínná réva.

V poľnohospodárskej výrobe raného feudalizmu malo vinohradníctvo na našom území nezastupiteľné miesto. O stredovekom vinohradníctve na našom území podávajú bezpečné dôkazy archívne pramene, ktoré dokazujú jeho značné rozšírenie a vyššiu úroveň. O pevnom zázemí a vysokom stupni rozvoja vinohradníctva v Uhorsku hovorí aj fakt, že sa dokázalo relatívne rýchlo zotaviť po tatárskom vpáde.

V 11. storočí bolo vinohradníctvo samostatným zamestnaním. V 12. storočí zaznamenávame vinohradnícku produkciu aj mimo súkromných majetkov panovníka. V tomto období bol majiteľom všetkých regálov ešte panovník. Panovníkovi, ako zvrchovanému vlastníkovi všetkej nesúkromnej pôdy odvádzali vinohradníci hospodáriaci na takejto pôde naturálnu dávku vo víne, za odstúpenie regálu viničného práva. Už v 12. storočí sa začali formovať na našom území prvé vinohradnícke regióny, z ktorých niektoré si zachovali kontinuitu až do súčasnosti. V 13. storočí sa regál viničného práva stával predmetom donácií panovníka svetským i cirkevným feudálom a inštitúciám, a naturálnu dávku vinohradníci neodovzdávali už iba kráľovi, ale aj svetským a cirkevným feudálom. Darovaním sa teda tento pôvodne panovnícky regál menil na zemepanský. Nesmieme zabúdať na mestá, ktoré mali vo svojom chotári vinohrady a taktiež sa stávali držiteľmi tohto viničného regálu.

Z darovacích listín z 11. až 13. storočia môžeme sledovať proces upevňovania a formovania sa feudálneho majetku a narastajúce potreby vína potrebného pri cirkevných obradoch. Stredoveká cirkev z času spoznala reálny ekonomický potenciál pestovania viniča, čo dosvedčujú najstaršie zachované donácie uhorských kráľov, ktoré sa týkali celých vinohradníckych dedín, či jednotlivých viníc (viničných záhonov). Hoci ide o málopočetne zachované písomné svedectvá o vinohradníckych lokalitách Slovenska, predsa umožňujú spoznať najstaršie teritoriálne

rozšírenie vinohradníctva v minulosti. Z týchto písomností je zrejmé, že pokračovateľmi veľkomoravskej vinohradníckej tradície sa stali predovšetkým benediktínsky kláštor sv. Hypolita na Zobore a Nitra – centrum politickej i duchovnej moci Nitrianskeho údelného kniežatstva. K zoborskému opátstvu sa viaže aj dobová legenda o sv. Svoradovi zapísaná päťkostolským biskupom Maurom. Ten vraj krakovskému biskupovi venoval víno z domácich kláštorných viníc na Zobore. Nitriansky kraj je preto, nielen vďaka paleobotanickým nálezom zo 6. – 7. storočia, považovaný za historicky najstarší vinohradnícky región Slovenska. Keď kráľ Gejza I. (1074 – 1077) založil benediktínsky kláštor v Hronskom Beňadiku, obdaroval ho služobníckou osadou Rybník, kde sa nachádzalo 15 viníc. Už pôvodný názov Rybníka „*Sceulleus*“ (maď. *szőlő* znamená vinič) vypovedá o zamestnaní tunajšieho obyvateľstva a dokladá existenciu cieľavedomého pestovania viniča ešte pred príchodom rehole benediktínov. Mnísi dostali k tomu aj ďalších 16 vinogradov v tekovskej dedine Pohranice.

Podnetom na zakladanie vinogradov mohli byť okrem iného aj právne záruky širšieho rozsahu v dispozičnom práve k vinohradníckej pôde. Prvé zmienky o zárukách podobného charakteru pochádzajú práve z obdobia stredoveku, kedy sa už vinohrady *de facto* stávali majetkom aj nižších neurodzených vrstiev. Jeden z najstarších dochovaných dokumentov týkajúcich sa vinohradníctva na území Slovenska, je listina kráľa Kolomana pre zoborské opátstvo z roku 1113, kde sa uvádza, že v Pohraničiach má zoborské opátstvo (svätý Hypolit) spoločnú pôdu a vinohrady s ostatnými roľníkmi. Vinohrady vlastnilo aj cisterciatské opátstvo v Bzovíku. Podľa majetkového súpisu z roku 1135 sa vinič pestoval vo Veľkom Mederi, Kamenných Kosihách, Pečeniciach. Vinohrady a svojich vincúrov malo začiatkom 13. storočia aj opátstvo na Skalke.

Vinohrady v držbe roľníkov boli teda na Slovensku niečím bežným už okolo roku 1100, a túto skutočnosť vzali na vedomie aj právne akty. Poddaní vtedy získali k vinohradom aj určité dispozičné práva. Na začiatku feudalizmu mali veľký podiel na formovaní sa vinohradníctva mestá, resp. mešťania, ktorí vlastnili v tomto období vinohrady nielen v okolí vlastných miest, ale aj v menších vinohradníckych lokalitách. Trnavskí a bratislavskí mešťania vlastnili množstvo vinogradov vo formujúcich sa vinohradníckych lokalitách v Modre, v Jure pri Bratislave a Pezinku. Samotná Trnava mala rozvinuté vinohradníctvo, ktoré pozdvihli nemeckí

hostia v 12. a začiatkom 13. storočia. K rozšíreniu vinohradníctva na území dnešného západného Slovenska prispel určite aj kontakt s južnou Moravou, ktorý sa zintenzívnal začiatkom 13. storočia, kedy sa Trnava a jej okolie stali majetkom manželky českého kráľa, uhorskej princeznej Konštancie. Z 11. a 12. storočia existujú iba útržkovité správy o vinohradoch na Morave, ktoré však už naznačujú rozvinuté vinohradníctvo. Z tohto obdobia z viničných oblastí Moravy poznáme sústavu župných viničných hôr. V 13. storočí sa na Morave začínajú zakladať aj tzv. kolonizačné viničné hory, ktoré zakladajú hostia z Weinviertelu. Hostia prinášali z domova novú vinohradnícku kultúru vrátane viničného práva. Popri prisťahovalcoch zakladal nové vinice i panovník, cirkevné inštitúcie a v neposlednom rade aj pozemková šľachta.

Pod vplyvom politických a spoločenských zmien nastal v 13. storočí vo vinohradníctve výrazný kvalitatívny i kvantitatívny posun, čo odzrkadľuje aj množstvo dobového písomného materiálu. Najväčším vlastníkom pôdy bol v čase po vzniku Uhorského kráľovstva panovník a jeho rodina. V 13. storočí však prichádza k významným vlastníckym zmenám a postupnej dezintegrácii pôvodného panovníckeho majetkového regálu. Panovníci vo väčšej miere začali obdarúvať pozemkami (aj s vinohradmi) svojich prívržencov, z ktorých sa neskôr vyformovali vplyvné feudálne rody.

Z tohto obdobia sa nám zachovalo aj niekoľko správ o rozšírení viničných plôch na dnešnom území východného Slovenska. Na základe ich obsahu môžeme konštatovať, že vinič sa tu pestoval už dlhšie, resp. pred týmto obdobím. Na území Abovsko-turnianskej župy mal svoje vinice kláštor v Jasove, ktorý bol založený v 12. storočí. Z roku 1275 máme zmienky o viniciach jasovského premonštrátskeho kláštora vo Vyšnom Opátskom, Buzitke, Veľkej Ide či v Košiciach. V stredoveku bolo pestovanie viniča a predaj vína dôležitým faktorom v hospodárskej produkcii Košíc. Predaj vína mal významnú úlohu v domácom i zahraničnom obchode mesta. Už v počiatočných obdobiach vývoja mesta boli rozsiahle lesy v okolí Košíc premenené na vinohrady. Z nich vyprodukované víno sa z časti spotrebovalo v meste, a z časti v spišských banských mestách. Okrem toho množstvo košického vína smerovalo aj na trhy do Poľska. V Zemplínskej župe sa vinohrady rozprestierali západne i východne od rieky Bodrog. Z tohto obdobia máme spomenuté pestovanie viniča aj na Považí, v okolí Nitry, v Honte či Novohrade. Tieto údaje neobsahujú informácie iba o pestovaní

viniča, ale aj o obchode a vývoze vína do cudziny západným smerom.

Vinohradníctvo sa teda stalo v 13. storočí významným zdrojom zemepanských, ale i cirkevných príjmov a zohrávalo dôležitú úlohu pri rozvoji miest a obchodu. Obchod s vínom sa začal intenzívnejšie rozvíjať koncom 13. storočia, a v 14. storočí predstavovalo víno v niektorých oblastiach dôležitejší vývozný artikel než obilie. Môžeme sa dokonca domnievať, že v niektorých prípadoch bolo jedným z hlavných podnetov k udeleniu významných kráľovských privilégií a výsad. Je napríklad známe, ako sme uviedli vyššie, že Trnavčania vlastnili množstvo viníc po celej malokarpatskej oblasti a pre značnú časť trnavských mešťanov predstavovalo vinohradníctvo a obchod s vínom hlavný zdroj príjmov. Trnava patrila v tom čase medzi najaktívnejších vývozcov vína v Uhorsku. Je teda dosť možné, že Trnava získala svoj titul slobodného kráľovského mesta aj na základe rozvinutého vinohradníctva, z ktorého plynuli nemalé zisky. V štruktúre súdobého hospodárstva malo teda vinohradníctvo v jednotlivých vinohradníckych oblastiach svoje pevné miesto a vytvorilo tak základ pre ďalší rozvoj, o čom svedčí skutočnosť, že napr. malokarpatská oblasť si podržala svoje významné postavenie v rámci produkcie vína v Uhorsku aj v nasledujúcich storočiach. Rozvinutý stupeň vinohradníctva a vinárstva na území Slovenska v období stredoveku potvrdzuje viacero faktorov, ako napr. viničné právo a jeho modalita, prepracovaná organizácia a správa viničných hôr, pulzujúci domáci i zahraničný obchod s vínom, či používanie dutých vinohradníckych mier okov - džber.

