



Gradski muzej Požega



Grad Požega

ETNOGRAFSKA IZLOŽBA POVODOM
MEĐUNARODNOG DANA MUZEJA
18. SVIBNJA



**VINOGRADARSTVO I VINARSTVO
U POŽEŠKOM KRAJU
KRAJEM 19. I POČETKOM 20. STOLJEĆA**

GRADSKI MUZEJ POŽEGA | 18. 5. - 15. 9. 2010.



ETNOGRAFSKA IZLOŽBA
POVODOM MEĐUNARODNOG DANA MUZEJA - 18. SVIBNJA

VINOGRADARSTVO I VINARSTVO U POŽEŠKOM KRAJU
KRAJEM 19. I POČETKOM 20. STOLJEĆA

GRADSKI MUZEJ POŽEGA
18. svibnja - 15. rujna 2010.

Realizirano sredstvima Ministarstva kulture RH i Grada Požege



U NEOBRANOM GROŽĐU

Odlučivši realizirati kroz muzeološku prezentaciju spoznaje nastale terenskim istraživanjem o vinogradarstvu i vinarstvu u Požeškom kraju, našli smo se, kako bi naš narod rekao 'u neobranom grožđu'. Prije svega naivno je povjerovati da se sve što smo ispitivanjem na terenu saznali od naših kazivača, pronašli u izvorima i literaturi, uopće može smjestiti u izložbeni prostor ili sabrati u izložbenom katalogu. No, tješimo se da će naša zadaća biti ispunjena ukazivanjem na širinu tema kao i množinu pitanja koja izviru zadiranjem u područje vinogradarstva i vinarstva u požeškom kraju, od etnološke, preko povijesne do sociološke dimenzije.

Nadalje, ova izložba je prilika da Zbirka predmeta vinogradarstva, voćarstva i pčelarstva Etnološkog odjela požeškog Gradskog muzeja prikupi relevantnu građu koje se uopće (još uvijek) može pronaći za istraživanje i prezentiranje iste teme.

Jer konačno, u muzeološkoj koncepciji budućeg stalnog postava u baroknom podrumu trgovačke kuće Krauss, predviđena je prezentacija vinogradarstva i vinarstva u Požeškom kraju sa kušaonicom vina. Zamislimo, dakle našu izložbu kao pilot projekt realizacije tog dijela budućeg postava, kojim bi razgledavanje muzeja trebalo završiti, ne ostavljajući ni jednog posjetitelja ravnodušnim.

KAKO JE TO IZGLEDALO PRIJE

Kada je u velikom požaru 1842. godine gorio dio Grada Požege, pri čemu je nestalo 160 kuća, izgorjela je i zapadna strana glavnog trga uključujući i Gradsku kuću. Veliki Gradski podrum, na svu sreću bio je obranjen - 'gašenjem vinom iz jednog većeg suda'. (Potrebica 1982:41)

Ovom slikom počet ćemo priču o vinogradarstvu i



Požeški gradski Magistat sa vinskim podrumima

vinarstvu požeškog kraja koja ima tisućljetnu 'slikovitu' povijest: od sofisticirane upotrebe vina u jelima i degustacijama rimskog razdoblja o čemu svjedoče pronađene staklene čaše i elegantni keramički vrčevi u Tekiću, srednjovjekovnih benediktinskih vinograda uz samostan na Rudini, impozantnog cistercitskog podruma u Kutjevu, vinograda oko Velike i "franjevačkih krčmi" za turskih vremena, do čuvenog vina Klikun, u 19. stoljeću pravljenog od biranih sorti sa istoimenog vinograda na pleterničkom vinogorju i konačno velike Županijske gospodarske izložbe 20. i 21. 09. 1863. godne u Županijskoj vijećnici gdje je bilo izloženo 11 vrsta grožđa i čak 46 vrsta vina od 50 izlagača. (Potrebica, 1982:14-51)

Slavonac, zabavno - poučni list koji je u Požegi izlazio 1863. i 1964. godine, navodi cjelovite podatke o Gospodarskoj izložbi iz kojih možemo s popriličnom sigurnošću ustanoviti stanje požeškog vinogradarstva i vinarstva sredinom 19. stoljeća. Jednako tako, izvještaj o izložbi daje nam dragocjene podatke za utvrđivanje vrsta loza koje su na ovom području obitavale prije nego li ih je nepunih 37 godina poslije, uništila filoksera. Za

crno vino preporučene su izložene sorte: skadarka modra, braničevka, budimka (crna vrana), imbrina modra, za rusu: slatinka i dinka, a za bijelo vino: braničevka bijela, moslavac, ranina, te graševine talijanska i francuska.

Zanimljivo je da na izložbi nije sudjelovalo Kutjevačko dobro koje se u to doba zateklo u problemima pod upravom Naukovne zaklade. Jednako tako saznajemo, da su izlagači i članovi prosudbenih komisija za vino i grožđe, uz ugledne požeške građane (V. Bunjik, V. Babukić, D. Ciraki, M. Kraljević, Scillagh ...), i okolnu vlastelu (S. Kušević, L. Wunbrandt, J. Janković), bili i predstavnici seljaka (Š. Čordić i S. Filipčević iz Velike, te I. Stančić iz Radovanaca). (Slavonac, 10. 11. i 31. 12. 1863.)



Mladi vinogradi sa južne strane Sokolovca

Bit će da je na izložbi izlagala relativno imućnija manjina, koja je držala do svojih vinograda i podruma. Stanje u Slavoniji, posebno na selu, ipak nije bilo optimistično, kako nam govore reci anonimnog autora, nekoliko mjeseci prije izložbe, 1863. godine: „Vinogradi osim Karlovačkih (Srijemski Karlovci, op. a) i njezine okolice (nu i ovi se ne mogu sa Budimskima usporediti),

jesu također u slabom stanju. Čokoće je u njekih predjelih bez svakog reda i tako rijetko da jedan drugog dovikuje. Zatim, buduć da se vinogradi ne đubre, ni prečesto obrađuju, zato i ne rode, a i ono što urodi, gdje koji brže bolje oberu grožđe još na pola zeleno i više puta strpaju u rakijsko i nečisto suđe i eto ti smrdljive kiseline..." (Slavonac, 30. 4. 1863.)

TRI JAHAAČA APOKALIPSE

Pojava tri vinogradarske bolesti apokaliptičnih razmjera krajem 19. i početkom 20. stoljeća, 'uvezeneh' iz sjeverne Amerike - **oidiuma** (1845.), **filoksere** (1863.), **peronospore** (1878.). (Šprem, 205:7), koje su poharale europske vinograde, u požeški su kraj stigle pred sam konac 19. stoljeća. Njihovo pojavljivanje uzrokovalo je još veće raslojavanje načina obrade vinogarada, prerade grožđa i čuvanja vina između sela i grada. Te razlike su povremeno nestajale da bi se posve izgubile poslije gotovo stotinu godina, na samom kraju 20. stoljeća.

Potreba za rješavanjem problema proizišlih iz vinogradarskih bolesti koje su uništavale i gradske i seoske vinograde, nailazila je na brojne poteškoće. Prije svega bilo je teško ostaviti stoljetne navike utkane u načine vinogradarenja na ovim prostorima. Jedan od većih problema bio je stvoriti naviku redovitog prskanja, barem dva puta godišnje protiv peronospore, koja se vinogradima požeškog kraja pojavila gotovo desetljeće prije filoksere. Ova bolest sušenja lišća prijetila je uništavanju vinograda o čemu svjedoči izvještaj županijskog Upravnog odbora iz 1894. godine, koji kaže da je radi peronospore preživjela svega jedna četvrtina



Crtež uzročnika filoksere iz priručnika 1914. godine

svih vinograda (GŽP, 21. travnja 1894).¹

Dakle, vinogradari Požeštine još nisu ni prihvatili prskanje vinograda galicom kao jedinu zaštitu svog uroda protiv peronospore, kada je 1896. godine velikog maha uzela druga bolest - oidium ili trsni ušenac, koji se morao sprečavati sumporenjem vinograda. Paradoksalno da je u želji pronalaska otporne loze na oidium, francuski vinogradarski posjednik Laliman, zapravo uvezao prvu lozu zaraženu filokserom iz Amerike u Europu (GŽP, 13. 8. 1898.).

U Požeškom kraju filoksere se pojavila 1900. godine u Venju, na samoj granici Vlastelinstva Kutjevo, u Općini Pleternica, te u jednom vinogradu na Sokolovcu.² Iako su žitelji Požeštine imali dovoljno vremena da se pripreme za obnovu vinograda cijepljenom američkom lozom, obnova je počela u okolici Požege 1902., odnosno Kutjeva i Pleternice 1905. godine. (Koydl 1931:60)

Cijela Europa uključujući i nas, predvođena

Francuskom koja je nudila i veliku novčanu nagradu pronalazaču lijeka, strahovala je od galopirajuće filoksere. (GŽP, 5. 5. 1894. i 17. 8. 1895.) Intenzivno su se tražila rješenja oslonjena na niz pojedinačnih prijedloga vinogradara, od iznajmljivanja općinske prskalice vlasnicima vinograda, tečajeva po gradovima i selima o samoj filokseri i borbi protiv nje, do putujućih učitelja. Mijo Radošević - šumar kutjevačkog vlastelinstva, šest godina prije pojave filoksere u Požeštini, nizom članaka u Glasniku Županije požeške pokušava naći načina u borbi protiv te opake bolesti, te



Članak o filokseri iz 1894.

obnovi vinograda. Članke objedinjuje u knjizi tiskanoj u Požegi 1894. godine pod nazivom „Prilozi životoslavlja vinove loze“. (GŽP, 27. 10. 1894.)

Tadašnja Kraljevska zemaljska vlada ulagala je velike napore da spriječi širenje filoksere, koja je prvi puta

¹ Nekoliko mjeseci kasnije isti županijski odbor konstatira da je Požeška županija još uvijek jedina oaza ovih predjela - bez filoksere. (GŽP, 28.7.1894.)

² Zanimljivo je da se filoksere u Požegi pojavila upravo u vinogradu Đoke Jovanovića koji je više od deset godina prednjačio u osvjetljavanju požeške javnosti o njenoj opasnosti.

zabilježena 1880. g. u općini Brdovec kod Zagreba (na granici sa Štajerskom!). Svjesna i sama koristi od zdravih vinograda, svim slika nastoji da se vinorodni predjeli Hrvatske i Slavonije što prije obnove i to starim domaćim kalemima.³

Jednako tako Vlada je odmah po pojavi filoksere izdala Naredbe protiv uvažanja i kupovine američkih loza, dajući otvorene ruke lokalnim vlastima da unište svaki vinograd sa zaraženom lozom, te kazne vlasnika koji je lozu uvezao. Tako je i požeško Gradsko poglavarstvo predvođeno dugogodišnjim uspješnim gradonačelnikom Franjom Cirakijem koji je i sam imao vinograde, strogo vodilo računa da se osujeti svaki individualni pokušaj opiranja takvoj naredbi. (GŽP, 17. 7. 1897.)⁴

Značajnu ulogu na našim prostorima u prosvjećivanju i potrebi obnove vinograda sa cijepljenom američkom podlogom poslije filoksere, odnosno o načinima i vrijednostima pravilnog vinogradarenja i vinarenja, imalo je Hrvatsko-slavonsko gospodarsko društvo, osnovano 1841. godine sa svojom tiskovinom – Gospodarskim listom. Gospodarsko društvo uz pomoć Vlade, preko svojih podružnica, osiguravalo je članovima niz pogodnosti od nabave vinogradarskih potrepština po jeftinijim cjenama, besplatne analize zemlje na kiselost za različite vrste američkih podloga, te ostalih uputstva i savjeta.

KAKO SU SE BORILI NAŠI STARI

U Požeškom kraju, poseban obol prosvjećivanju i građana i seljaka, imao je **Glasnik Županije požeške (GŽP) - list za pouku, gospodarstvo, društveni i javni život**, koji je u Požegi kontinuirano izlazio između 1891. i 1919. godine. Upravo je fascinantna učestalost i



Reklame vinogradarskih sprava u Glasniku Županije požeške iz 1892.

širina objavljenih tema s područja vinogradarstva i vinarstva. Anonimni autori, požeški i kutjevački vinogradari, te uredništvo, pokušali su dobiti rat protiv tradicionalnog načina vinogradarenje i vinarenja, koje se nije moglo nositi sa novim bolestima, odnosno konkurencijom već obnovljenih vinograda u Europi.

Više od dva desetljeća Glasnik je na naslovnica temeljitim člancima, uglavnom prenašanim iz europskih gospodarskih listova, kontinuirano obavještavao vinogradare o pojavama i opisima načina sprečavanja bolesti, problematici regeneracije vinograda, pravilnom vinarenju, te plasmanu vina i stolnog grožđa. Zanimljivi su članci koji donose rezultate vlastitih istraživanja i zapažanja pojedinih vinogradara poput Ladislava Kraljevića, Miije Radoševića, Đoke Jovanovića i dr. Dragocjeni su nam opisi stanja u vinogradima i podrumima, pronalazenju načina kako da se osuvremeni, ova u nas važna, gospodarska grana u stalnoj usporedbi s europskim trendovima. Posebno je važno da se tim nastojanjima podučavaju i upoznaju, te zainteresiraju jednako posjednici vinograda na selu i u gradu.