V polovici 14. storočia bola Malokarpatská vinohradnícka oblasť natoľko sformovaná, že miestne vinohradnícke lokality dokázali produkovať dostatok vína, s ktorým sa vedeli presadiť na zahraničných trhoch. Získanie odbytišťa a sformovanie sa produkčnej oblasti predstavovalo ďalšie impulzy nielen pre rozvoj malokarpatského vinohradníctva, ale aj pre ďalší rozvoj práva súvisiaceho s vinohradníctvom. Dominantné postavenie vo vývoze vín si za vlády Mateja Korvína zachovala Bratislava. Dokonca svoj obchod s vínom rozšírila. V tomto smere boli dôležité dve privilégiá (r. 1466 a 1475), na základe ktorých sa Bratislava stala monopolným vývozcom a dovozcom vín v celej Bratislavskej stolici. Bez súhlasu bratislavského magistrátu nesmeli ani miestni feudáli, okolité mestá či cudzinci obchodovať s vínom. Ak prechádzali obchodníci s vínom cez Bratislavu, miestni od nich brali vysoké poplatky za prechod cez územie mesta. Bežne sa stávalo, že

Bratislavčania obchodníkom víno zadržali, zhabali alebo jednoducho ho vyhlásili za sfaľované. Cudzí obchodníci s vínom sa preto často snažili Bratislave vyhnúť.

2.2 Vinohradníctvo a vinárstvo v novoveku

Do začiatku 16. storočia zaznamenalo vinohradníctvo vo viacerých vinohradníckych oblastiach na Slovensku stúpajúcu tendenciu a všestranný rozvoj. Obdobný rozvoj nastal aj v susednej Morave a v Čechách, kde 16. storočie označujú dokonca za „*zlatý vek*“ tamojšieho vinohradníctva. Pestovanie viniča sa na našom území rozšírilo nad jeho dnešnú hranicu a výroba zaznamenávala veľký objem. V tejto etape relatívne pokojného vývinu vinohradníctva a obchodu s vínom začali vznikať nové inštitúcie a právne normy, ktoré potom zásadným spôsobom ovplyvňovali rozvoj vinohradníctva aj v nasledujúcich storočiach. Vyvinuli sa tzv. inštitúcie viničného práva regulujúce vzťahy medzi vlastníkmi vinohradov a ich nájomníkmi, či vzájomné vzťahy medzi vinohradníkmi v rámci vinohradníckej obce. Intenzívne sa vyvíjalo a „modernizovalo“ právo výčapu a vznikali cechové vinohradnícke organizácie. Na našom území sa viničné právo a jeho komponenty, ako to dokazujú písomné pramene, najintenzívnejšie uplatňovali na územiach s väčšími produkčnými strediskami, najmä medzi Bratislavou, Skalicou, Prievidzou a Krupinou. Samozrejme, je veľmi nepravdepodobné, že by tak ekonomicky výnosné a významné odvetvie poľnohospodárskej výroby ostalo bez právneho rámca pred 16. storočím. Čiže môžeme predpokladať, že s rozšírením pestovania viniča, rastom vinohradníckej výroby, rozvíjajúcim sa obchodom s vínom a dôležitosti vinohradníctva v stredovekej ekonomike Uhorska, sa muselo vyvíjať a formovať aj viničné právo a jeho komponenty.

Rozvoj vinohradníctva bol od začiatku feudalizmu podmienený ekonomickým záujmom, čo viedlo v určitých oblastiach k pestovaniu viniča ako monokultúry, ktoré sa v nasledujúcich storočiach zamerali na trhovú produkciu vína. Čiže aj feudálne panstvá, ako aj mestá a mešťania, zohrali svoju nezanedbateľnú úlohu v rozvoji vinohradníctva v jednotlivých vinohradníckych oblastiach. Šestnásťte storočie znamenalo pre mnohé vinohradnícke lokality na Slovensku vrchol v ich vinohradníckej produkcii. Ako to bývalo v minulosti bežné, vo viacerých vinohradníckych oblastiach

sa z času na čas striedali obdobia úpadku a rastu produkcie. Fázy úpadku či obdobia slabej úrody môžeme vnímať z nášho pohľadu a svojim spôsobom pozitívne, pretože to bol čas, kedy sa pestovatelia prispôbovali novým situáciám a ich snahy o udržanie uspokojivej produkcie odrážajú jednotlivé právne normy a nariadenia.

Od 16. storočia sa vo vinohradníctve začali realizovať aj feudálne panstvá. Napríklad z feudálnych panstiev v malokarpatskej oblasti malo významné postavenie červenokamenské panstvo. Jeho rozkvet začal v období, keď ho vlastnil šľachtický rod Fuggerovcov. Toto panstvo malo popri formujúcich sa vinohradníckych mestečkách zásadný význam pre celkový rozvoj malokarpatského vinohradníctva. Majitelia panstiev sa zapájali nielen do výroby, ale aj do predaja vyrobených produktov a nápojov. Peňažný príjem niektorých feudálnych panstiev pozostával niekedy na 70% až 80% z predaja vína, aj keď feudálne panstvá neprodukovali vo vlastnej réžii veľa vína. Väčšinu týchto finančných príjmov tvorili feudálne dávky od poddaných. Tak tomu bolo napríklad u spomínaných Fuggerovcov, ktorí obchodovali práve s vínom, ktoré bolo vyrobené v poddanských vinohradoch. Panstvá neraz zvyšovali svoje príjmy tak, že nútili svojich poddaných nakupovať víno za zvýšenú cenu. Už v stredoveku bolo bežné, že panstvá svojim poddaným nebránili vo vysádzaní nových viníc či obrábaní starých. Skôr ich podporovali a od novozaložených viníc nevyžadovali niekoľko rokov žiadne dávky. Zapojenie panstiev do vinohradníckej výroby a obchodu s vínom znamenalo, že vinohradnícka produkcia zaznamenala začiatkom novoveku jeden zo svojich vrcholov.

Prof. Jozef Baďurík sa na základe zachovaných prameňov pokúsil načrtnúť najstaršiu rajonizáciu pestovania viniča pod Malými Karpatami v novoveku. Sledovanú malokarpatskú oblasť rozdelil na základe bonity pôdy, jej vhodnosti na pestovanie viniča a orientácie terénu do dvoch základných pásiem. Do prvého pásma zaradil vinohradnícke lokality, ktoré mali pre pestovanie viniča najvhodnejšie podmienky (pôda, podnebie, terén a pod.). Väčšina týchto lokalít sa nachádzala priamo na svahoch či v podhorí Malých Karpát. Jednalo sa o Bratislavu, Raču, Devín, Sv. Jur, Grinavu, Pezinok, Cajlu, Limbach, Vinosady, Modru, Kráľovú, Dubovú, Pílu, Častú, Dolany, Horné a Dolné Orešany, Lošonec a Smolenice.

Do druhého pásma zaradil lokality rozprestierajúce sa na rozhraní Malých Karpát a Trnavskej sprašovej tabule, resp. Podunajskej nížiny.

Jedná sa o lokality ako Vajnory, Chorvátsky Grob, Slovenský Grob, Viničné, Šenkvice, Vištuk, Budmerice, Štefanová, Dlhú a Košolnú. Tieto lokality sa niekedy vyrovnali v produkcii vína lokalitám v prvom pásme.

Čo sa týka vlastníkov vinohradov, tak najväčšími a najvýznamnejšími boli v sledovanom období feudáli, resp. feudálne panstvá, slobodné kráľovské mestá, cirkev a poddaní. Pre obdobie konca 16. storočia by sa dala na základe zachovaných písomných prameňov odhadnúť aj vtedajšia produkcia vína malokarpatskej oblasti. Aj keď sa nám nezachovali všetky údaje z každej lokality a za každý rok, po prepočte zo získaných desiatkových registrov by sme mohli považovať za seriózny odhad produkciu v objeme 150 000 hl vína ročne. V menej priaznivých rokoch sa produkcia odhaduje približne na 30 000 až 70 000 hl. Približná plocha vinohradov v malokarpatskej oblasti bola v sledovanom období – koniec 16. a začiatok 17. storočia – niekde okolo 5000 ha. Výnosnosť malokarpatských vinohradov sa dá relatívne objektívne odhadnúť na základe zachovaných prameňov až z obdobia 19. storočia. Vtedy sa v Bratislave vyrobilo ročne z jedného jutra približne 25 – 30 okovov vína (1 okov – 54,3 l), čo je si 1357,5 až 1629 litra vína.

V prvej polovici 18. stor. severná hranica pestovania viniča prechádzala cez Trenčín, Bánovce, Prievidzu, Novú Baňu, Krupinu, Holíč, Vranov, Humenné. Vinič bol pestovaný na ploche okolo 80.000 ha. Vína z Pezinka, Sv. Jura, Modry, Nitry, Tokaja i ďalších pestovateľských lokalít viniča hroznorodého konkurovali najlepším európskym značkám a dostávali sa na panovnícke stoly vtedajších vladárov. V druhej polovici 18. stor. vznikali na Slovensku vinohradnícke spolky, ktoré plnili funkciu ochrancov členských a stavovských záujmov vinohradníkov.

Už počas 18. storočia sa však začali objavovať prvé väčšie problémy s predajom vína. Po prehranej vojne s Pruskom napríklad nasledovala strata sliezskych trhov. S nenápadným úpadkom produkcie upadal súčasne aj obchod s malokarpatským vínom, čo následne spôsobovalo neustály prebytok vína na domácich trhoch. Nepriaznivú situáciu negatívne ovplyvnila aj hospodárska politika habsburských panovníkov, ktorí preferovali poľnohospodárske produkty z Predlitavska, na úkor Uhorska. A v neposlednom rade nesmieme zabúdať ani na najväčšieho konkurenta vína, na pivo. Rozvoj obilnárstva a orientácia na sladovnícky jačmeň mala za následok prudký vzostup výroby piva. Svoju úlohu tiež zohrávala nižšia cena piva a jeho vzrastajúca obľúbenosť v spoločnosti. Napriek klesajúcej

produkcii patrilo vinohradníctvo a vinárstvo do polovice 19. storočia stále k najrentabilnejším odvetviam poľnohospodárskej výroby v Uhorsku. Problémy sa však kopili. Nasledovalo viacero po sebe idúcich neúrodných rokov a produkcia neustále klesala. Orientácia na obilniny prinútila vinohradníkov v mnohých vinohradníckych lokalitách k vyklčovaniu vinohradov. Samozrejme, vinohrady sa klčovali iba tie, ktoré rástli na pôde vhodnej pre pestovanie obilnín. Viacero produkčných centier sa snažilo prekonať nepriaznivú ekonomickú situáciu napr. tým, že začali zvyšovať kvalitu vína a vinohradníci sa začali vo väčšej miere združovať do rôznych spolkov a organizácií. V roku 1861 vznikol vinohradnícky spolok v Bratislave a v roku 1884 otvorili v Bratislave prvú vinohradnícku školu na Slovensku. V roku 1892 začal vychádzať odborný záhradnícky časopis, v ktorom bola aj rubrika venovaná vinohradníctvu a vinárstvu. Od roku 1894 je známa funkcia „vincellér“, čo bol odborne vyškolený vinohradník a vinár s praktickými a teoretickými znalosťami. S vincellérom väčší pestovatelia, či majitelia viacerých vinohradov (vlastník, veľkostatkár, obec, mesto a pod.) uzatvárali ročnú zmluvu na poradenstvo alebo na priame vedenie odborných prác vo vinohrade i v pivničnom hospodárstve (potulní pivniční majstri). Neskôr sa funkcia vzťahovala len na špecialistu, ktorý viedol vinohradnícke práce.