Poseban problem koji je Glasnik forsirao, naročito u vrijeme obnove vinograda, bilo je povećanje prodaje vina. Vrlo visoke cijene koje su rezultat uračunavanja troškova obnove vinograda i njegovanja protiv bolesti, nisu bile konkurentne uvezenim vinima, posebno dalmatinskim i talijanskim.⁵ Jedan od članaka u Glasniku

³ U tu svrhu su se pojavili i oglasi 1896. i 1898. godine u GŽP kojima vlada kupuje od vinogradara po 4 forinte za 1000 komada, 1. 7000.000 ključica starih sorti crvenog traminca, kadarke, kraljevine, zelenike, graševine talijanske, slankamenke, moslavca i plemenke kojima će se cijepiti američke podloge. Dakle, vinogradari su trebali dobiti novce od svojih ključica, te na jesen i vraćene selektirane cjevove spremne za obnovu vinograda. (GŽP, 19. 9. 1896 i 13. 8. 1898.)

⁴ Vinogradarstvo vlastelinstva Grada Požege od 18. do sredine 20. stoljeća donosilo je Gradu značajne prihode. (Potrebita, 1982: 35-41) Sam Grad Požege je imao u okviru svog gospodarstva dva vinograda na Rudoniću i na Velikom Kamenu, te velike količine vina u podrumima ispod Gradske kuće (1904. g. - 500 hektolitara).

⁵ Godine 1897. Politeo i sinovi u Požegi, unatoč oštroj konkurenciji domaćih vina, hrabro otvaraju podrum dalmatinskih vina te nude nagradu od čak 1000 Kruna onome tko dokaže da vina nisu dalmatinska. (GŽP, 27.11.1897)

nagovara vinogradare da se prilagode zakonima tržišta, počnu proizvoditi kvalitetna vina, počevši od brige o suđu, odstranjivanju peteljaka za vrijeme berbe, prešanja grožđa i vrijenja u bačvama, a ne u kacama, napominjući da tako proizvedena vina postižu puno veću cijenu.⁶

Da je ovaj kraj živio s vinogradarstvom i vinskom kapljicom govori nam niz članaka i vijesti vezanih uz društveni i javni život od običaja Grgureva, Vincelova, opisa krađa grožđa, popravaka vinogradarskih puteva, oglasa prodaje vina, grožđa, vinograda i vinskog suđa,



Stjepan Koydl (prvi s desna) u svom vinogradu na Sokolovcu

ponude vinogradarskih potrepština požeških trgovaca (S. Kovačeva, Đ. Jovanovića, Ž. Breyera, Đ. Mautnera i dr.), do osvrtnja na prekomjerno konzumiranje vina na selu, zaplijene umjetnog vina i drugo.

Dolaskom **Stjepana Koydla** (1883. - 1960.) u požešku Ratarnicu 1908. godine, kao neprikosnovenog autoriteta na području vinogradarstva i voćarstva, u Glasniku se javlja velik broj njegovih stručnih članaka kojima se nastavlja borba za prosvjećivanje seoskih i gradskih vinogradara.

Osim u Glasniku, Stjepan Koydl je svoje spoznaje vlastitih istraživanja u vinogradu na Sokolovcu, intenzivnih posjeta europskim naprednim vinogradarskim područjima, sintetizirao u više od 20 specijaliziranih časopisa i novina, uključujući i „Jugoslavenskog vinogradara“ kojega je osnovao i bio mu urednik od 1919. do 1922. godine. Stjepan Koydl se rodio u Mađarskoj, ali je cijeli svoj život proveo u Požegi, radeći 35 godina kao predavač na Ratarnici, okružni ekonom za Grad Požegu, putujući učitelj vinogradarstva, voćarstva i podrumarstva za Požeško područje, ali i šire, od Srijema do Moslavine.

Obzirom da nije bio zadovoljan nizom nedostataka onodobnog stanja u požeškom vinogradarstvu, od rasparceliranosti vinograda, do niske tehnologije obrade, Koydl se uspješno zalagao za osnivanje Vinogradarske zadruge u Požegi i Vinogradarsko voćarske zadruge u Kutjevu. (Potrebica 1982.:165-167)

Požeška podružnica Gospodarskog društva u Zagrebu osnovana je 1863. godine. Davala je veliki doprinos u razvoju vinogradarstva i vinarstva na području cijele Požeštine. Sa svojih 180 članova posebno se istakla u naporima organiziranja Vinskog

sajma 4. i 5. lipnja 1905. godine u svratištu kod Zlatnog janjeta. Ne samo da je prošlo deset godina od posljednjeg sudjelovanja vinogradara požeškog kraja pod zastavom Kraljevine Hrvatske i Slavonije u Budimpešti, nego je godinu dana ranije propala slična inicijativa Zagrebačke podružnice radi nezainteresiranosti tamošnjih vinogradara. (GŽP, 14. i 21. 5. 1904.)

Glasnici Županije požeške donose nam uzbudljive pripreme za prvi požeški Vinski sajam, kojemu je također prijetilo otkazivanje, dok nije obilazeći jednog po jednog vinogradara, vinogradar Đoko Jovanović sakupio 250 potpisa budućih sudionika. Bez obzira što je na kraju izlagalo 100 vinogradara, što je također impozantan broj, uvažavajući činjenicu da je obnova vinograda još uvijek bila u tijeku, cijeli je sajam polučio veliki uspjeh.

Isplatio se u Glasniku opisivani uzor zapadnoeuropskih zemalja, kojima je praksa sajmovi dva puta u godini donosila veliku korist, posebno seljacima u smislu prezentacije i prodaje vina trgovcima, posrednicima i krčmarima, te općenite razmjene iskustava vinogradara. Požeški priređivači su bili i više nego zadovoljni spoznajom da su na sajmu uspjeli okupiti vina rađena od sorti starih domaćih loza, osigurati kušanjem prodaju vina požeškog kraja trgovcima iz Bosne i Hercegovine, Štajerske, Kranjske, Češke, Galicije, Donje Austrije, prezentirati ljepote Požege i okolice koja je odnedavno bila povezana prugom sa ostatkom svijeta i još zaraditi 99 Kruna čistog prihoda! No kako su naružbe za vinom i dalje stizale, pokazala se potreba za organiziranom specijaliziranom Vinogradarskom zadrugom u okviru Gospodarskog

⁶ Vina od plemenke i grašvine postizala su cijenu od 50-56 Kruna, a domaća vina (pretpostavlja se od direktno rodeće loze, op.a.) svega 32 – 40 Kruna po hektolitr. (GŽP, 05.3.1904.)

društva. (GŽP, 3. 12. 1904., 24. 12. 1904., 7. 1. 1905., 4. 2. 1905., 4. 3. 1905., 25. 3. 1905., 13. 5. 1905., 20. 5. 1905., 27. 5. 1905., 10. 6. 1905., 18. 11. 1905.)

Potreba za osnivanjem **Vinogradarske zadruge** javlja se već 1898. godine, jer nadolazeća filoksera nije ostavljala puno postora za snalaženjem ni imućnim vinogradarima koji bi ulagali u obnovu radi prodaje vina, a kamoli "neukom i siromašnom seljaku" (GŽP, 22. 1. 1898.). Mnogi članci u Glasniku od tada vape za potrebom okupljanja vlasnika vinograda u organiziranu zajednicu koja bi olakšala ne samo savjetima i zajmovima vrlo tešku obnovu postradalih vinograda, nego i propagirala vino kao piće zdravije od rakije, pružala pomoć u osuvremenjavanju tehnologije, ujednačavanju kvalitete, ali i plasmana vina, što je bilo neophodno da se što prije vrata uložena sredstva. (GŽP, 29. 11. 1903.)⁷

U Kutjevu je Vinogradarska zadruga osnovana 1926., a u Požezi uz inicijativu Stjepana Koydla 1932. godine. Poslije zamiranja ove, sredinom 20. stoljeća, Požežani osnivaju 1967. godine njenu pravnu sljednicu - Udrugu vinogradara i voćara, koja poslije 20 godina dobiva naziv po jednom od osnivača, svakako najvećem dušebrižniku vinograda Požeštine – Stjepanu Koydlu. U Požeštini su prije Drugog rata funkcionirale Vinarske zadruge u Pleternici i Brestovcu (Ajanović). Danas na području Požeštine djeluju četiri vinogradarska društva: Udruga vinara i vinogradara Kutjevački vinari, osnovana 1994. godine kao sljedbenik one iz 1926. godine, Udruga vinara vinogradara i voćara „Zdenko Turković“ osnovana 2007. godine, Udruga vinogradara i voćara općine Kaptol osnovana 2003. godine, te Udruga



Kutjevački podrum, snimljen 1930.

vinogradara i voćara „Stjepan Koydl“.

Kutjevo je ne samo u Požeštini i Hrvatskoj, nego daleko šire, sinonim za kvalitetno vino. Teško bi bilo i zamisliti da grad kojemu glavni trg nosi naziv po sorti grožđa, odnosno vrsti vina, nema daleku i slojevitv vinogradarsku povijest koja seže od vremena cistercita između 1232. do 1536. godine od kada i datira postanak najstarijeg podruma u Požeštini. U nizu razdoblja, od Turske vlasti između (1536. - 1686.), zagrebačkog kanonika opata Ivana Josipa Babića (1689. - 1698.), Isusovaca (1698. -1773.), Naukovne zaklade (1773. - 1882.), kutjevačkog vlastelinstva u vlasništvu obitelji Turković (1882. - 1945.), kutjevačko je vinogradarstvo i vinarstvo nailazilo na uspone i padove, ovisno o nepredvidivim povijesnim predispozicijama. (Turković 1969:7)

Poslije Drugog svjetskog rata vinogradarstvo i vinarstvo razvija se kroz PPK Kutjevo, odnosno OOUR Vinarstvo i Vinogradarstvo Kutjevo. Ono 1982. godine

objedinjuje čak 378 kooperanata vinogradara s područja kutjevačkog ali i požeško-pletterničkog vinogorja, koji su proizvodili grožđe pod strogim nadzorom stručnjaka kombinata. (Potrebica 1982:128) Devedestih godina Vinarstvo i vinogradarstvo pretvorbom postaje Kutjevo dd - Kutjevački podrum i danas je je najnagrađivanija vinarija u Hrvatskoj.

Vrijeme naše opservacije podudara se s razdobljem uspona Kutjevačkog dobra pod ambicioznom paskom obitelji Turković, koja jedina na ovom području u



Zdenko Turković na izložbi 1939. kod Ampelografske zbirke

vrijeme sruza dvaju stoljeća prati u stopu najsuvremenije vinogradarske i vinarske trendove. Tako se već prije pojave filoksera u Kutjevu obnavljaju vinogradi novim nasadima američke loze cijepljene sa 25 pomno birane nove europske ali i nekoliko autohtonih starih sorti (graševinom, ružicom, veltincem, kraljevinom (imbrinom) crvenom, tramincom, sauvignonom bijelim,

⁷ Smjernica za napredak vinogradarstva pod točkom 7., Stjepana Koydla kaže: "U interesu valjane i savremene manipulacije s vinom trebalo bi osnovati jake vinarske zadruge u Požezi i Pleternici. Dok bi se kutjevačka vinarska zadruga imala postaviti na zdravi temelji! (Koydl, 1931:65)

burgundcem sivim i bijelim, biserom od čabe, ottonelom, kutjevačkom zelenikom, kadarkom, bjelinom... Obzirom da se zakonom nije smjela uvoziti američka loza, Turkovići su je u svom pokušajistu uzgojili iz sjemena, postavši tako jedinstven primjer sadnje američke cijepljene loze uz europske i to bez bojazni od zaraze filokserom. Uz to, Turkovići su prvi koji u ovim krajevima podižu lozne nasade na žici sa stupovima već u prvim godinama 20. stoljeća, planiranim redovima s razmakom 150 do 180 cm uz upotrebu najsuvremenijih tehnoloških dostignuća u borbi protiv bolesti, mraza ili tuče! Između 1894. (kada Kutjevo već ima Gospodarsku podružnicu) i 1905. godine, uvećali su površine vinograda od 16 na 45 hektara. (GŽP, 12. 8. 1905.) Osnivanje novih nasada i obnovu starih, Turkovići su povjerali tirolcu Arnoldu Becku koji je 1897. godine bio i član komisije na 6. Međunarodnom kongresu kušanja vina sa čisto uzgojenim vinskim kvascem u Austriji, što dokazuje da je Kutjevačko vlastelinstvo bilo u samom vrhu europske vinarke elite. (GŽP, 3. 7. 1897.) Prednjačili su i u organiziranoj prodaji vina, istraživanju plasmata od najranijih početaka. U oglasu iz 1895. godine prodaju „stolno i za punjenje dozrelo vino - bijelo i šiljer iz godišta od 1884. do 1892. godine, uz slanje uzoraka“. (GŽP, 25. 7. 1896.) Na požeškom Vinskom sajmu 1905. godine, sudjelovali su sa čak 1000 litara različitog vina.

Osim Vjenceslava, Milana, Petra Dragutina, te Zdenka Turkovića, koji su kroz tri generacije podigli vinogradarstvo i vinarstvo Kutjevačkog dobra do neslućenih visina, spomenut ćemo i slikaricu Gretu Turković, zaslužnu za prvu Ampelografsku zbirku od 30



Greta Turković u berbi slika prvi Ampelografski atlas

sorata nastalu za vrijeme berbi 1935. - 1939. godine.

Nekako istovremeno, osnivanjem požeške **Ratarnice** 1885. godine u Požegi, pete škole takve vrste u Hrvatskoj, počinje još jedno usmjereno i sistematsko probijanje suvremenih ideja vinogradarenja na ovim područjima.⁸

Grad Požega se obavezao školi pružiti startninu, dajući četiri godine na uživanje svoj vinograd na Rudoniću. Pet godina kasnije niče novi školski vinograd na Vranduku sa vincilirskom kućom, a 1886. gradi se nova školska zgrada velikim vinskim podrumom.