Okrem legislatívnych smerníc, neskôr odborného časopisu boli vydané koncom 19. storočia aj učebnice a odborné knihy s touto tematikou. Napríklad vyšla v roku 1899 kniha, ktorá sa venovala štepeniu. Jednou zo snáh, ako si získať nových konzumentov bola aj výroba šumivých vín. V roku 1825 sa začali v Bratislave vyrábať šumivé vína a za priekopnícku môžeme považovať 1. Uhorskú továreň na šumivé víno, ktorá vyrábala tieto vína na spôsob vín zo Champagne. Ako jedna z prvých na svete vyrábala šumivé vína pôvodnou technológiou mimo francúzskeho územia. Zakladateľmi tejto tradície výroby vín boli dvaja bratislavskí mešťania Johann Fischer a Michael Schönbauer. Neskôr táto najstaršia firma už fungovala pod názvom J. E. Hubert. V Bratislave začala produkovať od roku 1835 šumivé vína aj firma Eduarda Schmidta a neskôr, od roku 1863 aj firma J. Palugyay a synovia. Bratislavské šumivé vína sa vyznačovali vysokou kvalitou, čo potvrdilo aj vysoko hodnotené prvé miesto pre šumivé víno od firmy J. E. Hubert zo svetovej výstavy v Paríži roku 1863. Toto víťazstvo otvorilo firme dvere do sveta medzinárodného obchodu so

šumivým vínom. Postupne sa stali bratislavské firmy na výrobu šumivých vín jednými z najvýznamnejších lídrov na medzinárodných trhoch. V roku 1918 bola firma Palugyay najväčšou spoločnosťou na výrobu a distribúciu šumivých vín v rámci celej rakúsko – uhorskej monarchie. Bratislava si primát najväčšieho producenta šumivých vín mimo územia Francúzska udržala až do vypuknutia prvej svetovej vojny.

Tvrdu ranu vinohradníctvu a vinárstvu zasadila koncom 19. storočia choroba viniča – fyloxéra (*Viteus vitifolii*). Tej predchádzala choroba múčnatky, ktorá sa v západnej Európe objavila v 60. rokoch 19. storočia. Ničivejšia však bola spomínaná fyloxéra, ktorá sa rozšírila do Európy zo Severnej Ameriky a ničila hlavne koreňový systém viniča. Spôsobila európskemu vinohradníctvu katastrofu, ktorá nemá v dejinách pestovania viniča hroznorodého obdobu. Fyloxéra viničová sa rozšírila a zničila vinice Európy od brehov Atlantického oceánu až po Krym.

V Bratislave bola fyloxéra prvý krát zaznamenaná v roku 1882 a postupne sa rozšírila aj do okolitých vinohradníckych lokalít. Rozhodujúcu úlohu pri zvládnutí tejto choroby zohrala vinohradnícka osвета a tiež záujem o oživenie starej vinohradníckej tradície. Dokonca aj štát finančne prispieval k prekonaniu fyloxéry a poskytol vinárom a vinohradníkom viaceré daňové a finančné úľavy. Od roku 1886 na území dnešného Slovenska platila Smernica uhorského kráľovského ministra poľnohospodárstva z roku 1886 vo veci urýchlenia obnovy vinohradov zničených fyloxérou. Záchrana neskôr prišla spoza oceánu, keď sa vo viniciach použil na výsadbu americký podpníkový vinič odolný voči tejto chorobe. Do neho sa začali štepiť ušľachtilé odrody, ktoré poznáme dodnes. Štát dokonca pristúpil k budovaniu tzv. štátnych amerických vinohradov. Nenávratne sa zničili niektoré tradičné odrody a vinohradníctvo v celej Európe bolo na kolenách.

Prvá polovica 20. storočia bola poznamenaná hlavne vojnovými konfliktami. Už nikdy sa neobnovila výmera slovenských vinohradov do rozsahu pred fyloxérou. Negatívne ovplyvnila plochy viníc tiež prvá svetová vojna v roku 1918. V roku 1920 bola výmera vinohradov na Slovensku 9.500 ha. Po prvej svetovej vojne začali vinohradníci vo veľkej miere vysádzať vinohrady s dobre rodiacimi hybridmi (samorodákmi), odolnými voči fyloxére i ďalším chorobám. Vinohradnícke bratstvá, cechy a obce postupne vystriedali spolky a družstvá.

2.3 Vinohradníctvo v časoch prvej Československej republiky do roku 1989

Vznik Československej republiky priniesol zmeny nielen v politických, legislatívnych a sociálnych podmienkach, ale aj spojenie dvoch rozdielnych hospodárskych celkov. Faktom je, že slovenská časť bola oproti českým krajinám hospodársky aj finančne slabšia. Počas medzivojnového obdobia sa slovenské hospodárstvo v podstate vo veľkej miere prispôbovalo novým podmienkam, čiže novovzniknutému vnútornému trhu a vo viacerých smeroch predstavovalo skôr pasívneho odberateľa, ako aktívneho dodávateľa a výrobcu.

Po rozpade Rakúsko-Uhorskej monarchie zostala najväčšia časť kapacitnej priemyselnej výroby v novovzniknutej Československej republike, no situáciu, resp. úspešný hospodársky rozvoj komplikovala značná priestorová nerovnomernosť. Západné krajiny boli v tom čase priemyselne rozvinutejšie a vyspelejšie ako Slovensko. České krajiny dokonca prevzali z rakúskej časti monarchie približne 41,2 % celkového majetku, pričom Slovensku a Podkarpatskej Rusi sa „ušlo“ z uhorskej časti iba asi 16,3 %. V novovzniknutom československom hospodárstve tak mali dominantné postavenie české krajiny.

Po rozpade monarchie stratili predajcovia viaceré odbytištia a vína slovenských vinohradníkov sa predávali iba v rámci republiky. Vinohradníci museli predaj svojich vín zabezpečiť rôznymi cestami. Začali napríklad inzerovať v tlači, zúčastňovali sa rôznych hospodárskych a propagačných výstav a podujatí, organizovali dokonca turistické návštevy mesta a jeho okolia či využívali platené služby sprostredkovateľov predaja vína. Do starej a osvedčenej obchodnej politiky vinohradníkov a ich odberateľov vstúpil faktor taktizovania s cenami, ktoré sa pohybovali od tých najnižších – v čase po dorobení vína ešte v zimnom období, po najvyššie – v letných mesiacoch, keď už bol dopyt väčší ako ponuka. Zámožnejší vinohradníci sa venovali aj obchodu s vínom a snažili si zabezpečiť vlastných odberateľov vína, či podnikali pokusy so založením vinární, ktoré ale nemali väčšinou dlhé trvanie a skončili ako nerentabilné. Strední vinohradníci boli závislí zväčša od náhodných obchodných kontaktov, ktorých však mali poskromne. Najhoršie na tom boli drobní vinohradníci. Táto skupina vinohradníkov nemala významnejšie obchodné kontakty a ani nedisponovala voľnými

financiami. Väčšinu získaných financií spotrebovali na svoje živobytie a na zabezpečenie novej úrody.

Dôsledky všeobecnej hospodárskej krízy v prvej tretine 20. storočia sa tvrdo prejavili aj v československom vinohradníctve a vinárstve. Už roku 1926 nastal na území Slovenska výrazný úpadok vo vinohradníckej výrobe a situácia sa neustále zhoršovala. Drobní a strední vinohradníci doslova živorili a často žili iba „z ruky do úst“. Neutešenú situáciu sa vtedy snažili riešiť nielen štátne orgány, ale aktivizovali sa aj samotní vinohradníci. Ceny vína a muštu v tom čase neboli v podstate nijako účinne regulované a ich výšku určovali veľkoobchodníci a veľké firmy, ktoré sa zaoberali výkupom muštu a vína. Veľkoobchodníci do republiky dovážali zahraničné vína, ktorých ceny boli aj po zaplatení cla nižšie, ako ceny domácich vín. Výsledky práce vinohradníkov znehodnotili počas krízy aj dva vážne klimatické výkyvy, a to mimoriadne krutá zima na prelome rokov 1928 – 1929 a sucho v letných mesiacoch roku 1932. Obe tieto prírodné katastrofy spôsobili v rastlinnej produkcii škody, ktoré vtedajší národohospodári odhadovali v miliónových hodnotách. Všetko to vyústilo do stavu, v ktorom ceny dovážaných vín výrazne ovplyvňovali, predovšetkým znižovali, ceny vín domácej produkcie.

Vinohradníci sa začali neúmerne zadlžovať a ich životná úroveň klesala. Obchod s vínom držali pevne v rukách spomínaní veľkoobchodníci a dodávatelia, ktorí hľadeli v prvom rade na zisk. Zahraničné vína mali dovoznými firmami prepracovanú reklamu a boli skutočne vysokej kvality, takže nekonkurovali domácim vínam iba cenovo, ale aj kvalitou. A faktom tiež bolo, že propagácii konzumu domácich vín sa v tej dobe v Československu nevenovala prílišná pozornosť. Okrem toho bolo v tej dobe Československo do značnej miery skutočne odkázané na dovoz zahraničných vín a stolového hrozna. Možno skonštatovať, že vinohradnícka výroba mala vtedy v Československu malovinársky charakter. Takmer 70% vinohradov držali v rukách drobní vinohradníci. Roku 1933 usporiadala Československá akadémia zemeľská odbornú anketu „*O rozvojových možnostiach československého školkárstva, ovocinárstva a vinárstva*“. So zreteľom na vtedajší pripravovaný hospodársky plán, a na základe výsledkov spomenutej ankety a stavu vtedajšej vinohradníckej výroby, bolo odborníkmi pre vinohradnícku výrobu odporučené, aby sa plocha vinohradov v republike zvýšila v najbližších rokoch o 7000 až 10 000 ha.