Osim planske dvogodišnje nastave koju su pohađala seljačka djeca starija od 16 godina s područja županije pod obavezom da se nakon završene škole vrate na

svoje obiteljske posjede, održavani su i tečajevi za samostalne gospodare po požeškom, novogradiškom, slatinskom, daruvarskom, našičkom i brodskom kotaru. Tako se potvrđivao trend na prijelazu stoljeća u Hrvatskoj, da su novoosnovane Ratarnice - specijalizirane poljoprivredne škole, ostavile trajan pozitivan pečat u spašavanju hrvatskog vinogradarstva. (Rapo, 1996:236).



Ratarnica u Požegi početkom 20. stoljeća

Ratarnica je u vrijeme filoksera pod vodstvom jednog od najzaslužnijih ravnatelja Dušana pl. Kraljevića (1901. - 1913.), odigrala presudnu ulogu sa svojim školskim loznim rasadnikom, jer je sa sadnim materijalom i savjetima svojih stručnjaka ubrzala obnovu ne samo požeških vinograda, nego je poboljšala sortimente loze i kvalitetu vina u cijeloj Slavoniji, a i šire. (Ciglar, 1985:95)

O tome svjedoče brojne nagrade, od one iz 1907. godine s Gospodarske izložbe u Zagrebu za lozne i voćne sadnice, te vino, 1921. godine u Osijeku za vino

⁸ Požeški povjesničar i Julije Kempf navodi da su Požežani još 1835. godine, dakle pedeset godina ranije nastojali preko biskupa Alagovića osnovati *Vinorum culturae schola*. (Kempf, 1910:592)



Uprava požeske Ratarnice sa učenicima početkom 20. stoljeća

Sivi burgundac, 1929. godine u Zagrebu za vino i druge. (Potrebica 1982:65)

Osim Dušana, obitelj Kraljević na prijelazu stoljeća dala je još jedno vrijedno vinogradarsko ime. **Ladislav pl. Kraljević**,⁹ okrupnao je obiteljski vinograd u selu Dragi (kraj Velike) na blagim južnim padinama Papuka sa 1 na 10 hektara promovirajući prije filokse obnavljanje vinograda na američkim podlogama cijepljenim starim sortama. Još rane 1891. godine apelira vinogradarima

da ne uvažaju strane sorte, preporučujući stare sorte – kadarku, lipolist, graševinu i burgunder od kojih se dobija dobro vino „jer svi znamo kako nas ono razveseljuje i krijepi“. Ujedno obavještava vinogradare da loze ne kupuju od Gospodarskog društva u Osijeku, koje potiču iz Erduta gdje je godinu dana prije, konstatirana filoksera! (GŽP, 27. 8. 1891.)

Ladislav Kraljević početkom stoljeća kupio je i dva manja vinograda u Požegi na području Vranduka, te



Vinogradarska kuća Ladislava Kraljevića u Dragi

Đurđevca u kojemu je napravio jedan od prvih privatnih loznih rasadnika- matičnjaka, sa proizvodnjom od 150.000 cjevova. Tako je postao jedan od trojice najznačajnijih opskrbljivača hrvatskog tržišta u vrijeme obnove poslije filokse.¹⁰

Osim velike vinogradarske kuće sa vincilirskim stanom, prostorijom za druženje i podrumom u Dragi, veliki prerađivački kapaciteti zahtjevali su i pravilno skladištenje vina, za što je izgradio do tada najveći podrum u središtu grada od 160 m² ispod secesijske dvokatnice. Kao primjer rijetkih poduzetnika Ladislav Kraljević otvorio i kavanu Corso (sadašnji dječji odjel Gradske knjižnice u Požegi) u kojoj je plasirao svoja vina. Nakon njegove smrti 1914. godine, vinograde, podruma i posao sa lozjakom preuzima njegov mlađi brat Dušan, žrtvujući ravnateljski posao na Ratarnici. On pak, vinogradarsku ljubav prenosi na sina Mirka, koji kupovinom Chillaghove ljekarne postaje vlasnikom i

⁹ Simpatično crveno lice i hedonistički stav Ladislava pl. Kraljevića pamtimo po portretu u ulju njegovog nećaka, velikog hrvatskog slikara, europskih razmjera – Miroslava Kraljevića, pod nazivom „Stric Laca“, danas u vlasništvu obitelji Diklić.

¹⁰ U vinogradu Đurđevac na zabatu vincilirske kuće nastala je i jedina freska slikara Miroslava Kraljevića koja se danas restaurirana čuva u Gradskom muzeju Požega, a simbolično prema imenu lokaliteta, predstavlja svetog Juraja kako ubija zmaja.

vinograda na Kapavcu ispod Thallerove kolibe. (Diklić)

Na tragu početaka ozbiljnog zaživljavanja prodaje vina, ali i stolnog grožđa požeških vinogradara poslije obnove vinograda početkom 20. stoljeća je i nastojanje



Berba kod Ladislava Kraljevića u Dragi

već spominjanog trgovca i vinogradara **Đoke Jovanovića**. On je ulagao silne napore u promociju suvremenog korzerviranja i prodaje **stolnog grožđa**, pokušavajući 1903. godine osnovati poduzeće za plasman grožđa kao delicatae na europsko tržište. Iako uporan, među požeškim vinogradarima, na žalost, nije pronašao zainteresirane.¹¹

TKO VIŠE VOLI PITI VINO – SELJACI ILI GOSPODA?

Kako je ipak osnovna tema naše izložbe etnološkog predznaka, pokušat ćemo utvrditi sličnosti i razlike načina vinogradarenja i vinarenja, kao i odnos prema vinu između seljaka i gospode na području Požeštine od kraja 19. do kraja 20. stoljeća.

Sela Požeštine s 19. na 20. stoljeće naseljavaju uglavnom starosjedioci Hrvati i Srbi, ali i doseljenici iz



Svatovski uzvanici iz Štitnjaka, pred 2. svjetski rat

različitih dijelova Austrougarske monarhije, poput Čeha, Slovaka, Nijemaca. Sve njih nazivat ćemo **seljacima**. Pod nazivom **gospoda** podrazumjevat ćemo građane grada Požege, pripadnike trgovačkog, činovničkog i intelektualnog sloja u tadašnjim trgovištima Pleternici, Kutjevju i Velikoj, kao i lokalnu vlastelu.

Početak od činjenice da se briga o vinogradima i odnos prema njima, kao i način proizvodnje i čuvanja vina, znatno razlikovao na selu i u gradu, odnosno vlastelinstvima, tj. između seljaka i gospode. Razlog je tomu prije svega, razlika u upotrebi i načinu korištenja vina. Ali još više zaostajanje seoskog stanovništva, kao što smo imali prilike vidjeti, u načinu obrade vinograda, preradi grožđa i vinarenja poslije filoksere koja je, podsjetimo, na samom početku 20. stoljeća uništila sve vinograde požeškog kraja.

Iako je često osporavana i grđena seljakova prekomjerna konzumacija vina, ne zaboravimo da je do sredine 20. stoljeća, uz običnu bunarsku vodu i rakiju, vino bilo jedino piće. Zato je gotovo svako obiteljsko gospodarstvo imalo i manji vinograd. Pilo se svakodnevno u odmjerenim količinama uz objed, ali vino je bilo neograničeno, nezaobilazni konzumni element u svim životnim običajima poput rođenja, krštenja, svadbi, pokopa, ali i godišnjim običajima, kao što su Uskrs, Božić, seoski god ili kirvaj, čijalo... Anonimni autor članka „Zašto nam gospodarstvo ne napreduje?“, iznosi podatke da jedna seoska obiteljska zadruga preko zime popije 80 akova vina i 10 akova rakije u vrijednosti 600 Forinti koje su mogli zaraditi da su piće prodali. (GŽP, 23. I. 1892.)

¹¹ U Glasniku iz 1899. godine, kroz tri tri broja, proteže se ista tema u kojoj stanoviti Schlesinger razrađujući uzgoj i plasman stolnog grožđa izvan Hrvatske pokušava zainteresirati građane, a posebno seljake Požeštine, očito bez većeg uspjeha. (GŽP, 04.03., 18.03., 15.04. 1899.)

Vino je zbog svoje okrepljujuće snage igralo posebnu ulogu za vrijeme obavljanja teških poljoprivrednih poslova poput razvažanja đubreta, žetve, vršidbe, kosidbe, svinjokolje u kojima su seljaci uzovnici jedni drugima pomagali. No i taj je običaj brinuo zagovornike racionalnije gospodarske politike na selu koji su smatrali da bi se puno više uštedjelo vina da jedan gazda 10 dana sam razvozi đubre, nego da časti vinom uzovnike koji mu 10 dana pomažu. (GŽP, 18. 6. 1892.) Štoviše, dušebrižnici požeškog seljaka predlažu niz zabrana kojima se seljak želi naučiti racionalnijem trošenju svoga vina, od one da seoska slavlja ne smiju trajati više od 24 sata, da se u seoskim krčmama (koje bi trebale subotom i nedjeljom biti zatvorene) vino ne smije točiti na veresiju, do zabrane mijenjanja poljoprivrednih proizvoda za vino. (GŽP, 2. 7. 1892.)

Razlog da je na selu vino obično trajalo uglavnom do Uskrsa (Zagrađe, Djedina Rijeka, Bankovci), leži u činjenicama da ga je količinski bilo malo, obzirom na mali broj trsova (od 300-tinjak do 900 komada). Zatim, nekvalitete američke necijepljene loze (direktora, noje, otela, izabele, španjolke, storedca, dalmatinke) od koje se dobivalo

grožđe, ekstenzivnog načina prerade grožđa - ispod koma, koji je uzrokovao i lošu kvalitetu vina. Da o čuvanju vina u neprimjerenim uvjetima podruma uz kiseli kupus, krumpir i repu i ne govorimo. Drugim riječima, da se nije odmah popilo, vino bi se pokvarilo. Dakako, da se za ljetne radove i kirvaje vino moralo kupovati, što je bio dodatan trošak.¹²



Seoski svatovi, između dva svjetska rata

Seljacima je obrađivanje vinograda bilo samo jedno od brojnih drugih poljoprivrednih poslova za koje, uza sve ostalo nije dostajalo puno vremena. Obzirom da su

vinogradi (posebno u seljaka iz Poljadije - nizinskog dijela Požeške kotline) bili udaljeni od kuće, gledalo se da se u vinogradu tijekom godine pozavršavaju samo najnužniji poslovi.¹³

Kako o prodavanju vina kao dodatnom izvoru prihoda nije bilo ni govora, svaki je seljak obrađivao onoliko trsova koliko mu je trebalo za vlastitu kućnu upotrebu. Kada su filoksera, peronospora i oidium sinhronizirano uništili vinograde požeškog kraja, jedini način da se vinogradarstvo na selu nastavi tradicionalnim načinom, bila je obnova nekalamljenom američkom direktno rodećom lozom koja nije zahtijevala posebnu njegu, jer je bila otporna na većinu tadašnjih bolesti.

Gospoda su pak svoje vino njegovali iz sofisticirane, hedonističke potrebe za prestižno dobrom kapljicom koja se u vrijeme do Drugog svjetskog rata rado dijelila sa susjedima, prijateljima i rodbinom, ali prije svega zbog prodaje, dakle **dodatnog, pa čak i jedinog izvora prihoda.** (GŽP, 17. 7. 1897.)

Obzirom da je Požega specifičnog položaja naslonjenog na vinorodne obronke Požeške gore, rijetko se koji stanovnik nije bavio vinogradarstvom kao

¹² Vino za vršidbu, žene su od ukućana znale skrivati u dunst flašama na ormaru (Zagrađe).

¹³ Šime Vudy, učitelj u Kaptolu, u članku „Vinogradarstvo u našoj Županiji“ kaže: „Ova gospodarska grana još je dosta zapuštena u naših krajevih. Badava naš seljak uviđa koliki mu je dobitak iz vinograda, ako li ga kultivira onako, kako to drugi umni gospodari rade, on se ipak ne da na to skloniti da uloži veći trud i mar, bolju njegu. Čini mu se da je dosta učinio, ako ga je nekako na brzu ruku obrezao, dva puta ili čak tri puta brže bolje očepirao, pa onda što Bog daće. Da si vinograd valjano pognoji, nevaljano trsje boljim zamjeni, proti bolesti obrani i tako uredi da bude od truda svoga izdašne koristi, o tome ni spomena ne ima, za to on, žalibože ne ima smisla.“ (GŽP, 31.10.1891.)

dodatnim izvorom prihoda. U svojim Bilješkama i Zapisima požeški gradonačelnik **Franjo pl. Ciraki** ostavio nam je dragocjene podatke o vlastitoj organizaciji sezonskih radova i svakodnevnoj brizi o urodu, vlastitoj potrošnji i prodaji vina na veliko, te o propasti vinograda od filoksere koje je nastojao obnoviti u Albertinovu i Garevici. U svojim sjećanjima spominje sjajnu ilustraciju dodatnih prihoda koje su omogućavali vinogradi, kada je njegov otac Dragutin Ciraki (ravatelj pomoćnih ureda Kraljevskog sudbenog stola) 1862. godine prodao odjednom veću količinu vina (oko 5000 litara) trgovcima iz Badljevine i Daruvara, majka je konačno mogla kupiti novi namještaj. (Ciraki, 2004:567)

KAKO SE TO NEKADA RADILO U POŽEŠTINI

U terenskoj obradi ove široke teme bazirali smo se na nama najstarije dostupne kazivače, uglavnom rođene na selu između dva svjetska rata, čije sjećanje seže i na usmenu obiteljsku predaju o vinogradarenju njihovih roditelja, odnosno djedova i baka, netom prije Prvog svjetskog rata. Priče kazivača iz Požege, posebno Rajka Grujića možemo pratiti čak do samog kraja 19. stoljeća, jer je gore spomenuti Ciraki bio prvi susjed njegovog pradjeda Stanka Bosanca. Jedanko tako o vinogradima obitelji Kraljević čija nam je kazivačica bila unuka Dušana pl. Kraljevića, Vera Diklić sa suprugom Georijem Diklićem kroničarom obitelji Kraljević, veže nas niz pisanih tragova koji sežu duboko u 19. stoljeće.