Nové vinohrady sa mali vysádzať na vhodných plochách pre pestovanie viniča, alebo na takých plochách, kde sa už vinič v minulosti pestoval. Do úvahy vtedy pripadali oblasti na území Slovenska a na Morave. Vinohradníkom a obchodníkom robila na čele vrásky aj nízka spotreba vína na jedného obyvateľa. V Československu sa v 30-tych rokoch 20. storočia pohybovala spotreba vína na jedného obyvateľa v priemere necelé 4 litre za rok. Okrem toho tu existoval problém „falšovateľov“ vína. V priemere sa ročne v republike zdanilo takmer o 150 000 hl vína viac, ako sa reálne dorobilo. Medzi rokmi 1920 až 1933 sa na území Československa vyprodukovalo niečo cez 300 000 tisíc hl vína ročne, ale zdanilo sa vyše 450 000 hl tuzemského vína. Čiže tých 150 000 hl padlo na vrub tzv. falošným (pančovaným) vínam, ktoré vyrábali, upravovali a samozrejme predávali rôzni špekulanti. Drobných vinohradníkov v tejto situácii držali ako-tak „nad vodou“ viechy, ako tradičná forma predaja vína v malom.

Zložitou situáciou sa začal intenzívne zaoberať aj Zväz vinohradníckych spolkov na Slovensku. Členovia Zväzu videli cestu v zlepšení vtedajšej situácie, v založení svojpomocného vinohradníckeho družstva, ktoré by sa primárne zaoberalo výkupom vína od domácich vinohradníkov. Výkúpené vína sa mali následne predávať na domácom, ale aj zahraničnom trhu. Roku 1933 sa malokarpatskí vinohradníci združili v svojpomocnom podniku. Týmto krokom sa snažili čeliť nepriaznivým hospodárskym pomerom, zamedziť klesaniu cien vína a hrozna a taktiež nájsť možnosti lepšieho odbytu ich produktov. Výsledkom niekoľkých porád bolo založenie svojpomocného Slovenského vinohradníckeho družstva v Račišdorfe (Rača). Družstvo však pracovalo s nízkym kapitálom a vyvíjalo svoju činnosť vo veľmi obmedzenom rozsahu, preto nakoniec nebolo prijaté za člena Ústredného družstva v Bratislave. Tým pádom sa jeho zakladateľom nepodarilo uskutočniť pôvodný zámer a družstvo malo iba lokálny význam a obmedzené pole pôsobnosti. Bývalí členovia sa však nevzdávali a rozvíjali plány na vytvorenie družstva na širšom podklade.

Po ukludnení situácie sa postupne rozširovali plochy, na ktorých sa pestoval vinič, zvýšila sa priemerná úrodnosť a produkcia pomaly stúpala. Začali sa zavádzať moderné metódy pri zakladaní a obnovovaní vinohradov a skvalitnila sa ochrana viniča pred chorobami. Zdalo sa, že kríza je zažehnaná a pre vinohradníctvo svitá na lepšie časy, ale opak bol pravdou. Dôsledky celosvetovej hospodárskej krízy sa začali naplno prejavovať aj

vo vinohradníckej výrobe. Pre slovenských vinohradníkov nastala kritická situácia, nové vinohrady, do ktorých vkladali svoje nádeje, dávali dobré úrody, ale ich zložité postavenie to nijako nezlepšilo. Úroda hrozna bola dobrá a vinohradníci dorobili nadpriemerné množstvá vína, ale odbyť bol na slabej úrovni a ceny vína dramaticky klesali. Navyiac vinohradníkom dramaticky stúpali výrobné náklady. Čoraz častejšie vznikali situácie, keď v pivniciach stáli sudy plné nepredaného starého vína a už malo dorábať nové mladé víno. Vzniknutú situáciu využívali rôzni špekulanti, ktorí vinohradníkom ponúkali za staršie vína doslova symbolické ceny. Vinohradníkom neostávalo nič iné, ako staršie vína predať pod cenu, a to aj z toho dôvodu, že väčšina z nich si nemohla dovoliť kúpiť ďalšie sudy na nové víno a taktiež boli priestorovo limitovaní.

Ak by sme to mali zhrnúť, najväčším problémom slovenských vinohradníkov bolo v tom období zhodnotenie dorobeného vína. V roku 1935 klesla cena vína až na 1,50 Kčs za 1 liter a cena hrozna na 0,60 až 0,80 Kčs za 1 kg. To bol signál, ktorý už skutočne zalarmoval kompetentných. Medzi vinohradníkmi narastala nespokojnosť a urýchlene sa pristúpilo k riešeniu vzniknutej kritickej situácie. Reálne hrozil skutočný úpadok vinohradníckej výroby.

Veľkým vládnyim zásahom do trhového mechanizmu bol vznik štátneho obilného monopolu. Vnútorň aj zahraničný obchod s obilninami sa od roku 1934 podrobili štátnej kontrole. Štát začal vykupovať a predávať za pevne stanovené ceny, ktoré mali zaručiť roľníkom rentabilitu, a zaviedol aj viacero reštriktívnych opatrení. Štát určoval, ktoré plodiny sa majú pestovať a tie finančne zvýhodňoval. Časom sa ukázalo, že tieto opatrenia priniesli pozitívne zmeny. Aj družstvá boli účinne zapojené do boja s agrárnou krízou a do realizácie štátno-monopolistických opatrení. Družstevné centrály v spolupráci s Obilnou spoločnosťou organizovali výkup a uskladňovanie obilnín, ale aj iných poľnohospodárskych produktov s cieľom regulovať cenový vývoj. Vtedajší hospodárski činitelia nasmerovali aj vinohradníctvo na družstevnícku cestu a tento model sa stal v určitom smere inšpiráciou pre budúcich zakladateľov Slovenského vinohradníckeho družstva.

Obilné zástavné listy sa ukázali v roku 1935 ako veľmi dobrý úverový prostriedok pri speňažovaní obilia. Hospodárski činitelia na Slovensku uvažovali o ich rozšírení aj na iné produkty. Na margo toho začali roku 1935 z iniciatívy Zemedelskej rady pre Slovensko rokovania s Československou

národnou bankou v Prahe o zavedení tzv. „vinných“ zástavných listov na víno. Banka si však kládla podmienku, aby Zemedelská rada založila družstvo, ktoré by víno uvádzalo na trh ako predajný artikel. Po založení družstva by sa úverovanie výkupu vína vyriešilo tzv. sezónnym vinným úverom od Československej národnej banky, ktorý by bol určený na nákup vína a poskytovanie záloh vinohradníkom prostredníctvom družstva, obdobným štýlom, ako pri obilných zástavných listoch. Tak vznikol plán vytvoriť vinohradnícke družstvo na širšom podklade, ktoré by zastavilo úpadok slovenského vinohradníctva, zlikvidovalo odbytovú krízu, stabilizovalo ceny vína a chránilo drobných vinohradníkov.

Výsledkom niekoľkoročných snáh hospodárskych činiteľov aj jednotlivých vinohradníkov bolo roku 1936 založenie Slovenského vinohradníckeho družstva s centrálou v Pezinku. Pôsobenie a činnosť tohto vinohradníckeho družstva skutočne pozdvihlo vinohradnícku výrobu, a čo bolo vtedy dôležité, aj životnú úroveň mnohých vinohradníkov a vinárov.

Značné škody slovenskému vinohradníctvu spôsobila druhá svetová vojna (1939-1945). Vinohrady cez vojnu neboli obnovované, ich ošetrovanie a obrábanie pôdy vo viniciach bolo zanedbané. Zariadenia na výrobu vína boli poškodené či zničené. Vinohrady boli po skončení vojny prestarnuté a rozdrobené. Bezprostredne po vojne sa začali pomaly plochy vinohradov zväčšovať. Povojnová výmera cca 12 000 ha sa v časoch kolektivismu vyšplhala na takmer 30 000 ha, ale kvalita vína ustúpila kvantitatívnym potrebám. V roku 1950 bola na Slovensku výmera viníc 12260 ha s priemernou úrodou hrozna 4,7 t z hektára. Výsadby hybridov tvorili v tomto roku 40% z plôch z celkovej výmery vinohradov. V roku 1989 bolo na Slovensku evidovaných 28 318 ha vinohradov, z toho bolo 3 000 ha neplodných, mladé vinohrady a vinohrady v rekultivácii. Priemerné hektárové úrody hrozna v 80-tych rokoch boli 6 -7 ton. Spotreba stolového hrozna z vlastnej produkcie 2 -3 kg. Najväčšia úroda hrozna na hektár bola na Slovensku zaznamenaná v roku 1977, keď zo zberovej plochy vinohradov 22 344 ha bola priemerná úroda 6,66 ton. Za päťročné obdobie bola najvyššia úroda v rokoch 1976-1980 a to v priemere 6,03 t hrozna na ha. V ostatných rokoch sa plochy vinohradov znížili, ich priemerný vek sa zvýšil, zapojenosť poklesla a kondícia sa zhoršila. Tento stav vznikol ako dôsledok tzv. intenzifikácie vinohradníckej výroby, kedy sa pôda vo viniciach hnojila vysokými dávkami priemyselných hnojív, používali sa vysoké

dávky pesticídov a pôda bola obrábaná úhorovým spôsobom. Toto viedlo k zníženiu obsahu organických látok v pôde a k narušovaniu biologickej rovnováhy. Nepriaznivo na stav viníc pôsobil i proces ich transformácie. Vinohrady si v niektorých prípadoch, prevzali osoby, ktoré ich nedokázali odborne ošetrovať a starať sa o ne, čo viedlo k ich zhoršenému stavu. Až zmenou spoločenských pomerov v roku 1989 začína novodobá moderná podoba slovenského vinohradníctva a vinárstva.

2.4 Malokarpatská vinohradnícka oblasť

Malokarpatská oblasť sa rozprestiera v juhozápadnej časti Slovenska. V súčasnosti sa tu nachádza Malokarpatská vinohradnícka oblasť, ktorá predstavuje jeden zo šiestich evidovaných vinohradníckych regiónov na slovenskom území. Malokarpatská vinohradnícka oblasť je zároveň najstaršou a najvýznamnejšou vinohradníckou oblasťou na území Slovenska a v minulosti sa radila aj k najvýznamnejším vinohradníckym oblastiam v rámci celého Uhorského kráľovstva. Malokarpatská vinohradnícka oblasť sa rozprestiera na svahoch Malých Karpát, od Bratislavy smerom Pezinku, Modre až po okolie Trnavy, a rozdeľuje sa na severnú a južnú časť. Obe časti majú teplé, mierne vlhké podnebie a relatívne mierne zimy. Je to však relatívne veterná oblasť. Pôdy pod tamojšími vinohradmi sú hlinité, hlinito – piesočnaté a miestami aj ílovité.

V súčasnosti nie je možné určiť presné a nemenné ohraničenie malokarpatskej oblasti z pohľadu vinohradníckej výroby, pretože vinohrady boli v minulosti vysadené aj na tých miestach, kde dnes po nich už nie je ani pamiatka. Nie je však náhoda, že najstaršie vinohradnícke poriadky z územia Slovenska pochádzajú práve z najvýznamnejších vinohradníckych centier, ktorými boli slobodné kráľovské mestá (*libera regiae civitas*) ležiace v tomto geografickom priestore. Tieto mestá tvorili pomyselnú pentapolitanu. Jednalo sa o Bratislavu, Sv. Jur, Pezinok, Modru a Trnavu. Každé z týchto miest malo, samozrejme, svoj vnútorný vývoj a rozvíjalo sa vlastným smerom. Všetky spomenuté lokality však boli významnými produkčnými centrami, ako z hľadiska kvantity, tak aj kvality vína. Trináste storočie možno považovať za dobu, kedy sa sformovala Malokarpatská vinohradnícka oblasť, ktorá sa v neskorších obdobiach stala jednou z najvýznamnejších produkčných oblastí v Uhorsku.

Z 13. storočia pribúdajú správy aj o vinohradníctve v malokarpatskej oblasti, ktorá bola od začiatku súčasťou novovytvoreného uhorského štátu a malokarpatské vinohradníctvo raného feudalizmu pravdepodobne nadviazovalo na niektoré veľkomoravské tradície pestovania viniča a preberalo s ním spojené právne obyčaje. Nositeľmi rozmachu vinohradníctva začínali byť mestá a mestecká, ako bola Bratislava, Trnava, neskôr aj Modra, Pezinok, Sv. Jur a pod. Práve oni určili v stredoveku „mestský charakter“ malokarpatského vinohradníctva. V Bratislave sa vinohrady spomínajú roku 1246, vo Sv. Jure v roku 1278, v Pezinku roku 1295 a v Modre začiatkom 14. storočia. Tieto najstaršie zmienky nám, okrem iného, naznačujú, že v malokarpatskej oblasti sa vinič pestoval dávno predtým. Novšie archeologické nálezy bezpečne dokazujú, že vinič sa tam pestoval už v období Veľkej Moravy.

Hojnejší výskyt písomných prameňov o vinohradníctve v malokarpatskej oblasti zaznamenávame približne od polovice 13. storočia, čo môže byť odrazom zmien, ku ktorým začalo dochádzať v dôsledku tatárskeho vpádu do Uhorska (1241). Jednou z najvýznamnejších zmien bol príchod nemeckých hostí, ktorí dosídlili spustošenú oblasť pod Malými Karpatmi. Hostia si zo svojej vlasti priniesli do nového domova pokrokovejšie metódy pestovania viniča i nové a kvalitné odrody hrozna, ktoré na svahoch Malých Karpát začali vysádzať.

Jedna z najstarších správ o vinohradníctve v Bratislave pochádza z listiny z roku 1249. V tejto listine sa uvádza, že kláštor cisterciánok v Bratislave predal Pilgrimovi, opátovi konventu kláštora Heiligenkreuz (Rakúsko) vinicu pri Bratislavskom hrade. Z roku 1254 pochádza listina Bela IV., v ktorej sa spomínajú vinice na Devíne a v Bratislave. Z roku 1279 máme zachovanú zmienku o tom, že synovia komesa Woynusa zo Šúroviec pri Trnave predali svoju bratislavskú kúriu aj so sýpkou a inými budovami, ako aj s vinicou, ktorá sa nachádzala pri vinici kapituly na predmestí mesta. Ladislav IV. Kumánsky daroval v roku 1288 Vydricu, zem strážcov Bratislavského hradu, richtárovi Jakubovi s tým, aby na nej vysadil vinice. Listina z roku 1289 uvádza, že komes Buken, kastelán hradu, daroval cistercitkám štyri poplužia zeme a k tomu dve vinice, ktoré im jeden z jeho predkov odobral pred tatárskym vpádom.

Privilégium Ondreja III. z roku 1291 malo pre rozvoj vinohradníctva v Bratislave dôležitý význam. V tomto privilegii kráľ oslobodil bratislavských

vinohradníkov od kráľovskej dane zo starých i nových viníc, ako aj z viníc, ktoré sa založia v budúcnosti a mestu udelil právo vyberať dane. Bratislava, ako hospodárske stredisko s vinohradníckym, remeselníckym a kupeckým obyvateľstvom, mala v 13. storočí najvýznamnejšie postavenie sa vo formujúcej sa Malokarpatskej vinohradníckej oblasti. Malokarpatské vína sa v 14. storočí postupne stávali vážnym konkurentom pre producentov v dolnorakúskej vinohradníckej oblasti. Vína dorobené v malokarpatských vinohradníckych lokalitách smerovali v tom čase do spomínaných rakúskych krajín, na Moravu i do Čiech.

V roku 1291 získala aj Trnava privilégium, na základe ktorého mohli trnavskí mešťania slobodne obrábať svoje vinice. Išlo o vinice v Malých Karpatoch. Prvý krát sa vinohradníctvo v Trnave spomína v roku 1258, kde sa hovorí o novej výsadbe v bezprostrednom okolí mesta. Privilégium Štefana V. z roku 1270 riešilo otázku poplatkov, ktoré mali mešťania platiť z vinohradov na majetkoch šľachticov v Bratislavskom komitáte.

Do 15. storočia sa mestská samospráva v Uhorskom kráľovstve značne upevnila, vzrástol politický význam miest a bez ohľadu na staršie prednostné alebo podriadené postavenie stúpala hospodársky význam najschopnejších miest. A práve takéto mestá sa stávali slobodnými kráľovskými mestami. V hospodárstve malokarpatských miest existoval jeden významný zjednocujúci prvok, a to vinohradnícka výroba, na ktorú nadväzoval obchod s vínom. Väčšina obyvateľov tamojších miest vlastnila alebo mala prenajatý minimálne jeden vinohrad a vinohradníctvo bolo ich hlavným alebo významným vedľajším zamestnaním. Vinič sa v tejto lokalite pestoval hlavne vo viničných horách. Dobre organizovaná a spravovaná viničná hora bola základom prosperity a rentability vinohradníctva danej vinohradníckej lokality. Mestské magistráty malokarpatských miest si tento fakt veľmi dobre uvedomovali a významnou mierou ovplyvňovali rozvoj vinohradníctva vo svojich chotároch.

V malokarpatskej oblasti nastala zaujímavá situácia, od stredoveku sa v tejto oblasti začalo presadzovať tzv. vinohradníctvo mestského typu charakterizované prepracovanou organizáciou a správou tamojších viničných hôr. Mešťania postupne prenikali na vidiek, kde skupovali či zakladali nové vinohrady a ich činnosť by sme mohli definovať doslova ako podnikateľskú. V priebehu svojho historického vývinu sa teda malokarpatská oblasť sformovala do „mestskej“ vinohradníckej oblasti,

pretože v nej väčšinu vinohradov vlastnili mešťania z Bratislavy, Trnavy, Sv. Jura, Pezinka a Modry. Otvorene môžeme skonštatovať, že už v období 13. storočia zohralo vinohradníctvo určujúcu úlohu vo vývoji Bratislavy a Trnavy a jeho prostredníctvom sa v 14. až 16. storočí položili základy mestskosti ďalších troch vinohradníckych centier v malokarpatskej oblasti. V priebehu prvej polovice 17. storočia sa stali Sv. Jur, Pezinok a Modra slobodnými kráľovskými mestami. V 15. storočí mala už Bratislava vedúce postavenie v Malokarpatskej vinohradníckej oblasti a bola bohatým uhorským mestom s dôležitým postavením v zahraničnom obchode. Veľkú časť mestských príjmov v tom období tvoril práve obchod s vínom. Zo zachovaných záznamov o odovzdávaní vínneho desiatku z roku 1435 vyplýva, že v Bratislave žilo v daný rok 474 vinohradníckych rodín. To znamená, že takmer polovica vtedajšieho obyvateľstva v Bratislave sa živila aj vinárstvom.

Skutočný rozkvet vinohradníctva a dovtedy nebyvalé rozšírenie plôch s viničom zaznamenávame v malokarpatskej oblasti v druhej polovici 16. storočia. Obdobie rozkvetu, s menšími prestávkami, trvalo približne do 18. storočia. Rozvoju vinohradníctva nahrávala aj vtedajšia medzinárodná situácia. Turci pri svojej expanzii postupne obsadili a v podstate z obchodu s vínom odstavili južné produkčné oblasti. Vyradili napr. sriemsku produkčnú oblasť a viaceré dolnozemske oblasti. Ich pozíciu zaujali následne malokarpatské vinohradnícke lokality a ich vína smerovali na moravské, české, lužické a sliezske trhy. Takže paradoxne, osmanská expanzia zabezpečila malokarpatským vína odbytišťa a obchod prekvital. Malokarpatské vína smerovali koncom 16. a začiatkom 17. storočia aj do západoslovenských miest, ako Trenčín či Žilina a významným odberateľom bolo napr. bytčianske panstvo. Turzovci s malokarpatským vínom ďalej obchodovali. Palatín Juraj Turzo nakupoval vína v Bratislave, Modre či Pezinku a ďalej ich predával na Moravu, do Sliezska či Saska. Objem vývozu malokarpatských vín sa dá veľmi ťažko odhadnúť, pretože mnoho šľachticov bolo oslobodených od platenia cla. Podľa triezvych odhadov by sa dalo povedať, že asi 20 % vín malokarpatskej produkcie sa vyviezlo do cudziny. Do 18. storočia sa vína z malokarpatskej oblasti pili napr. vo Viedni, Budíne, Prahe, Brne, Krakove, Vratislavi či v Magdeburgu.

Zánik okrajových produkčných oblastí na území Slovensku bol ďalším z momentov rozvoja malokarpatského vinohradníctva a

tamojšieho obchodu s vínom. Príčin zániku týchto vinohradníckych lokalít bolo viacero. Jednalo sa napríklad o klimatické činitele (ochladenie podnebia), ekonomické dôvody, vojnové škody i neisté spoločensko-politické pomery. Oproti tomu mala malokarpatská oblasť okrem spomínaného kvitnúceho obchodu s vínom aj dostatok kvalifikovaných pracovných síl, priaznivé pestovateľské i ekonomické podmienky a tiež staršiu tradíciu výroby skutočne kvalitných vín. Ďalším dôležitým faktorom bolo, že v 16. storočí sa rozšíril okruh konzumentov vína. V tomto období sa víno popri pive stávalo obľúbeným nápojom aj nižších vrstiev spoločnosti. Všetky uvedené faktory pozitívne vplývali na rozvoj obchodu s vínom a napredovanie vinohradníckej produkcie malokarpatských produkčných centier.