Za vinogradstvo u požeškim selima prije Prvog svetskog rata karakteristična je raspardeliranost vinograda u nekoliko manjih i odvojenih parcela, koji su

se nakon filoksere, kako rekosmo obavljali povaljivanjem nekalamljene, direktno rodeće američke nove loze, što znači bez redova, povezane uz kolac kao potporanj.

Problem direktno rodeće loze - (*direktora, noje, otela, izabele, španjolke, storedca, dalmatinke*) koje rodi groždem aromatična mirisa i okusa, izuzetno rodnog, ali kvalitetom neprihvatljivog za preradu u vino,¹⁴ državne su vlasti u nekoliko navrata pokušavale iskorjeniti zakonima o iskrčivanju (30-tih i 50-tih godina 20. stoljeća), nudeći u zamjenu za svaki iščupani panj jedan oplemenjeni loznik. No, *direktora*, kao izravne posljedice filoksere, seljaci su se teško odricali, o čemu nam svjedoči Stjepan Koydl koji navodi da ih je 1931. godine u srezu Požezi bilo čak 2,373.518 evidentiranih, a u samom gradu 44.388 panjeva. (Koydl, 1931:62).¹⁵

Sađenje oplemenjene loze na selu stidljivo je započelo tek 60-tih godina 20. stoljeća i to prvo samo u manjim dijelovima vinograda. 70-tih godina, kada su radi nesklonih zakona i neisplativosti, seljaci većinu svojih vinograda već iskrčili, oni koji konačno počinju sa intenzivnim vinogradarenjem radi prodaje, sade birane sorte u redovima uz žicu. Ipak, unatoč svim službenim protjerivanjima, neke suvrstice necijepljene samorođeće američke loze održale su se i do danas, barem u virnicama uz kuću.

Nasuprot tome, gospoda koji su živjeli od prodaje vina, bila su primorana brzo reagirati kada im je početkom 20. stoljeća filoksera poharala vinograd. Uglavnom su radi velikog troška obnove vinograda to činili u fazama kako im je sugerirano, kroz nekoliko



Sađenje cjevova u Vetovu, sredina 20. stoljeća

godina. Tako je učinio i Ciraki, podijelivši vinograd u Garevici od 7400 m² na četiri dijela, uz procjenu da će ga svake godine rigolanje, nabava 800 do 1000 *korenjaka*, sađenje i gnoj stajati oko 600 Kruna, odnosno 2400 Kruna za cjelokupnu obnovu kroz četiri godine. (Ciraki, 2004:102)

Prateći njegov dnevnik, ali i oglase u Glasniku županije požeške, cijepljena američka loza kupovala se iz loznjaka na požeškoj Ratarnici, u Mađarskoj, Srijemu, ali i od požeških privatnika - Ladislava Kraljevića, Dragutina Lermana¹⁶ (početak 20. stoljeća), odnosno Dušana Kraljevića i Stjepana Varelije, te iz Vlastelinstva Kutjevo (30-tih godina 20. stoljeća).

¹⁴ Po nekima je vino od direktno rodeće američke loze štetno za zdravlje ako se pije duže i u većim količinama, jer sadrži metilni alkohol.

¹⁵ U Gradu Požezi direktor su posadili po iskrčenim šikarama i oranicama nadničari i doseljenici koji nisu vodili računa o kvaliteti vina. (Koydl, 1931:62)

¹⁶ Požežanin Dragutin Lerman (1863-1918) znameniti član Stanlyjeve Kongo ekspedicije, pri povratku iz Afrike bavio se poduzetništvom, između ostalog i obnovom požeških vinorodnih brežuljaka američkom cijepljenom lozom. I sam je imao veliki ogledno obnovljeni vinograd na Garevici u susjedstvu Franje Cirakija i dr.Frana Barca).

Nastojalo se da vinogradi budu sađeni na južnim padinama, ali obzirom da je Požeга oslonjena na sjevernu stranu Požeške gore, brojni su vinogradi bili ipak okrenuti prema sjeveru.¹⁷

Iako se kaže da radna godina u vinogradima nikada ne završava, ipak i u seoskim i u gradskim (vlastelinskim) vinogradima, početak vinogradarske godine službeno je započinjao 22. siječnja, na *Vincelovo*. Tada su vlasnici vinograda običajno obilazili vinograde posvećujući ih sa svetom vodom ili vinom, noseći negdje kobasice ili kulenove sa apotropejskom željom da grozdovi te vegetativne godine budu toliko i veliki. Osim pjevanja, pucanja i čašćenja, iz vinograda se kući donijela loza, koja je stavljena u vodu trebala pokazati kakva će biti berba te godine, odnosno za koliko će dana biti berba. (GŽP, 20. I. 1894.) (Čakalić, Božični običaji, Rk 51:14) (Klezinger)



Rekonstrukcija običaja Vincelovo u Pleternici 1993.

Danas u vrijeme svijesti o značenju obnavljanja tradicijskih običaja kao potvrde identiteta, ali i zbog turističke ponude, Vincelovo je poslao vrlo popularan i nezaobilazan folklorni element. Međutim, ovaj je običaj u požeškom kraju između dva svjetska rata varirao u dosljednosti i intenzivnosti, pa bi se s njim etnolozi trebali više pozabaviti.¹⁸

Od tada pa do berbe nizali su se **poslovi njegovanja loze** vezani uz njene zahtjevne vegetativne potrebe. Rigolanje, gnojenje, priprema i zabijanje kolaca, dosađivanje, orezivanje, vezanje, okopavanje, prskanje protiv peronospore, sumporenje protiv oidiuma, pljevljenje panja i mladica, štucanje i kidanje zaperaka bili su poslovi koji su se prema potrebi izmjenjivali i više puta u sezoni kako bi se osigurala dobra berba.¹⁹

Važno je napomenuti da su gospodi u prvoj polovici 20. stoljeća sav posao oko vinograda obavljali *nadničari, rabota* - seljaci iz okolnih sela. Sakupljali su se rano ujutro oko Kužnog pila na glavnom trgu, odnosno ispred Franjevačkog samostana sa motikama i torbama. Gospoda su ih birala prema oštrini motike i debljini slanine u torbi koja im je trebala osigurati snagu za naporni cjelodnevni rad. Plaća im je bila jedna litra vina i pola litre rakije, te oko 10 dinara, što je između dva rata bilo manje od kilograma šećera. (Grujić, Diklić, Dršković) Vino namjenjeno nadničarima (seljacima) bilo

je puno lošije od vina kojega su gospoda pravila za sebe i prodaju. Radi se o takozvanom *drugom, družinskom vinu, bevandi*, vinu iz drugog procjeda. Ono je bilo puno slabije kvalitete, jer se u već isprešani kom dodavala voda i nešto šećera, te se pustio da još jednom provrije. (Ciraki, 2004:171,223) (Kaptol)



Nadničari u berbi u Dragi

Početak 20. stoljeća svaki je vlasnik ovećeg vinograda imao stalno unajmljenog *vincilira*, čovjeka koji se sa svojom obitelji, za plaću u novcima ili naturi, te smještaj u vincilirskoj kućici u vinogradu, brinuo za vlasnikov podrum, ali i vinograd, organizirajući poslove sa seljacima.²⁰ (Ajanović, 1996:195) (Grujić, Diklić)

Vinograd se **gnojio** poslije berbe u jesen, ili u rano proljeće. Podaci koliko se često vinograd gnojio stajskim gnojivom bitno se razlikuju: svake godine u proljeće (Ciraki, Grujić, Diklić), dva puta godišnje (Lipa, Alilovci),

¹⁷ Rajko Grujić, čiji je pradjed, a poslije baka Mileva Bauer imao dva vinograda na požeškom brdu, okrenuta na različite strane svijeta, za ovaj sjeverni se govorilo da je u njemu „drugi Bog“, jer je puno slabije rodio.

¹⁸ U Vetovu je zabilježeno da su vinograd vinogradari išli posvetiti bilo koji proljetni dan, a mnogi kazivači se Vincelova i ne sjećaju.

¹⁹ Ivan Delić koji se iza Drugog svj. rata počeo intenzivno baviti vinogradom, kupivši kao mladić dva jutra Kraljevićevog vinograda u Dragi, napominje da vinograd zahtjeva daleko više truda nego li bilo koji drugi poljoprivredni posao, ali da i donosi puno više novaca.

²⁰ Često je jedna seoska obitelj bila u takvim poslovima generacijama vezana za jednog vlasnika vinograda, o čemu nam svjedoče Rajko Grujić, Vera Diklić, ali i Ciraki (Ciraki, 2004: 558)

do čak svake tri ili četiri godine (Drškovci, Vetovo, Trenkovo, Bankovci, Kaptol, Mitrovac, Kutjevo), što je ovisilo o stečenim navikama, ali i o količini stoke pojedine obitelji. Na selu se gnoj vozio kolima, ali u vinogradima blizu kuće i u košarima. Požežani su gnoj kupovali u obližnjim selima Dervišagi, Vidovcima, Komušini od seljaka koji su ga dovozili konjskom zapregom i to po čak osamdesetak kola za jedan vinograd (Ciraki, 2004:189) (Bauer, 1931:73) Jednako tako gospoda su već početkom 20. stoljeća preko Gospodarske zadruge naručivali i znatne količine umjetnog gnojiva - Čilske salitre (Ciraki, 2004:332) koja se reklamira i u Glasnicima.

Požeški vinogradi su oduvijek su bili na brdima i bilo je vrlo važno (a i danas je!) redovito **održavanje puteva**. To je bio veliki posao obzirom na množinu vinograda i veliki promet konjskih zaprega. Putevi su se obično popravljali pred berbu i to organizirano, udruživanjem priloga svih vlasnika koji su puteve koristili. Požeški vinogradarski putevi su već krajem 19. stoljeća bili i dio gradske šetnice radi lijepog pogleda na Požešku kotlinu. O njihovom izgledu brinulo je Gradsko poglavarstvo, strogo zabranivši odlaganje stajskog gnojiva kraj putova, smatrajući ih važnima za zdravlje građana. (GŽP, 14. 8. 1897.)²¹

Obzirom da svake godine neki od trsova uginu (smrznju se, podlegnu bolestima ili se oštete motikom pri okopavanju), bilo je potrebno **dosadivanje novih loza**. Seljaci su to načešće činili - najjednostavnijom metodom - povaljivanjem samorođeće američke loze iz najbližeg panja, ili reznicama loze iz škole (Alilovci,



Mladi vinograd Joze Smoljanovića iz 1909.

Trenkovo). Oni koji su sadili kalamljene loze svakoga proljeća, pomlađivali su vinograd kupujući ih iz Ratarničkih rasadnika (Grujić, Drškovci).

Kako govorimo o razdoblju kada su se panjevi uzgajali uz **kolce**, proljetni posao je bio i popravljavanje ili mijenjanje bagremovih i kestenovih kolaca koje su seljaci pripremali tijekom cijele zime za svoje potrebe, ali i za prodaju gradskim i vlastelinskim vinogradima. Svaki kolac se batom u proljeće ponovno zabijao u zemlju, jer mu je obično vrh istrunuo tijekom godine. Koji je kolac bio prekratak, mijenjao bi se sa novim.

Okopavanje vinograda bio je jedan od najtežih poslova koji je započinjao rano ujutro oko 4 sata i trajao obično cijeli dan, što je posebno bilo naporno za ljetnih vrućina. Na selu se okopavalo obavezno dva puta

duboko (o Đurđevu, i oko Velike Gospe) (Vetovo), te još dva puta pliče, da bi se uklonila trava. To je ovisilo i o drugim kolidirajućim poljoprivrednim poslovima, odnosno vegetaciji pojedine godine. Poslije Drugog rata vinogradi su se počeli orati i to u jesen (odoravanje) i proljeće (zaoravanje), pa se okopavalo samo dva puta. Radi oranja, mahom se krčio svaki drugi red da bi se dobio dovoljno široki razmak za prolazak konja i pluga. Požeški vinogradi, radi strmine položaja uvijek su samo okopavani.²²

Uklanjanje prošlogodišnje loze - **orezivanje** počinjalo je u što ranije proljeće, a moralo se završiti do svetog Josipa (19. ožujka). Orezivanje je jedan od najvažnijih poslova u vinogradarstvu, jer je o njemu ovisio urod cijelog vinograda te godne. Pravilnom rezidbom regulira se da nasad bude što jednoličniji i zato je potrebno da posao obavlja osoba koja dobro pozna svaki trs u vinogradu. (Turković, 1950:51). Presudnosti dobre rezidbe bio je svjestan i autor članka u Slavoncu - zabavno-poučnom listu, koji kaže „...da ne valja svakome kosir u ruke dati“. (Slavonac, 30. 4. 1863.)²³

Upravo je orezivanje jedan od razloga zašto se jedan vinogradar oslanjao na stalne nadničare. Zdravko Klezinger napominje da je vrijeme rezidbe prilagođavao svojoj stalnoj radbi u koju je imao povjerenja, odnosno njihovim domaćim poslovima. Kod orezivanja, neki su svaki panj - *pomilovali* (Vetovo), to znači rukom skinuli *mašinu* - stare dijelove loze da se uklone mogući štetnici.

Protiv proljetnih mrazeva u noći se oko vinograda palilo obrezano lozje koje je stvaralo veliki dim i tako štitilo orezanu lozu (Vetovo, Drškovci). U Požegi je na

²¹ Podatak iz 1905. godine, kada je u jeku bila obnova vinograda, govori nam o otporu vinogradara u sudjelovanju poravljanja puteva, jer su troškovi regeneracije bili veliki, a dobit od berbi još uvijek mala. (GŽP, 22.7. 1905.)