Devätnáste storočie naštartovalo novú etapu vo vývoji malokarpatského vinohradníctva, vinárstva a obchodu s vínom. Koniec 18. storočia sa už niesol v znamení úpadku vo vinohradníckej produkcii, ktorý sa ešte viac prejavil začiatkom 19. storočia. Ako sme už vyššie uviedli, vínu začalo výrazne konkurovať pivo, a to aj v malokarpatskej oblasti. V 18. storočí fungoval pivovar napr. v Bratislave, Sv. Jure či v Pezinku. Pivo bolo lacnejšie ako víno a rozvoj obilninárstva nahrával zvýšenej produkcii tohto nápoja, ktorý si získaval čoraz väčšiu obľubu vo všetkých vrstvách vtedajšej spoločnosti. Cena piva bola napr. až o štvor- až šesťnásobne nižšia ako cena kvalitného vína. V 19. storočí fungovalo v Bratislave už okolo 50 výčapov vína.

Koniec 19. storočia sa niesol v znamení vážnych chorôb viniča. Jednalo sa najprv o múčnatku, ktorá však nenarobila veľké škody malokarpatským vinohradom. Po nej ale nasledovala fyloxéra, ktorá už veľmi významne ničila malokarpatské vinohrady. Ale v porovnaní s ostatnými európskymi vinohradníckymi lokalitami, tie malokarpatské prestáli fyloxéru relatívne dobre. Poškodenie vinohradov sa v jednotlivých lokalitách líšilo. Tieto škody si však vyžiadali nemalé finančné investície, ktoré z veľkej časti putovali aj na náročnú prevenciu. Vinohradnícka produkcia a obchod s vínom tak vstupovali do 20. storočia so značnými ťažkosťami a reálne hrozilo, že v tom období vinohradníctvo pod Malými Karpatami zanikne. Situáciu neskôr zachránila štátna podpora, nová vinohradnícka prax, moderné pracovné postupy a nové výsadby vinohradov.

2.5 Tokajská vinohradnícka oblasť

Tokajská vinohradnícka oblasť sa rozprestiera na južných svahoch Zemplínskych vrchov s kamenistými a štrkovými pôdami na geologickom podklade ryolitov, andezitov a tufov s vysokým obsahom minerálov. Tokajská oblasť je historickou aj teritoriálnou súčasťou veľkého tokajského regiónu, ktorého väčšia časť sa rozprestiera na území Maďarska. Na slovenskej strane jej patrí 908 hektárov a v súčasnosti sa jedná o najmenšiu vinohradnícku oblasť na Slovensku, ktorá je preslávená najmä svojimi unikátnymi putňovými vínami.

V širšom územnom kontexte je región vymedzený historickým názvom „Horný Zemplín“ alebo ako región „Horné Medzibodrožie a Zemplínske vrchy“, s historickou „Tokajskou oblasťou“, jej nárazníkovou zónou a ostatnými obcami. Hranice Slovenskej tokajskej vinohradníckej a vinárskej oblasti sú v súčasnosti zhruba na západe riečka Roňava, na juhu rieka Bodrog, na východe katastrálne hranice obcí Viničky, Černochovej a Veľká Trňa a na severe katastrálne hranice obcí Veľká Trňa a Čerhov. Historická Tokajská vinohradnícka oblasť v súčasnosti administratívne patrí okresu Trebišov.

Pomenovanie tejto vinohradníckej oblasti by mohlo byť odvodené od vrchu Tokaj-hegy (515 m) a pod ním ležiaceho mesta Tokaj na sútoku riek Tisa a Bodrog. Maďarské pomenovanie tejto oblasti je Tokaj – Hegyalja (Tokajské podvršie). Druhá možnosť je, že pomenovanie oblasti pochádza z územia severne od dediny Cejkov na Slovensku, kde sa nachádza Tokajský vrch (346 m), Tokajské vrchy a areál Za Tokajom (katastrálne mapy Cejkova z roku 1904). Túto alternatívu potvrdzuje aj údaj v knihe Z. Halásza Das Buch von Ungarwein z roku 1958, kde sa udáva výška vrchu Tokaj 346 m a aj logické vysvetlenie, že tokajské víno vzniklo dlhým ležaním v sudoch ďaleko v horách (Zemplínskych vrchoch), v pivniciach vybudovaných hlboko v zemi, slúžiacich obyvateľom niekedy aj ako úkryt pred Turkami.

Začiatky pestovania viniča hroznorodého na zemplínskych podhoriach a tokajských vrchoch v súčasnosti nevieme presne určiť. Podľa Antona Szirmaya de Szirmu (1747-1812) sa víno v dnešnej tokajskej oblasti vyrábalo už pred príchodom staromaďarského etnika na územie historického Zemplína. Stále aktuálnejší je predpoklad, že vinohradníctvo

na východnom Slovensku existovalo už od dôb rímskeho panstva v Panónii, t.j. od 3.stor. nášho letopočtu. Časť historikov túto zásluhu pripisuje Keltom (4.-1. storočie pred Kr.), niektorí ešte starším etnikám. Po zániku Rímskeho panstva pokračovali vo vinohradníckej tradícii Slovania. Niektorí autori uvádzajú, že práve v tomto období vzniklo aj pomenovanie oblasti, ktoré vzniklo odvodením od slova „*stokaj*“, čo označovalo sútok dvoch riek – Bodrog a Tisa.

Práve v prácach A. Szirmaya a historicko-topografických prácach J. Ballusa sa uvádzajú cenné údaje o výrobe vína v dvoch známych produkčných oblastiach, malokarpatskej a zemplínsko-tokajskej.

Prvé písomné zmienky o vinohradoch na Zemplíne pochádzajú z roku 1214. Písomne sú doložené aj vinohrady v obci Zoluska (Viničky) z roku 1249, 1336 v Horeši, 1390 v Borši, v Malej Třni sú vinohrady uvedené v záznamoch z roku 1390. Po vpáde Tatórov (1241) boli vinice takmer úplne zničené. O znovuzrodenie sa zaslúžil kráľ Belo IV., ktorý kraj kolonizoval talianskymi osadníkmi z oblasti Bari a Formini. Tí tam vysadili nové odrody viniča (Furmint, Ballafant, Bokator) dovezené z Talianska. Veľký rozvoj tokajského vinohradníctva zaznamenávame aj za vlády kráľa Mateja Korvína (1458 – 1490), avšak v čase tureckých nájazdov bola výroba tokajského vína v útlme. Na začiatku 17. storočia boli vína z tejto oblasti považované za nápoj priemernej akosti. Výroba tokajského vína, ako ho poznáme dnes, sa v skutočnosti začala až v rokoch 1650 – 1665 po zistení, že v mimoriadne dobrých rokoch, bohatých na slnko, strapce hroznových bobúľ vo vinohradoch po prezretí nehnili, ale scibébovali (tvorili sa z nich sladké hrozienka). Na základe toho bol v roku 1665 vydaný zákon, ktorým sa nariaďoval zber cibéb na výrobu tokajských vín, čím sa výroba klasických tokajských vín zmenila na výrobu lahodnejších. Zo zákona sa tiež dozvedáme, že nezameniteľná chuť tokajského nie je ani tak „zásluhou“ pôdných či klimatických podmienok, ale technológie výroby.

Tokajské víno nakupovali hlavne stredoveké hornouhorské mestá. V 16. storočí sa na východe Slovenska pestoval vinič na rozsiahlych plochách a ročne sa vyrábalo od 12,6 mil. litrov do 21 mil. litrov v závislosti od úrodnosti a počasia. Prešov dosiahol z predaja tokajského vína v roku 1600 čistý zisk 18 408 zlatých. Tokajské vinice vlastnili kupci a mešťania nielen z Prešova, ale aj z Levoče, Košíc a Bardejova. Vývoz tokajského vína smeroval predovšetkým do Poľska, a to najmä do Krakova, neskôr do

cárskeho Ruska a tiež do Francúzska na dvor Ľudovíta XIV., ktorý tokajské víno označil za „*Víno kráľov – kráľ vín*“.

Prvý tokajský putňový výber vyrobil na veľkonočné sviatky v r. 1650 v pivniciach pod vrchom Šiator neďaleko dnešného Slovenského Nového Mesta Laczkó Sepši Maté (rodák z Moldavy nad Bodvou). Vyrobil ho pre vdovu po Jurajovi Rákocim I. Zuzanu Lórantffyovú. Laczkó Sepši Maté (1576-1633) bol kazateľ, učiteľ historik a básnik, ale hlavne prvý výrobca tokajského samotoku - „*aszú*“. Od roku 1606 vyučoval na školách v maďarskej obci Olaszliszka a v Košiciach. Za finančnej podpory vplyvnej rodiny Michala Lórantffyho sa dostal na štúdiá do Wittenbergu (1608). Neskôr pôsobil ako kazateľ v obci Erdőbénye (Maďarsko). Od roku 1612 opäť študoval v nemeckom Hanau, odkiaľ sa vracia opäť do Erdőbénye a vstupuje do služieb Zuzany Lórantffyovej, manželky Juraja Rákociho. Vtedy sa začal zaoberať výrobou tokajského samotoku. Stanovil presnú receptúru výroby tokajského „*aszú*“. Jeho postup sa používa dodnes. Správa o kvalite a liečivej sile vína prenikla rýchlo do celého sveta. Sám Paracelsus sa vybral do Uhorska, aby sa presvedčil o účinkoch samotoku.

Ako sme už naznačili vyššie, roku 1655 bol v Uhorsku vydaný prvý zákon, ktorý upravoval vyberanie cibéb, a tým sa začala výroba tokajských putňových výberov. Cibéby (aszú) vznikajú na tokajských odrodách hrozna v priaznivých ročníkoch, keď sa účinkom ušľachtilej plesne Botrytis cinerea Persoon mení zloženie bobúľ na hrozienka s vysokým podielom prírodných cukrov. Základom pre tvorbu cibéb sú priaznivé klimatické podmienky a vzácne zloženie tokajskej sopečnej pôdy. Avšak výskyt týchto podmienok je veľmi výnimočný, takže výroba tokajských putňových vín je viazaná len na pár rokov v jednej dekáde.