²² Kazivači se sa sjetom prisjećaju kolona žena iz Poljadijskih sela koje su ujutro pješice išle u svoje vinograde na obroncima Požeške gore ili u nadnicu gospodi, pjevajući sa motikama na ramenu, navečer se vraćajući.

²³ Barica Mirtović koja je kao djevojka orezivala otelo, jednu vrstu direktora, kad se udala nije se usudila u svekrovom vinogradu orezivati kalamljenu lozu.

predavanju tajnika Slavenskog gospodarskog društva 1903. godine o obnovi starih i zapuštenih vinograda, prezentirana ideja o osnutku Zadruga vinogradara protiv mraza (GŽP, 7. 2. 1903.). U Kutjevu su Turkovići na svom dobru već početkom 20. stoljeća imali spravu koja je najavljivala mraz. (GŽP, 12. 8. 1905.)

Vezanje vinograda bio je također važan proljetni posao. Oglasi učestali po Glasniku sa ponudom lika ili rafije koju su držali požeški trgovci, koristila su se uglavnom gospoda koja su imala velike vinograde, dok su seljaci loze vezali materijalom priređenim iz okoline tj, likom napravljenom od okalane podkore bagrema (Bankovci, Kaptol), lipe (Drškovci, Lipa, Mitrovac, Vetovo), svježe pokošene raži (Vetovo, Lipa), ili rascijepanih listova kukurzovine (Kutjevo). Lucnjeve, *lucine*, *pjevače* vezali su žutom vrbovom šibom koja je



Rekonstrukcija vezanja pjevača vrбом u Vetovu 2010.

rasla uz potoke i Orjavu.²⁴ Seljaci su vodili računa da se vezanje i prskanje obavi do najvećeg ljetnog posla - žetve (Alilovci).

Štucanje loze ili vrškanje, čupanje zaperaka i pljevljnje obično su bili ženski poslovi. Počinjali su o Petrovu i trajali su do same berbe. Obavljali su se najčešće rukama, odnosno nožićima-škljocama kojima su se koristili i za vrijeme berbe. (Ajanović, 1996:193).

Samorođeća američka loza bila je otporna na većinu aktualnih bolesti početkom 20. stoljeća, pa nije zahtijevala **prskanje**, *špricanje*, što je seljacima bilo dodatno olakšanje u pomanjkanju vremena, zbog čega su je najviše i prigrlili.

Obzirom da je prskanje u vrijeme pojave filoksera i oidiuma bio dodatan posao ali i trošak, nailazilo je na veliki otpor u cijelom periodu prijelaza 19. na 20. stoljeće i u gradskim, odnosno vlastelinskim vinogradima, o čemu svjedoči najveći broj napisa u Glasniku.²⁵

Prskanje je na selu, doduše rijetko ipak zaživljavalo između dva rata, jer je kalamljena loza polako osvajala dio po dio vinograda. Iako se u Glasniku Županije Požeške već krajem 19. stoljeća u vrijeme haranja peronospora može naći niz recepata prenešenih iz europskih gospodarskih listova, kao i rezultati eksperimentiranja domaćih vinogradara, osnovni recept za smjesu protiv peronospora ostao je isti. (GŽP,

19. 5. 1894.) Galica (plavi kamen, bakreni sulfat) zamotala se u krpu, stavila u košaricu, te potopila u lonac s toplom vodom. U vinograd se dopremila voda u prosić ili u buretu s rastopljenim gašenim vapnom u što se dodala istopljena galica. Lončićima se smjesa grabila u bakrene leđne šprice koje se funkcionalno, a ni izgledom nisu puno mijenjale od kraja 19. stoljeća do danas.



Prskanje fratarskog vinograda, sredina 20. stoljeća

Sumporenje vinograda protiv Oidiuma u gradu se obavljalo sumporačama - ručnim spravama koje su ispuhivale sumporni prah, dok se na selu kroz redove prolazilo zapaljenim sumporom u tepsijama (Kutjevo) ili se sumpor prašio kroz staru čarapu. (GŽP, 13. 5. 1899.)

²⁴ Upotreba vrbove šibe kao zahvalnog ekološkog sredstva koje omogućava da lucanj slobodno raste tijekom godine, te da u vrijeme novog vezanja otpadne sam, učinila ju je posljednje vrijeme ponovno aktuelnom.

²⁵ Kako bi nagovorili na prskanje protiv peronospora, jedna od ideja je bila posuđivanje prskalica iz trgovina, tj. organiziranje prskanja od strane općine, što bi se naplatilo kod berbe.

Kako su pred berbu **krađe** grožđa bile dosta česte, vinograde se moralo čuvati. Na selu su obično vinogradarski susjedi čuvali jedni drugima vinograde tjerajući ptice, ali i lopove. Gospoda su unajmljivala mjesec dana prije berbe pudare - čuvare uroda, koji su bili zaduženi za tjeranje životinjskih i ljudskih tatova. Ptice su tjerali velikim klepetaljka na vjetar i malim ručnim čegrtaljka, dok su za kradljivce bili oboružani sjekiricama sa dugim drškama, ali i puškama. (GŽP, 29. 5. 1905.). Grad je kažnjavao svaku prodaju ukradenog grožđa kojega su jeftino znali kupovati neki sitniji požeški trgovci, te prodavati po puno većim cijenama. (GŽP, I. 10. 1898.) (Ciraki, 2004.) Kako bi se spriječila krađa grožđa, Grad je već sredinom osmog mjeseca imenovao pudara koji je imao i službenu oznaku na rukavu, a subvencionirali su ga svi vlasnici vinograda. (Ajanović, 1996:195)

Uspješnost sretnog očuvanja vina i njegove dobre kvalitete ovisila je o besprijekornoj čistoći svog vinskog suđa, posebno buradi. Gospoda su za taj posao unajmljivali rabotu koja je uz vincilira uređivala potrebno **drveno vinsko suđe** - burad, sreze, prosić, kade, kace, podčepnice, lijevke za nadolazeću berbu, a seljaci su to obavljali sami. Svo suđe je krajem 20. stoljeća bilo načinjeno o drvenih (hrastovih) *dužica*, *duga*, međusobno spojenih rogožinom i učvršćenih željeznim zanitanim obručima. Rabota je sodom i vrućom vodom ribala burad ispirući je više puta hladnom vodom dok god nije zapaljeni sumpor gorio u bačvi. Da bi se uklonila vinska sol u burad bi se stavljali lanci (Lipa), zrna kukuruza (Kaptol) ili potočni oblutci (Vetovo), pa bi se roljala po dvorištu. Oprana burad sušila se okrenuta naopako (s vranjem prema zemlji) na drvenim

ljestvama. U posebno veliku burad (Diklić) od nekoliko tisuća litara moralo se ulaziti unutra kroz posebna vratašca, koja su poslije brvili lojem.

Gospoda su posebno sudovnu burad vozili bačvaru ili pintaru na razdanjivanje. U Požegi između dva rata bila su najpoznatija dva bačvara. Prvi je bio Franjo Rokoš koji je zanat završio u Daruvaru, a imao je radnju u ulici svetog Roka. Izrađivao je bačve za tadašnji Stock, samostan Sestara milosrdnica, Ratarnicu, te veće požeške vinograde. Đuro Hohoš je bio njegov naučnik koji je i nakon Drugog svjetskog rata u Arslanovcima zadovoljavao potrebe požeških vinara. (Šestan, 1996:215)

Burad je u podrumu slagana po veličini, obično lijevo i desno od ulaza (sredina je ostavljena za manevriranje kod pretakanja), odignuta od vlažnog poda drvenim *legama*, *podsjecima*. Veliki vinogradari koji su prodavali svoje vino nisu mogli reskirati da im ono poprimi miris

podruma, pa su vodili računa da se u podrumima osim vina ništa ne drži. Iako su mnogi brojevi Glasnika bili posvećeni pravilnom vinarenju, seljaci baš nisu imali puno izbora, pa su vino i rakiju u podrumu ili pivnici zajedno čuvali s kiselim kupusom, utrapljenim krumpirom i repom, te sušenim mesom. U novije vrijeme podrumi pasioniranih vinogradara sa područja Požeštine ogledalo su njihovog vinogradarskog entuzijazma, posebno dijelovi za kušanje obiluju suvremenom vinogradarskom ikonografijom koja koketira sa etno elementima.

Kada se vrijeme **berbe** približilo, gledalo se obično da grožđe bude dovoljno slatko, jer si pogotovo seljak nije mogao priuštiti dodavanje šećera. Najčešće vrijeme berbe je bilo oko Miholja (29. rujan), ali ako je ljeto bilo kišno, a jesen sunčana, znalo se brati i između Svih Svetih (1. studeni) i Svete Kate (25. studeni). (Vetovo)²⁶

Berba je na selu počinjala ujutro, poslije rose kad se nahranilo blago. Obzirom da je to bio jedan od najveselijih finala vegetacijske godine, u dane berbe su se orile pjesme, vike kočijaša, cilici zvonaca na kolima sa prosićima, posebno po požeškim strmim brdima. (Ajanović, 1996:194) I na selu i u gradu vladalo je gotovo praznično raspoloženje.



Bačvarska radiona F. Rokoša u Požegi

²⁶ O preranoj berbi govori i nam i jedan članak iz Glasnika kojim autor sugerira Gradskom poglavarstvu da na požeškim brdima zabrani pojedinačnu preranu berbu u cilju što bolje kvalitete vina. (GŽP, 19.09.1891.)



Berba u vinogradu kod Thallerove kolibe, sredina 20. stoljeća

Na selu je broj sudionika (ukućani, susjedi i rodbina) u vrijeme berbe nekalamljne američke podloge bio veći nego li poslije kad se uzgajala kalemljena loza, jer se grožđe direktora osipalo, pa je bilo teško za branje. U gradskim i vlastelinskim vinogradima rabota u berbi su bili seljaci koji su i tijekom godine radili kod istog gospodara, što je bila čast, posebno u čašćenju za vrijeme berbe i poslije na večeri. Za užinu se u berbi nosilo suho meso, a večera je bila svečanija, uključujući svakako sarmu (kupus se za tu prigodu posebno kiselo) i pečeno meso.²⁷ Osim večere, najčešća nagrada beraču, posebno na selu bio je košar ili amper grožđa koji je svaki uzovnik nosio kući, ili pet litara vina za jedan dan berbe.

Načini berbe i tehnologija prerade grožđa razlikovali su se od sela do sela, kao i od sela do grada, preslojavanjem tradicijskih (ekstenzivnih) načina i naučenih (intenzivnih). Počekom 20. stoljeća i u

razdoblju između dva rata, razlika između sela i grada bila je jasnija, ali se poslije Drugog svjetskog rata smanjivala, nastaviti tek sedamdesetih godina 20. stoljeća. To znači da su seljaci sporo i postepeno preuzimali nijanse suvremenije obrade vinograda, prerade grožđa i čuvanja vina.

Najrudimentarniji i najjednostavniji način berbe zabilježen je još uvijek nekim u selima Požeštine, bliže Gradu, između dva rata (Lipa, Štitnjak). Grožđe se bralo u ručno ispletene košare na čije se dno stavilo lišće vinove loze da bobne ne ispadaju. Kako su panjevi bili na kolcima, jedna je beračica (obično su brale žene) bila raspoređena na jedan red (poslije u vrijeme vezanja panja uz žicu od 60-tih godina 20. stoljeća brale su po dvije, sa svake strane po jedna). Pod panj samorođeće loze koja se jako osipala, podmetale su se tepsije, marame ili fertuni, da se sačuva što više grožđa, a Švabe iz sela Kule i Poreča su imali posebno ispletene plitke košarice sa utorom za deblo panja u koje su se skupljale ispadnute bobne. Na kraju reda nekoliko muškaraca prihvaćalo je košare i istresalo na ispregnuta kola prekrivena ponjavom petljarom (Lipa, Djedina Rijeka, Štitnjak). Dakle, za najstarijeg sloja u vinogradu nije vršena nikakva obrada grožđa.

Kod kuće se grožđe ponovno košarima ili škafovima prebacivalo u manju srežu u kojoj se drucalo posebnom napravljenim batom - *dručalom*. (Velika, Trenkovo). Tako zdručano grožđe prebacivalo se u kacu na koju se prethodno s vanjske strane nabila drvena pipa, a s unutrašnje strane pribila (sirkova, brezova ili bostanska) metla (Drškovci, Alilovci, Bankovci, Trenkovo, Velika, Djedina Rijeka, Kutjevo...), odnosno spleteno sito od vlati raži (Vetovo), kako bi se spriječilo da bobne začepi pipu. Obje faze vrenja, burno i tiho, odvijale su se nekoliko tjedana na otvorenom u kaci. Na taj način seljak je uštedio vrijeme za jedno pretakanje, a dobio je jače vino, karakteristične hrđave boje. Mnogi su tako vino pod komom držali do Božića, a neki bi ga i popili već ispod koma (Djedina Rijeka).



Prosić u berbi kod fratara, 2. svjetski rat

Prosić - bure sa četvrtastim otvorom na trbuhu u kojemu se na zaprežnim kolima transportiralo grožđe iz vinograda u podrum, pronalazimo u gradu i kod bogatijih seoskih zadružnih obitelji (Bankovci, Trenkovo) još krajem 19. stoljeća. U vinograde se uz *prosić* na dugačkim zaprežnim kolima skinutih ljesica

²⁷ Zadruga Petrić iz Komarovaca koja je između dva rata ponad Kaptola imala vinograd od 6000 panjeva, za berbu koja je trajala i 10 dana, klali su mladog bika od 300-400 kilograma kojega su držali u pacu u bunaru.

vozila sreza (drvena niža posuda) i *rebla*, *rebl* (četvrtasti koš kojemu je dno prekriveno žicom) kojim se vršio proces odvajanja od peteljki još u vinogradu. Prosić bi se u vinogradu začepila poklopcem s lišćem, zašemperila grabovim kolcem povezanim *federlancima* da bi što sigurnije, obzirom na loše vinogradarske puteve posebno za vrijeme kiša, stigla do podruma. Kad bi sretno stigla do kuće, tri ili četiri muškarca su ju pomoću lega prebacivali s otvorom prema kadi.