Rozmachom tokajskej výroby a obľúbenosťou tamojších vín sa ukázala potreba presne vymedziť Tokajskú vinohradnícku oblasť. Nariadenie z roku 1737 vyčlenilo 21 lokalít, ktoré bolo možné označiť za tokajské. Malo sa tým zabrániť vydávaniu iných druhov vín za tokajské. Preto kupci ručili za jeho pravosť slovenským názvom „*samorodný*“, čo znamenalo aj ochranu jeho pôvodu. V tom čase boli na Slovensku tokajské vinice len v obci Malá Trňa a Viničky, kde podľa súpisu z roku 1865 mala obec Viničky takmer 100 ha vinogradov a najväčšiu časť vlastnil Július Andrassy.

Epidémia fyloxéry zasiahla tokajskú oblasť neskôr, ale aj tu napáchala nesmierne škody. Počas niekoľkých rokov boli takmer úplne zničené

tokajské vinice. S obnovou vinohradov koncom 19. storočia začal Dr. Július Szabó na báze nových šľachtených štepov na amerických podpníkoch. O prípravu nových odrôd sa zasadil hlavne Slovák Ján Mathiász (1838 – 1921), najvýznamnejší šľachtiteľ Uhorska, rodák z Mošurova pri Prešove. Už v roku 1866 založil v Košiciach prvú zbierku odrôd z celej Európy a začal sa venovať šľachteniu nových odrôd viniča. Vo svojom diele opísal a ponúkal 231 odrôd, z toho 163 stolových. V roku 1880 sa presídlil na Tokaj, kde pôsobil aj ako správca viníc grófa Andrásyho vo Viničkách, ale hlavnou náplňou bola príprava nových odolných sadeníc viniča. Jeho úsilím sa vysadilo medzi Dunajom a Tisou až jeden milión nových sadeníc viniča. V roku 1897 získal na výstave v Hamburgu hlavnú štátnu cenu, neskôr v Paríži a v roku 1901 získal ocenenie v Bruseli. Počas svojho života vyšľachtil okolo 3 500 odrôd viniča, čím sa zaradil medzi najvýznamnejších priekopníkov šľachtenia vo svete. Dodnes sa niektoré jeho muštové odrody vysádzajú v rôznych kútoch sveta a jeho stolové odrody tvoria neodmysliteľnú súčasť svetového vinohradníckeho dedičstva.

V roku 1893 vyšiel prvý zákon na ochranu tokajských vín, ktorým sa zakazovalo ich falšovanie. Tokajská oblasť nebola vtedy ešte presne vymedzená a zahŕňala 21 miest pestovania viniča, z ktorých časť Slovenského Nového Mesta a celý kataster obce Malá Trňa sa dnes nachádzajú na území Slovenska. Ďalší zákon, kde boli vymenované mestá a dediny patriace do tokajskej oblasti, bol vydaný v roku 1908. Jeden z jeho článkov uvádza už 31 miest a dedín, teda o desať viac ako v roku 1893. Z nich sa na Slovensku dnes nachádzajú Viničky, Malá Trňa a časť Slovenského Nového Mesta (Satoraljaiuhely).

Po vzniku Československa v roku 1918 štát venoval tokajskej oblasti na Slovensku značnú pozornosť. Štátna výskumná stanica v Malej Trni, ktorá vznikla v roku 1924, sledovala vhodnosť odrôd pre tokajskú oblasť, určovali sa nové vhodné viničné trate a sledovali sa klimatické a pôdne podmienky v slovenskej časti tokajskej oblasti. V rokoch 1939 až 1945 bola celá tokajská oblasť na území Slovenska pod maďarskou správou.

Pozornosť tokajskej oblasti venovala aj nová vládna garnitúra po spoločensko-politických zmenách vo februári 1948. V roku 1959 nadobudol platnosť zákon o rozvoji Tokajskej vinohradníckej oblasti na Slovensku (zákon SNR č. 4/59). K zákonu vyšiel aj vykonávací predpis – vyhláška Povereníctva pôdohospodárstva a lesného hospodárstva č. 79,

ktorou sa určovali miesta a hony, na ktorých sa môže pestovať hrozno na výrobu tokajských vín.

Podobne aj v Maďarsku vydali spoločné nariadenie ministra poľnohospodárstva a potravinárskeho priemyslu o vykonaní nariadenia s mocou zákona č. 23 z roku 1959 o hospodárení s ovocím a zeleninou, ktorý sa zaoberal aj tokajským vínom. Zánik bývalého spoločného štátu Rakúsko-Uhorska a vznik dvoch samostatných republík Československa a Maďarska rozdelil aj bývalú jednotnú tokajskú oblasť na dve, z ktorých rozhodujúca časť leží na území Maďarska. Slovenská časť zahŕňa dnes len vyše 700 hektárov viníc. Rozdelenie prinieslo spory, ktoré sa ťahajú až dodnes.

POUŽITÉ ZDROJE

BAĎURÍK, Jozef. Vinohradníctvo na Slovensku v období feudalizmu. In *Historica* 39-40. Bratislava: Univerzita Komenského v Bratislave, 1989, s. 160.

BAĎURIK, Jozef. Malokarpatské vinohradníctvo v 16. storočí. In *Historica*. Bratislava: Univerzita Komenského v Bratislave, 1990, 256 s.

BAĎURÍK, J. Vinohradníctvo na Slovensku v období feudalizmu. In *Historica*, roč. 39 – 40, Bratislava: Univerzita Komenského v Bratislave, 1989, s. 159 – 163.

BAĎURÍK, Jozef - BENKOVÁ, Eva. *Vinohradnícka kultúra ranostredovekého Uhorska a počiatky slovenských vinohradníckych regiónov*. Dostupné na: <<http://www.vinicavino.sk/de/historia/vinohradnicka-kultura-ranostredovekeho-uhorska-a-pociatky-slovenskych-vinohradnickych-regionov/>>

BASSERMENN - JORDAN, Friedrich. *Geschichte des Weinbaus I-II*. Landau: Pfälzische Verlagsanstalt, 1991, 1361 s. ISBN: 3-87629-182-8

BARTL, Július. Bratislavské vinohradníctvo a obchod s vínom v 14. – 15. stor. In *Historický časopis* 49, č. 4, s. 599 – 607.

BARTLOVÁ, Alena. Hospodárska kríza na Slovensku v rokoch 1929 – 1933. In *Historický časopis*, č. 2/32, 1984, s. 220.

BODNÁROVÁ, Miloslava. Obchod Košíc s vínom v 16. storočí. In *Nápoje v minulosti a prítomnosti Slovenska*. Prešov: Lana, 2001, s. 37. ISBN 80-96832-4-0

CLARK, Oz. *Austrálsky spoločník vína*. Knižná skupina Time Warner UK, 2004, s.12. ISBN 0-316-72874-8.

DRÁBIKOVÁ, Ema. *Človek vo vinici*. Bratislava: Veda, 1989, 255 s. ISBN 80-224-0012-2.

FARKAŠ, Ján. Všetko o víne. Martin: Neografia, 1998, 171 s. ISBN 80-88892-16-3.

FEJÉR, Georgius. *Codex diplomaticus regni Hungariae ecclesiasticus ac civilis*, Tomus VI. Vol. 1, Budae, 1830, s. 107-111.

FOX, Stuart. „Kedy začali Francúzi vyrábať víno?“, Wine Spectator, 2013. Dostupné na: <www.winespectator.com/authors/sfox>

FRANKO, Michal. *Malokarpatské vinohradnícke poriadky*. Trnava: Typi Universitatis Tyrnaviensis, spoločné pracovisko Trnavskej univerzity v Trnave a Vedy, vydavateľstva Slovenskej akadémie vied, Trnavská univerzita v Trnave, Filozofická fakulta, 2021, 212 s. ISBN 978-80-568-0426-1.

FRANKO, Michal. *Vznik a pôsobenie slovenského vinohradníckeho družstva*. Trnava: Typi Universitatis Tyrnaviensis, spoločné pracovisko Trnavskej univerzity v Trnave a Vedy, vydavateľstva Slovenskej akadémie vied, 2020, 149 s. ISBN 978-80-568-0251-9

FRANKO, Michal. *Organizácia a správa viničných hôr malokarpatských miest Svätý Jur, Pezinok a Modra: (druhá polovica 16. storočia a 17. storočia)*. Trnava: Typi Universitatis Tyrnaviensis: Filozofická fakulta Trnavskej univerzity v Trnave, 2018. 185 s. ISBN:9788056801383

FRANKO, Michal. Kríza slovenského vinohradníctva v časoch prvej Československej republiky In *Vinič a víno*. Roč. 20, č. 4 (2020), s. 136-138. ISSN 1335-7514

FRANKO, Michal. Cesta malokarpatského vinohradníctva: od prelomu letopočtov do vzniku Slovenského vinohradníckeho družstva. In *Historika*. Pezinok: OZ Museum Vinorum, 2020, s. 34 – 39. ISSN 1338-998X

FROLEC, Václav. *Tradiční vinařství na Moravě*. Brno: Univerzita J. E. Purkyně, 1974, 256 s.

História Tokaja. Dostupné na: <<http://www.tokajskévino.sk/tokajske-vino/historia-tokaja/>>

HALASZ, Zoltan. *Das Buch vom Ungarwein*. Budapest: Corvina, 1958, 231 s.

HALLON, Ľudovít. Ľudové peňažníctvo ako nástroj hospodárskej politiky agrárnej strany na Slovensku 1918 – 1938. In *Forum Historiae*, 2010, roč. 4, č. 1. ISSN 1337-6861.

HAUFT, Jindřich. *Nový brevír o víně*. Praha: Svěpomoc, 1989, 336 s. ISBN 80-7063-034-5

HORNA, Richard. *O bratislavském vinařství*. Bratislava, 1935, 22 s.

HORVÁTH, Vladimír - LEHOTSKÁ, Darina - PLEVA, Ján. *Dejiny Bratislavy*. Bratislava: Obzor, 1982, s. 72 - 73.

HRONSKÝ, Štefan – PINTÉR, Eduard. Vývoj vinohradníctva a regionalizácia pestovania viniča v Slovenskej republike. In *Životné prostredie: revue pre teóriu a tvorbu životného prostredia*. Roč. 43, č. 1 (2009), s. 3-7. Bratislava: Ústav krajinskej ekológie SAV, 2009, s. 3 – 7.

HÚŠČAVA, Alexander. *Polnohospodárske miery na Slovensku*. Bratislava: Vydavateľstvo Slovenskej akadémie vied, 1972, s. 114 - 141.