Rebranje grožđa na Sokolovcu, berba 1940-tih

Vremenom su i ostali seljaci prihvaćali transport ubranog grožđa u prosić, a gnječenje boba je preuzela *muljača-ruljača* (Trenkovo), *preša* (Lipa, Alilovci) *mlin* (Bankovci, Mitrovac, Vetovo, Zagrađe), *mlinac* (Komarovci), *drućara* (Kunovci), *rebla* (Trenkovo). Radi se o napravi koja je sa dva drvena ili metalna, po dužini izrebrana valjka, smještena u drvenom trapezoidnom košu pomoću željeznog mehanizma gnječila grožđe. U tom slučaju u vinogradu bi lončićima iz sreze prebacivali zdrućano grožđe u prosić, a u dvorištu sadržaj prosići

pomoću dvije dugačke lege iz kola izvalili u kadu.

U prijelaznom periodu kada su seljaci prihvaćali proces burnog vrenja mošta u buradima, obzirom da se grožđe američke samonikle loze nije dalo prešati, improvizirano prešanje obavljali su pritiskanjem koma pletenim košarom koje je imalo funkciju cjedila, pa bi u njega ulazila čista, procijeđena *mošt*, *vinska čorba* koja se prebacivala lončićima, škaфом ili amperom kroz drveni lijevak u bure. (Velika, Mitrovac, Vetovo).

Do 60-tih godina 20. stoljeća seljaci su djelomično obavljali otvoreno vrenje, pa su taj prvi mošt (*samotok*, *šiljer*, *prvo vino*) odmah poslije burnog vrenja pretakali u burad, a drugi, lošiji bi ostajao i dalje pod komom sve dok se nije posijalo žito, kad bi imali vremena za danonoćno pečenje rakije. (Kutjevo, Vetovo). Vino od ovog drugog mošta - *drugo vino*, moralo se popiti što prije, jer je bilo kvarljivije.²⁸

Relativno brzo je i na selo, posebno kod većih vinograda, umjesto košara u upotrebu ušla *brenta*, *futunja*, *gonzala*, drvena duguljasta posuda od duga koju je na leđima nosio muškarac skupljajući grožđe od beračica. Jednako tako, prvo god gospode, a poslije i kod seljaka udomaćilo se još jedno

pomagalo za berbu - *kašika za kom*, *kutljača*, *fakača*, metalna polukugla pričvršćena na dugačkoj drvenoj dršci u obliku grabilice kojom se kom prebacivao iz sreze u prosić, iz prosić u kadu, ili kacu.²⁹

Preše su se počele koristiti već krajem 19. stoljeća, o čemu nam svedoče brojne reklame u Glasniku koje prezentiraju našem tržištu uglavnom dva najveća proizvođača (Ph. Mayforth, Ig. Heller iz Beča). Preše su mogle biti od velike koristi u tehnologiji prerade grožđa samo kod kalemljenih loza, jer je grožđe direktno rodeće loze, kakva se najčešće uzgajala na selu, nije moglo prešati zbog debele kožice i konzistentne sluzave unutrašnjosti. To je razlog da je upotreba preše, pa tako i vrenje vina u buradima, a ne na otvorenom pod komom, zaživjela kasno, tek poslije Drugog svjetskog rata i to kod onih seljaka koji su se odlučili ozbiljno baviti



Prešanje grožđa u Vetovu, 1956.

²⁸ Vinski kvas od pjene uzavrelog koma, u nestašici za vrijeme rata znano se koristiti i za pečenje kruha. (Grabarje)

²⁹ Seljaci su u Držkovcima poslije Drugog rata metalni dio kašike za kom, izrađivali od šljemova njemačke vojske

vinogradarstvom obnovivši svoje vinograde kalamljenom lozom.³⁰

Pod prešom je stajala *podčepnica*, plitka drvena posuda koja je sprječavala prosipanje vina pri lijevanju iz preše u šlaf ili amper. Čuvanju dragocjene tekućine pri manipuliranju kod utakanja u bure pomagao je *drveni lijevak, livak, lakomica* u obliku male kade sa dvije nožice koje su nasjedale na trbuh bureta bakrenom cijevi utaknutom u otvor bureta - *vranj*. Poslije su se koristili veliki bakreni lijevci, odnosno na selu drveni, kakav se čuva u Zbirci vinogradarstva, voćarstva i pčelarstva u požeškom Muzeju.

Na burad s mladim vinom stavljana je *vrijača, vrenjača*, keramička posuda (tipa obrnutog lijevka) u koji je izlazila pjena, s poklopcem poput lončića koji je sprječavao ulazak zraka.

Nakon nekoliko tjedana, početkom studenog vino se prvi puta **otakalo**, da bi se odstranile nečistoće od prskanja, talog zemlje, ostaci grožđa. Na selu se kroz godinu vino još samo jednom otakalo u rano proljeće pomoću *natege* od tikve, tj. *šlaufa*, jer se ionako popilo do Uskrsa.

O pretakanju vina u gradu i na vlastelinstvima ovisila je kakvoća vina što mu je podizalo cijenu, pa se tom poslu pridavala posebna pažnja. O tome nam najbolje

govori Ciraki u svojim dnevnicima gdje je detaljno iznosio resumé svakog pretakanja 3 puta godišnje - u studenom, siječnju, te svibnju za sunčana i prohladna dana. (Ciraki, 2004: 108, 136, 186, 206, 322, 339, 381 i 402)

Vodilo se računa da burad ne bude poluprazna, jer je ustajalim zrakom u bačvi dolazilo do kvarenja vina, pa je ostatak od potrošenog ili prodanog vina trebalo

(GŽP 17. 4. 1897.) Pretakanje se obavljalo ručno pomoću šlaufa, škafova i ampera, odnosno kod većih vinogradara s ručnom pumpom. Po završetku pretakanja, kredom bi se na dano bureta napisao datum i B.P. (od Bože pomozil!) (Diklić) Pipe su drvenim batovima zabijali u onu burad iz koje se kanilo točiti vino, brtveći ih rogožinom ili kukuruzovinom namočenom u ulje.

Uz već spomenuto Vincelovo, u gospodске podrumе Požeškog kraja između dva svjetska rata polako se uvlači slavljenje **Martinja** (11. studeni) (Slavonac, 10. 11. 1934.). Međutim, Martinje se sve više prihvaća tek u vrijeme izjednačavanja vinogradarskih običaja sela i grada, dakle u drugoj polovici 20. stoljeća. Potreboм obilježavanja finala pretvaranja mošta u vino, vinogradari sjeverozapadne Hrvatske pod europskim utjecajem razradili su cijeloviti igrokaz krštenja vina sa glavnim licima - Kumovima koji progovaraju umjesto Mladog Vina, Domaćina, Biskupa i Ministranata.

Seljaci su u Požeštini mlado vino pili uoči **Svih Svetih**, kada su

muškarci bdjeli kraj seoskog zvonika ili kapelice na groblju (Šeovci, Drškovci, Češljakovci, Poljanska, Vilić Selo), zvoneći do ponoći ili cijelu noć za pokojne. Mlado vino sakupljali su od suseljana ispod kaca (gdje je dozrivalo pod komom na otvorenom) u boce, burad ili



Proslava Martinja Vinogradarske zadruge u Požegi, 1969.

pretočiti u manju bačvu ili ustajao zrak u bačvi zasumporiti. Vino se smjelo nadolijevati, ali samo sa vinom bolje kavalitete. O čestim savjetima u Glasniku Županije požeške, da se razina vina u buretu diže sa kamenim oblucima, na terenu nismo našli primjenu.

³⁰ U Požegi je trgovac Đuro Mautner u Županijskoj ulici uz preše, nudio i zajam za kupovinu. (GŽP, 30. 9. 1899.)

jednostavno u ampere i ispijali ga za vrijeme bdijenja. Ostatak vina bi ostajao zvonaru. Ovog trenutka ne možemo sa sigurnošću uspostaviti vezu između mladog vina i sjećanja na pokojnike, jer je naši kazivači nisu bili svjesni, ali to je zasigurno prvi običaj u ciklusu zriobe vina kada ga se na selu kolektivno pije i valjalo bi se s njim svakako pozabaviti detaljnije.

Posebno je dragocjen vinogradarski požeški običaj proslave **Grgureva**, kada svake godine 12. ožujka na obroncima Požeške gore vinogradari pucajući iz malih topova –mužara, uz jelo i vino, već više od tristo godina proslavljaju istjerivanje Turaka iz ovoga kraja 1688. godine. (Žebčević Matic, 1996:203) Grgurevske proslave su redovito praćene dobronamjernih šaljivim tonom i u Glasnicima Županije požeške. Vjestice izvještavaju da niti kiša, niti grmljavina s brda ne mogu



Proslava Grgureva

otjerati vesela društva po vinogradima. Iako su Turci protjerani, na našoj strani ima također puno ranjenika. Zanimljivo je da je kod većih vinogradara svirala i gradska glazba, ali i da su mnogi u slučaju ružnog vremena, Grgurevo proslavljali u toplini svojih domova. (GŽP, 19. 3. 1904.) Zaključiti je da dobro, domaćinsko raspoloženje požeških vinogradara koje prati Grgurevo, nisu mogli omesti ni iznimno slabi urodi, niti problemi oko obnove vinograda koji su vladali tih godina.

Vinogradarstvo i vinarstvo su zaglavni kamenovi obiteljskih, susjedskih i prijateljskih druženja i na selu i u gradu. Na selu su bili kruto vezani uz godišnje i životne običaje sa predvidivim epilogom, ali kod gospode u Požegi, Pleternici, Kutjebu i Velikoj, te na požeškim vlastelinstvima, druženje uz vino u kućama, podrumima ili vinogradima, crpilo je maštovite razloge u potrebi za domaćinskim, prijateljskim razgovorima i pjesmom uz dobru vinsku kapljicu.

Tako su do dana današnjeg na glasu ostala društvena okupljanja u Thallerovoj kuli na Kapavcu, Koydlovoj kući na Sokolovcu, Turkovićevoj karauli na Vinkomiru, Bauerovoj vinogradarskoj kući u vinogradu Klikun na brdu Starac, razasutim vincilirskim i vinogradarskim kućicama po vinogorjima Požeštine.



Druženje u Thallerovom vinogradu, početak 20. stoljeća

Ipak, najcjelovitiju i najvjerniju kroniku o svakodnevnom staropožeškom običaju svraćanja susjeda i prijatelja na kasnoposlijepodneve ili večernje druženje, na samom početku 20. stoljeća, uz obavezno degustiranje i uživanje u vinu domaćina, donosi nam pjesnik, gradonačelnik i vinogradar, Franjo Ciraki, baš na svakoj stranici svojih Bilježaka.

Jednako tako iz istog izvora crpimo žive slike, s kojima ćemo završiti ovu priču, o pitomim kućnim zabavama i spontanim gradskim druženjima, kojima je osnovni pokretač bilo - požeško, dobro vino.

³¹ Rajko Grujić opisuje porodično sjećanje na jedno ljetno druženje gostiju u toaletama i odijelima pod mjesječnim ispred njihove vinogradarske kućice na Velikom kamenu 1913. godine.

KAZIVAČI:

Ivan Ašenbrenner, 1932., Kutjevo
Anka Bartolović, 1934., Alilovci
Marija Blahut, 1921., Kaptol
Terezija Blažević, 1928., Gornji Emovci
Marija Budiselić, 1929., Bankovci
Mato Budiselić, 1927., Bankovci
Ivan Delić, 1925., Trenkovo
Vera Diklić, 1937., Požega
Georgije Diklić, 1933., Požega
Danica Domanović, 1925., Kunovci
Dragica Dvoraček, 1954., Radovanci
Željko Franculić, 1943., Velika
Drago Franić, 1929., Drškovci
Slavko Fridrih, 1951., Djedina Rijeka
Hrvoje Grčić, 1961., Požega
Rajko Grujić, 1929., Požega
Stjepan Japundžić, 1951., Zagrađe
Ivan Keller, 1936., Kaptol
Zdravko Klezinger, 1938., Požega
Marija Ljubičić, 1931., Grabarje
Barica Mitrović, 1935., Vetovo
Drago Pavić, 1955., Vetovo
Adam Petrić, 1927., Komarovci
Marija Petrić, 1939., Vetovo
Tomislav Petrić, 1930., Komarovci
Dragica Petrović, 1923., Poljanska
Marija Petrović, 1949., Trenkovo
Vjekoslav Petrović, 1941., Trenkovo
Marija Rodić, 1942., Bankovci
Slavko Rodić, 1937., Bankovci
Ankica Rozenberg, 1934., Kutjevo
Marija Škorvaga, 1945., Vetovo

LITERATURA:

I. I. Ajanović, Osvrt na vinogradarstvo Požeške kotline, Radovi Hrvatskog društva folklorista, vol. 5-6, Zagreb, 1996., str. 189-201

- 2. L. Bauer**, Gnojdba vinograda, Zlatna Požeška dolina, Slav. Požega, 1931., str. 70-75
- 3. I. Ciglar**, Biljna proizvodnja (struktura, smještaj i svojstva zemljišta) u „Sto godina poljoprivredne škole u Požegi“, Slav. Požega, 1985., str. 88-89
- 4. F. Ciraki**, Bilješke, Zapisci, Požega, 2004.
- 5. Grupa autora**, Martinje, blagdan vina, Otvoreno sveučilište, Zagreb, 1992.
- 6. Lj. Igić**, Stare sprave i pribor u podrumarstvu, katalog izložbe, Muzej požeške kotline, Požega, 1986.
- 7. J. Kempf**, Požega - Zemljopisne bilješke iz okoline i prilozi za povijest slobodnog i kraljevskog grada i požeške županije, Požega, 1910.
- 8. V. Kolić Klikić**, Vinogradarske kolibe južnih i zapadnih prostora bivše požeške županije, Radovi Hrvatskog društva folklorista, vol.5-6, Zagreb, 1996., str. 219 - 226
- 9. S. Koydl**, Vinogradarstvo i voćarstvo u srezu i Gradu Požegi, Zlatna Požeška dolina, Slav. Požega, 1931., str. 59-69
- 10. B. Lovrić Šprem**, Od trsa do trošidbe, katalog izložbe, Muzej Staro selo Kumrovec, Kumrovec, 2005.
- 11. S. Ljubljanović**, Vinogradarstvo u Požeškoj županiji u 13. i 14. stoljeću, Požeški zbornik V, Slav. Požega, 1984.
- 12. N. Mirošević**, Z. Turković, Ampelografski atlas, Zagreb, 2003.
- 13. N. Mirošević**, Razmnožavanje i lozno rasadničarstvo, Zagreb, 2007.
- 14. N. Mirošević**, J. Karoglan Kontić, Vinogradarstvo, Zagreb, 2008.
- 15. N. Mirošević**, Atlas hrvatskog vinogradarstva i vinarstva, Zagreb, 2009.
- 16. S. Moslavac**, Život s vinogradom i vinom, Muzej Moslavine Kutina, Kutina, 2008.
- 17. F. Potrebeca**, Povijest vinogradarstva i podrumarstva u Požeškoj kotlini, Kutjevo, 1982.
- 18. F. Potrebeca**, Povijesni pregled poljoprivrednog obrazovanja u Požegi kroz proteklih sto godina u „Sto

godina poljoprivredne škole u Požegi“, Slav. Požega, 1985., str. 21-48

- 19. V. Rapo**, Građa o vinogradarstvu u Hrvatskom školskom muzeju, te prinos školstva razvoju vinogradarstva u Hrvatskoj, Radovi Hrvatskog društva folklorista, vol.5 - 6, Zagreb, 1996., str. 227-237
- 20. I. Šestan**, Prilog poznavanju požeškog bačvarstva, Radovi Hrvatskog društva folklorista, vol.5-6, Zagreb, 1996., str. 213-217
- 21. I. Šestan**, O nekim pitanjima tehnologije hrvatske tradicijske vitikulture, Radovi hrvatskog društva folklorista, vol.5-6, Zagreb; 1997., str. 97-106
- 22. I. Šestan**, Vino i tradicija, katalog izložbe, Etnografski muzej u Zagrebu, Zagreb, 1999.
- 23. I. Šestan**, Vinogradari i vinari u „Hrvatska tradicijska kultura“, Zagreb, 2001., str. 165-169,
- 24. Z. Turković**, Lozni rasadnici i mladi nasadi vinograda gospodarstva Turković u Kutjevu, Kutjevo, 1939.
- 25. Z. Turković**, Vinogradarstvo vlastelinstva Turković u Kutjevu, 1939.
- 26. Z. Turković**, Rezanje i uzgoj vinove loze, Zagreb, 1947.
- 27. Z. Turković**, Sedam stoljeća dobra Kutjevo, Zagreb, 1969.
- 28. M. Žebčević Matić**, Grgurevo - požeški vinogradarski običaji, „Radovi Hrvatskog društva folklorista“, vol.5-6, Zagreb, 1996., str. 203-212

IZVORI:

- 1. Slavonac**, Požega, 1863. i 1864.
- 2. Glasnik Županije požeške**, 1891. - 1919.
- 3. Slavonac**, 1934.
- 4. I. Čakalić**, Božićni običaji, Rk 51

1. STOL

Ugarci, I. pol. 20. stoljeća

drvo, boja

v = 79 cm, duž = 98 cm, š = 67 cm

inv. br. I 1.500

darovala Blaženka Rakić, 2008.g.

2. STOL

Dušan Šuman, Požega, 1924.g.

drvo

v = 78 cm, duž = 79 cm, š = 54 cm

inv. br. 12.545

darovala Ljiljana Klarić, 2008.g.

3. DNEVNIK VIINOGRADA

Mileva Bauer (r. Bosanac), Požega, 1923. - 1968. g.

papir

duž = 19cm, š = 12 cm

vlasništvo, Rajko Grujić, Požega

4. KERAMIČKA POSUDA - TEGLA

Seoci, I. pol. 20. stoljeća

keramika, boja

v = 19,5 cm, pr = 7,5 cm

inv. br. I 1.459

darovala Ruža Kiš, 2008.g.

5. KERAMIČKA POSUDA - BUKARA

Doljanci, 20. stoljeće

ocakljena keramika

v = 25,5 cm, pr = 16,5 cm

inv. br. E 538

darovao Linard Dorić, 1980.g.

6. NOŽ

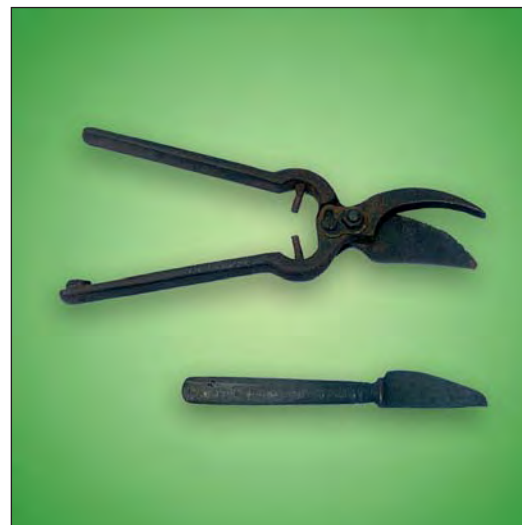
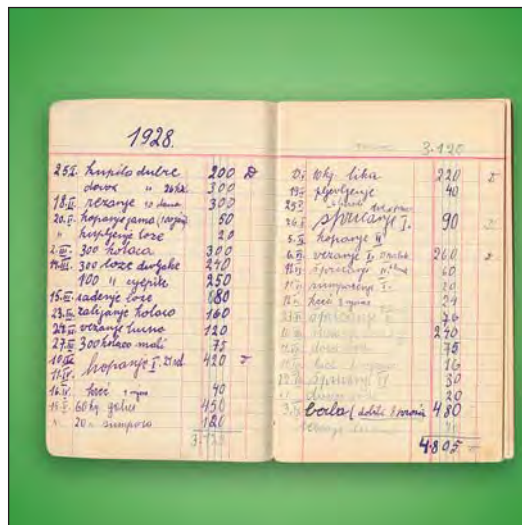
Čaglin, 20. stoljeće

željezo

duž = 15,5 cm, š = 1,8 cm

inv. br. 12.777/2

darovala Ljubica Kovačević, 2008.g.



3

6-7

9

14





15



16



17



20

7. VIENOGRADARSKÉ ŠKARE

Novo Selo, 1. pol. 20. stoljeća

metal

duž = 22,5 cm, š = 5 cm

inv. br. 12.740

darovala Vesna Matijević, 2009.g.

8. SNOP LOZNIH CIJEPOVA

duž = 60 cm

darovali „Lozni cijepovi“ Kutjevo d. o. o.

9. SPRAVA ZA UŠTRCAVANJE TEKUĆINE - INJEKTOR

Požega, početak 20. stoljeća

metal, staklo

v = 101 cm, š = 36 cm

vlasništvo, Ivica Ajanović, Požega

10. STOLICA - TRONOŽAC

Drškovci, početak 20. stoljeća

drvo

v = 34 cm, duž = 30 cm, š = 50 cm

inv. br. 12.630

darovali Ivan i Vinko Franić, 2009.g.

11. TESARSKA SJEKIRA - BRADVA

Drškovci, početak 20. stoljeća

drvo, željezo

oštrica: duž = 24,5 cm, š = 16 cm; drška: duž = 29 cm

inv. br. 12.731

darovali Ivan i Vinko Franić, 2009.g.

12. BAGREMOV KOLAC - 2 kom

Mato Budiselić, Bankovci, 2010.g.

duž = 190 cm

darovao Mato Budiselić, 2010.g.

13. ALATKA ZA KOPANJE - MOTIKA

Novo Selo, 20. stoljeće

drvo, željezo

v = 125 cm, š = 23 cm

inv. br. 12.655

darovala Vesna Matijević, 2009.g.

14. VIPOGRADARSKI ZAPRAŠIVAČ - SUMPORAČA

Čaglin, početak 20. stoljeća
drvo
v = 38 cm, duž = 51 cm, š = 25 cm
inv. br. 12.780
darovala Ljubica Kovačević, 2008.g.

15. VIPOGRADARSKI ZAPRAŠIVAČ - SUMPORAČA

Požega, početak 20. stoljeća
metal
v = 48 cm, o = 72 cm
vlasništvo, Ivica Ajanović, Požega

16. VIPOGRADARSKI ZAPRAŠIVAČ - SUMPORAČA

Požega, početak 20. stoljeća
metal, koža
v = 45 cm, duž = 37 cm, š = 21 cm
vlasništvo, Ivica Ajanović, Požega

17. VIPOGRADARSKI ZAPRAŠIVAČ - SUMPORAČA

Požega, početak 20. stoljeća
metal
v = 58 cm, duž = 28 cm, š = 21 cm
vlasništvo, Ivica Ajanović, Požega

18. DRVENA POSUDA - ČABAR

Stražeman, početak 20. stoljeća
drvo, metal
v = 35 cm, pr = 34 cm
inv. br. E 557
darovao Mato Đarić, 1980.g.
restaurirano

19. ZEMLJANI LONAC - ČUP

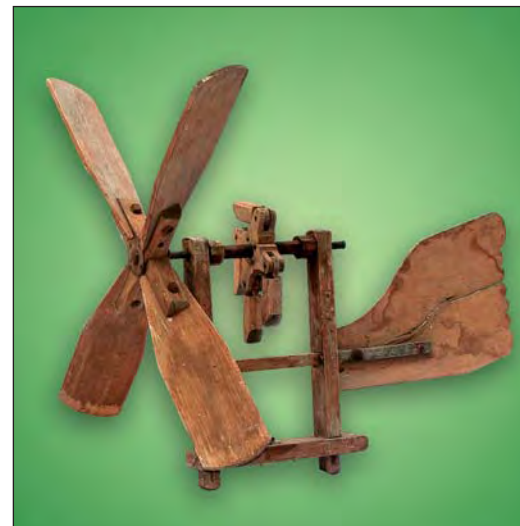
Golo Brdo, Podgorje, kraj 19. stoljeća
keramika
v = 30 cm, pr = 27,5 cm
inv. br. E 610
darovao Ivan Ivčetić, 1980.g.

20. VIPOGRADARSKA PRSKALICA - ŠPRICA

Požega, početak 20. stoljeća
metal
v = 67 cm, o = 76 cm
vlasništvo, Ivica Ajanović, Požega



22



23

24

25





27



28

29-30

31



21. SJEKIRICA S DUGOM DRŠKOM

Cerovac, 20. stoljeće

drvo, metal

duž = 85 cm, š = 7 cm

inv. br. 12.795

darovala Marica Pavlović, 2008.g.

22. DRVENA ZVUČNA NAPRAVA - ČEGRTALJKA

požeški kraj, 20. stoljeće

drvo

v = 28 cm, duž = 24 cm

inv. br. 12.759

23. NAPRAVA ZA PLAŠENJE PTICA NA VJETAR - VJETRENJAK

požeški kraj, 20. stoljeće

drvo

duž = 77 cm, v = 85 cm

inv. br. 13.661

24. BAKRENA NISKA POSUDA - TEPSIJA

Bankovci, pol. 20. stoljeća

bakar

v = 7,5 cm, pr = 44 x 45 cm

vlasništvo Slavko Rodić, Bankovci

25. KOŠAR

Marija Matijašević, Škrabutnik, 1983.g.

ljeskova šiba

v = 30 cm, duž = 31,5 cm, š = 33,5 cm

inv. br. E 902

otkup, Marija Matijašević, 1983.g.

26. KOŠARA - KILAVAC

Marija Matijašević, Škrabutnik, 1983.g.

ljeskova šiba

v = 23 cm, duž = 46 cm, š = 31 cm

inv. br. E 903

otkup, Marija Matijašević, 1983.g.

27. KOŠARA - KORPA

Imrijevci, 20. stoljeće

šiba

v = 32 cm, duž = 59 cm, š = 38 cm

inv. br. 11.420

darovao Mato Barić

28. DRVENO KORITO - VELIKA KOPANJA

Ugarci, I. pol. 20. stoljeća
drvo
v = 13 cm, duž = 60 cm, š = 43,5 cm
inv. br. 12.757
darovala Blaženka Rakić, 2008.g.

29. DRVENA POSUDA ZA NOŠENJE GROŽĐA - FUTUNJA

Požega, početak 20. stoljeća
drvo, metal
v = 60 cm, duž = 49,4 cm, š = 32 cm
inv. br. 12.678
darovao Rajko Grujić, 2009.g.
restaurirano

30. DRVENA POSUDA ZA NOŠENJE GROŽĐA - FUTUNJA

Trenkovo, sredina 20. stoljeća
drvo, koža, metal
v = 59,3 cm, duž = 46,8 cm, š = 33 cm
inv. br. 12.988
darovao Ivan Delić, 2009.g.
restaurirano

31. VELIKA DRVENA POSUDA ZA PRERADU GROŽĐA - KADA

Trenkovo, 20. stoljeće
drvo, metal
v = 69,5, pr = 135 x 129,5 cm
vlasništvo, Ivan Delić, Trenkovo

32. SPRAVA ZA PRERADU GROŽĐA - MULJAČA - RULJAČA

Trenkovo, sredina 20. stoljeća
drvo, metal
v = 61,5 cm, duž = 168 cm, š = 84 cm
inv. br. 12.987
darovao Ivan Delić, 2009.g.