JEŽÍK, Dušan. Z družstevného hnutia. In *10 rokov modernizácie malokarpatských vinogradov 1959-1969*. Bratislava: Melioračné družstvo Pezinok, 1969, s. 69.

JOHNSON, Hugh - ROBINSON, Jancis. *Svetový atlas vína*. Bratislava: IKAR, 2009, 400 s.

KAHOUNOVÁ, Ema. Viničné právo na západnom Slovensku a jeho vplyv na spoločenskú kultúru. In *Slovenský národopis*, roč. 18, č. 4. Bratislava: Národopisný ústav SAV, 1970, s. 595 – 625.

KAHOUNOVÁ, Ema. Vinohradníctvo Malých Karpát. In *Slovenský národopis*, roč. 8. Bratislava: SAV, 1960, s. 3 – 72.

KAHOUNOVÁ, Ema. Spoločensko-ekonomické podmienky vývinu vinohradníctva na západnom a strednom Slovensku. In *Slovenský národopis*, roč. 15. Bratislava: SAV, 1967, s. 503 – 554.

KALESNÝ, František. O začiatkoch vinohradníctva na západnom Slovensku. In *Historica. Zborník FFUK*, roč. 39-40. Bratislava, 1989, s. 168.

KALESNÝ, František. Z dejín bratislavského vinohradníctva. Bratislava, Miestny úrad Bratislava - Nové Mesto, 1998, s. 56-58, s. 268-272.

KAZIMÍR, Štefan. Pestovanie viniča a produkcia vína na Slovensku v minulosti. Bratislava: Veda vydavateľstvo Slovenskej akadémie vied, 1985. 322 s.

KAZIMÍR, Štefan. Malokarpatské vinohradníctvo do konca 18. storočia. In *Historické štúdie XXV*. Bratislava: Historický ústav SAV, Veda, 1981, s. 121 – 122.

KEMÉNY, Lajos - CSOMA, József. *Abauj- és Torna vár megye történelmi monografiája, I*. Kassa, 1912, 160 s.

KIBLER, W. Wiliam et al. (eds.). *Medieval France: An Encyclopedia*. Routledge Taylor & Francis Group, 1995, 1047 s. ISBN 978-0203285152.

MALÍK, Fedor et al. *Víno Malých Karpát*. Bratislava: Albert Marenčin Vydavateľstvo PT, 2005, 212 s. ISBN 80-89218-07-5

MALÍK, Fedor et al. *Vinársky lexikón*. Bratislava: Fedor Malík a syn, 2012, 141 s. ISBN 978-80-97086-30-5

MARSINA, Richard. *Codex diplomaticus et epistolaris Slovaciae*. Tomus I. Bratislava: Veda, 1971, s. 66 – 199.

MITRÍKOVÁ, Jana – NADZON, Viliam. Predpoklady rozvoja cestovného ruchu v mikroregióně tokajské obce. In *Medzinárodný vedecký časopis Mladá veda*. Prešov: Vydavateľstvo UNIVERSUM-EU s.r.o., roč. 2013, č. 2, s. 62-86. ISSN 1339-3189

MRÁZ, Martin. *Vína z juhu Afriky – rastúca kvalita na tradičných základoch*. Dostupné na: <<https://enjoy.trend.sk/zivotny-styl/vina-juhu-afriky-rastuca-kvalita-tradicnych-zakladoch>>

Najstaršie dôkazy o výrobe vína. Dostupné na: <<https://www.pnas.org/doi/abs/10.1073/pnas.1714728114>>

ORTVAY, Teodor. *Geschichte der Stadt Pressburg II/4*. Bd.2: Das Familienleben und das materielle, intellektuelle und religiös-fittliche Leben der Bevölkerung der Stadt in der Zeit von 1300 – 1526. Pressburg: Carl Stampfel, 1903, s. 77.

PIGOTT, Stuart. „A Late Bronze Age wine trade. In *Antiquity*, 33,1959, s. 122-123.

POLAKOVIČ, Ivan. História tokajského vína In *Profini.sk* - Internetový denník o slovenskej a svetovej ekonomike. Bratislava: PROFINI n.o., 2003, ISSN: 1336 2410. Dostupné na: <<https://www.profini.sk/historia-tokajskeho-vina/>>

POLÁČEK, Štefana POLÁČEK, Miroslav. *Vinohradníctvo a vinárstvo - stručná história a súčasnosť*. Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre, 2010. Dostupné na: <<http://www.slpk.sk/eldo/2010/zborniky/008-10/polacek2.pdf>>

POPELKOVÁ, Katarína. Vinohradníci ako súčasť strednej vrstvy mesta Modra v prvej polovici 20. storočia. In *Regionálna diferenciácia Slovenska v podkladových štúdiách*. Bratislava: Sociologický ústav SAV, 2006, s. 299. ISBN 80-85544-38-5

POŠVÁR, Jaroslav. Ustanovení o víne a vinicích ve statutech dalmatských měst. In *Slovanské historické studie* 3, Praha, 1960, s. 83-126.

PRŮCHA, Václav et al. *Hospodářské a sociální dějiny Československa 1918-1992: I. Díl 1918-1945*. Brno: Doplněk, 2004, s. 38. ISBN 807239147X

RÁBIK, Vladimír. *Mestská kniha Trnavy (1392/1393) 1394-1530*. Trnava: Filozofická fakulta Trnavskej univerzity v Trnave, 2008, 399 s.

ROHÁČ, Juraj. Konzumácia vína a piva v živote stredovekého mesta. In *Nápoje v minulosti a prítomnosti Slovenska*. Prešov: Lana, 2001, s. 13. ISBN 80-96832-4-0

Sí, Toskánsko. Dostupné na: <<https://avatour.sk/ebook/S%C3%AD,Tosk-%C3%A1nsko!.pdf>>

Skvost z údolia Douro. Dostupné na: <<https://www.quark.sk/skvost-z-udolia-douro/>>

SPENCE, Godfrey. *Bílé víno, průvodce pro znalce*. Praha: Slovart, 2002, 256 s. ISBN 80-72092-10-3

STURMMER, Albert. *Zur Urgeschichte der Rebe und des Wein - baues*. Wien: Mitteilungen der Anthropologischen Gesellschaftin 41, 1911, s. 283-296.

Systém prirodzeného vinohradníctva a vinárstva. Dostupné na: < <http://www.galati.sk/index.php?page=2010/05/03>>

ŠIMONČIČ, Jozef- WATZKA, Jozef. *Dejiny Trnavy*. Bratislava: Obzor, 1988, 504 s. ISBN 80-215-0051-4

ŠIMONČIČ, Jozef. *K dejinám trnavského vinohradníctva a vinárstva*. In *Agrikultúra*, 6. Nitra, 1967, s. 235.

Štátny archív Bratislava, pobočka Modra, Protokol a pozemková kniha vinohradov 1812-1936, inv. č. 358.

Štátny archív Bratislava, pobočka Modra, fond príručnej knižnice, MILOV, M. J. *Slovenské vinohradnícke družstvo. Centrála v Pezinku. Pamätnica. 1936-1946*. Pezinok: Ján Trnovský, 1946, inv. č. 88, 112 s.

Štátny archív v Bratislave, pobočka Modra, Magistrát mesta Modry, Štatúty a inštrukcie, inv. č. 1303/a.

Tokajské vinohradníctvo a vinárstvo na Slovensku. In *Zborník referátov z II. odborného seminára konaného dňa 25.októbra 2001 v Trebišove*. Nitra: Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre Vlastivedné múzeum v Trebišove 2002.

TURCSÁNY, Juraj. Vinohradnícké právo a vinohradnícke poriadky. In *Slovenská archivistika*, roč. 33, č. 1, 1988, s. 111-120.

TURCSÁNY, Juraj. Pozemkové miery vinohradov v Malokarpatskej oblasti do zavedenia kopáčov. In *Slovenská archivistika*, č.2, 1986, s. 88 - 89.

WEIS, Johann Nepomuk. Cistercienser – Stiftes Heiligenkreuz im Wiener Walde. I. Theil. In

Fontes rerum Austriacarum. Oesterreichische Geschichts - Quellen. Diplomataria et Acta, XI. Band. Wien, 1856, s. 63 - 173.

WEIS, Johann Nepomuk. Cistercienser – Stiftes Heiligenkreuz im Wiener Walde. II. Theil. In *Fontes rerum Austriacarum. Oesterreichische Geschichts - Quellen. Diplomataria et Acta*, XVI. Band. Wien, 1859, s. 35 - 299.

WINTER, Gustav. *Niederosterreichische Weistümer. I. Teil. Das Viertel unter dem Wienerwalde*. Wien, 1886, 1102 s.

WINTER, Gustav. *Niederosterreichische Weistümer. II. Teil. Die Viertel ob und unter dem Mannhartsberg*. Wien – Leipzig, 1896, 1172 s.

WINTER, Gustav. *Niederosterreichische Weistümer. III. Teil. Das Viertel ob dem Wienerwalde*. Wien – Leipzig, 1909, 920 s.

WINTER, Gustav. *Niederosterreichische Weistümer. IV. Teil. Nachtrage Register Glossar*. Wien, 1913, 739 s.

WENZEL, Gusztáv. *Codex diplomaticus Arpadianus*. Árpádkori új okmánytár, vol. XII. Budapest, 1874, n. 461, s. 571-572.

WENZEL, Gusztáv. *Codex diplomaticus Arpadianus*. Árpádkori új okmánytár, vol. VIII/ 1. Budapest, n. 297, s. 362.

Vtedy za krízy. In *Týždeň*, 49/2008. Bratislava: W PRESS a. s., 2008, Dostupné na: <<https://www.tyzden.sk/casopis/3687/vtedy-za-krizy/>>

Zrodenie vína. Dostupné na: <<https://www.quark.sk/zrodenie-vina/>>

ŽADANSKÝ, Juraj. *Z dejín a súčasnosti tokajského vinohradníctva a vinárstva*. Trebišov: Vlastivedné múzeum, 2009, 115 s. ISBN 9788089412075

Mgr. Michal Franko , PhD.
Katedra histórie FF TU
Hornopotočná 23
918 43 Trnava
michal.franko@truni.sk

DEJINY VINÁRSTVA A VINOHRADNÍCTVA

Vydavateľ
Filozofická fakulta Trnavskej univerzity v Trnave v roku 2022
Hornopotočná 23, 918 43 TRNAVA
www.ff.truni.sk

© Mgr. Michal Franko , PhD., 2022
© Filozofická fakulta Trnavskej univerzity v Trnave, 2022

ISBN 978-80-568-0508-4
EAN 9788056805084