33. PLATNENI PROSTIRAČ - PONJAVA

Deževci, I. pol 20. stoljeća
domaće grubo platno
duž = 220 cm, š = 130 cm
inv. br. 12.951
otkup, Ana Markulin, 2009.g.



32



34



35



36



37



38

34. BAČVA ZA PRIJENOS GROŽĐA KOD BERBE - PROSIĆ

Bankovci, kraj 19. stoljeća

drvo, metal

v = 113cm, o = 321 cm, pr = 84 x 85 cm

vlasništvo Slavko Rodić, Bankovci

35. GRABILICA - KAŠIKA ZA KOM

Požega, 1. pol. 20. stoljeća

željezo, drvo

duž = 103 cm, pr = 26,5 cm

inv. br. 12.674

darovao Rajko Grujić, 2009.g

36. BAČVA - BURE

Mihaljevci, 20. stoljeće

drvo, metal

v = 63,5 cm, o = 198 cm, pr = 53 cm

inv. br. 12.671

darovala Marija Štetić, 2006.g.

restaurirano

37. DRVENA POSUDA ZA PRERADU GROŽĐA - SREZA

Bankovci, 20. stoljeće

drvo, metal

v = 64 cm, pr = 64 cm

vlasništvo Slavko Rodić, Bankovci

39

41



38. DRVENI BAT ZA GNJEČENJE GROŽĐA - DRUCALO

Mato Budiselić, Bankovci, 2010.g.

drvo

v = 105 cm, š = 12,5 cm

inv. br. 13.656

darovao Mato Budiselić, 2010.g.

39. VISOKA DRVENA POSUDA - KACA

Bankovci, 20. stoljeće

drvo, metal

v = 94 cm, pr = 92 x 94 cm

inv. br. 13.655

darovali Mato i Marija Budiselić, 2010.g.

40. KOŠAR

Trenkovo, 1980.g.

vrbova i ljeskova šiba

v = 30 cm, duž = 35 cm, š = 32 cm

inv. br. E 674

otkup, Gavre Devčić, 1980.g.

41. VIHOGRADARSKA PREŠA

Požega, 20. stoljeće

metal, drvo

v = 127 cm, pr = 61 cm

vlasništvo, Igor Stipanović, Požega

42. NISKA DRVENA POSUDA - PODČEPNICA

Trenkovo, 20. stoljeće

drvo, metal

v = 21 cm, pr = 60 x 61 cm

vlasništvo, Ivan Delić, Trenkovo

43. DRVENA POSUDA S RUČKOM - ŠKAF

Požega, kraj 19. stoljeća

drvo, metal

v = 30,5 cm, pr = 23,5 cm

inv. br. 12.675

darovao Rajko Grujić, 2009.g.

44. DRVENA POSUDA S DVIJE RUČKE - ŠKAF

Požega, 20. stoljeće

drvo, metal

v = 36 cm, pr = 36 cm

inv. br. 12.676

darovao Rajko Grujić, 2009.g.

restaurirano

45. PUMPA ZA PRETAKANJE VINA

Kuschnitzky & Grünhut, Budapest - Wien,

Požega, početak 20. stoljeća

metal, drvo

v = 80 cm, duž = 165 cm, š = 42 cm

inv. br. 13.659

darovala obitelj Diklić, 2010.g.

46. DRVENO POSTOLJE ZA BAČVE - LEGE

Trenkovo, 20. stoljeće

drvo

v = 28 cm, duž = 251 cm, š = 63 cm

vlasništvo, Ivan Delić, Trenkovo

47. BAČVA - BURE

Trenkovo, 20. stoljeće

drvo, metal

v = 99 cm, o = 319cm, pr = 87 x 89 cm

vlasništvo, Ivan Delić, Trenkovo



42

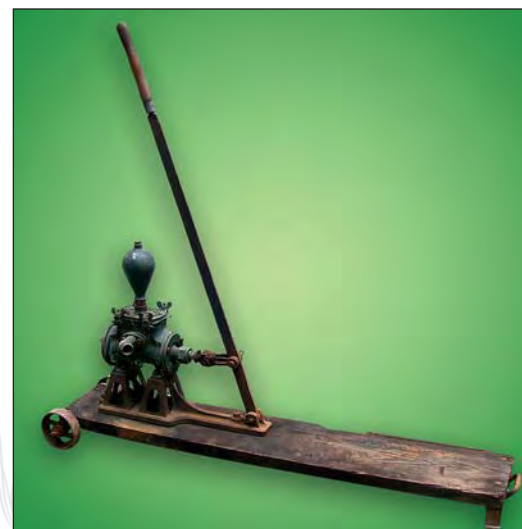


43



44

45





47



48

49

50-51



49

50-51



48. NAPRAVA ZA ODVOĐENJE PLINA KOD VRENJA MOŠTA - VRENJAČA

Trenkovo, 20. stoljeće

ocakljena keramika

v = 15,5 cm, pr = 17 x 17,5 cm, čep: v = 9 cm, pr = 7,3 cm

inv. br. 13.658

otkup, Ljudevit Mišić, 2008.g.

49. DRVENI LIJEVAK - LAKOMICA

Ugarci, 20. stoljeće

drvo, metal

v = 26 cm, duž = 49,8 cm, š = 39 cm

inv. br. 12.528

darovala Blaženka Rakić, 2008.g.

50. NAPRAVA ZA PRETAKANJE VINA - NATEGA

požeški kraj, 20. stoljeće

plod tikve

duž = 50 cm, o = 32,5 cm

inv. br. 13.657

51. NAPRAVA ZA PRETAKANJE VINA - NATEGA

Ugarci, 1. des. 20. stoljeća

bakar

duž = 75 cm, š = 28 cm

inv. br. 12.769

darovala Blaženka Rakić, 2008.g.

52. GUMENO CRIJEVO - ŠLAUF

Trenkovo, 20. stoljeće

duž = 202 cm

vlasništvo, Ivan Delić, Trenkovo

53. BAKRENI PROČIŠĆIVAČ - FILTER

Požega, početak 20. stoljeća

bakar

v = 77 cm, o = 80 cm

vlasništvo, Ivica Ajanović, Požega

54. NAPRAVA ZA REGULIRANJE TEKUĆINE - PIPA

Požega, 3. des. 20. stoljeća

metal

v = 16 cm, duž = 32 cm

inv. br. 12.700

darovao Rajko Grujić, 2009.g.

55. NAPRAVA ZA REGULIRANJE TEKUĆINE - PIPA

Čaglin, 3. des. 20. stoljeća

drvo

v = 13 cm, duž = 22 cm

inv. br. 12.760

darovala Ljubica Kovačević

56. NAPRAVA ZA REGULIRANJE TEKUĆINE - PIPA

Ugarci, 1. pol. 20. stoljeća

drvo

v = 11,5 cm, duž = 16 cm

inv. br. 12.771

darovala Blaženka Rakić, 2008.g.

57. DIO BAČVE - DUGA

Požega, 1909.g.

drvo

v = 113 cm, š = 25,8 cm, de = 6 cm

inv. br. 13.660

darovala obitelj Diklić, 2010.g.

58. MALA BAČVA - BURE

požeški kraj, 19. stoljeće

drvo, metal

v = 26,5 cm, o = 76 cm, pr = 20 cm

inv. br. 12.677

restaurirano

59. MALA BAČVA - BURENCE

Trenkovo, početak 20. stoljeća

drvo, metal

v = 14,5 cm, o = 48,8 cm, pr = 13 cm

inv. br. E 622

darovala Ana Potočanac, 1980.g.

restaurirano

60. DRVENA PLOSNATA POSUDA - ČTURICA

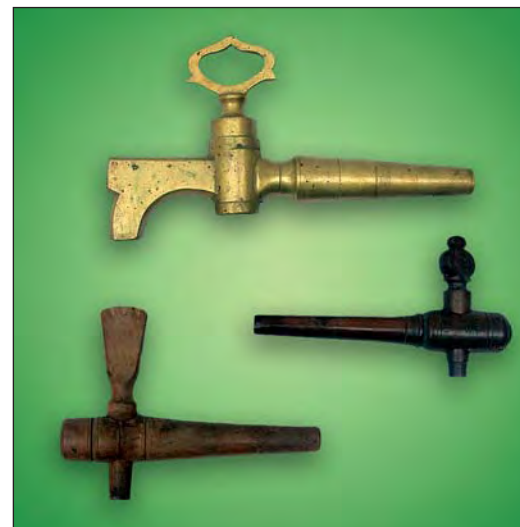
Požega, 1860.g.

drvo, koža

v = 31,5 cm, pr = 25 cm

inv. br. E 224

darovao Vladimir Goršetić, 1931.g.



53

54-55-56

58

59



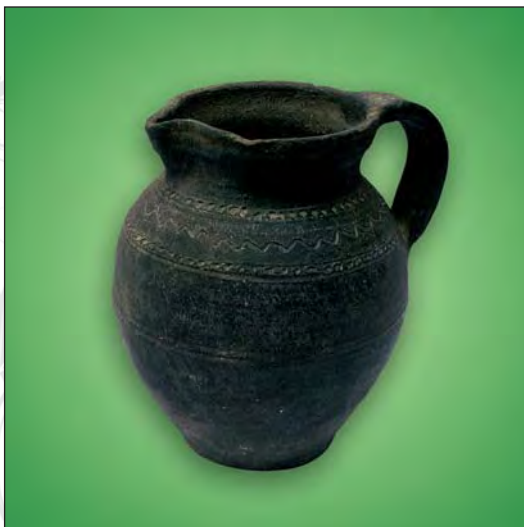


60



61

62



63



61. OPLETENA STAKLENA BOCA S PLETENOM RUČKOM - DEMIŽON

Vetovo, 20. stoljeće
staklo, šiba
v = 47 cm, o = 92 cm
vlasništvo, Drago Pavić, Vetovo

62. KERAMIČKA POSUDA - BUKARA

Golo Brdo, 1. pol. 20.stoljeća
keramika
v = 20,5 cm, o = 55 cm
inv. br. E 310

63. KERAMIČKA POSUDA - BUKARA

Doljanci, 20. stoljeće
ocakljena keramika
v = 22 cm, pr = 12 cm
inv. br. E 530
darovao Mato Lovrić, 1980.g.

64. BOCA

staklana Zvečevo, Požega, 19. stoljeće
prozirno, bezbojno staklo
v = 21,5 cm, čep: duž = 8 cm
inv. br. 10.638
darovao Dionizije Smojvir, 1992.g.

65. ŠALICA

Bešinci, 20.stoljeće
keramika
v = 7 cm, pr = 8 x 8,5 cm
inv. br. E 749
darovala Jozefina Pavić, 1980.g.

66. ČAŠA - RIŽNJARA

požeški kraj, I. pol. 20. stoljeća
bezbojno, prozirno staklo
v = 6,5 cm, pr = 5,3 cm
inv. br. 10.710 a

67. ČAŠA - RIŽNJARA

požeški kraj, I. pol. 20. stoljeća
bezbojno, prozirno staklo
v = 7 cm, pr = 5,4 cm
inv. br. 10.710 b

68. ČAŠA NA NOZI - 4 kom

staklana Zvečevo, Požega, kraj 19. stoljeća
bezbojno, prozirno staklo
v = 11,7 cm, pr = 5,8 cm
inv. br. KH – 1223 a, b, c, d
darovao Dionizije Smojvir, 1992.g.

69. BAČVARSKA RADNJA FRANJE ROKOŠA
Požega, I. pol. 20. stoljeća

UZORAK OD LIMA - ŠABLONA
PRIBOR ZA PISANJE - TINTARNICA
DRVENI KUTNIK
STRUGALICA - HOBLIĆ
ORUĐE ZA BUŠENJE - ŠILO
ORUĐE ZA BUŠENJE - BAČVARSKO SVRDLO
CRTALO - ŠESTAR 2 kom
BAČVA - BURE ZA VODU OD 4 L
vlasništvo, Hrvoje Grčić, Požega



65



66-67

64-68



IMPRESSUM:

Izdavač:

Gradski muzej Požega
Matice hrvatske 1, 34 000 Požega

www.gmp.hr

e-mail: info@gmp.hr

Za izdavača:

Mirjana Šperanda, prof.

Autorica izložbe i kataloga:

Maja Žebčević Matić, dipl.etn.

Stručna suradnica i katalog predmeta:

Dubravka Matoković, prof.

Stručni suradnik izložbe i kataloga:

Ivica Ajanović

Lektura:

Branko Šimunović, prof.

Izrada panoa, tehnički postav izložbe i fotografije izložaka:

Boris Knez

Izrada scenografije izložbe:

Marija Matijanić i Danijel Ivanović

Restauracija predmeta:

Stjepan Japundžić

Fotografije:

Zbirka fotografija i Fototeka Gradskog muzeja

Likovno oblikovanje kataloga:

FORMA, Požega

Tisak kataloga:

Grafika d.o.o. Osijek

Naklada:

300 komada

ISBN 978-953-98030-6-1



ZAHVALE:

Udruga vinogradara i voćara „Stjepan Koydl“, Udruga vinara i vinogradara Kutjevo, Udruga vinogradara i voćara "Zdenko Turković", Udruga vinogradara i voćara Kaptol, Foto "Kaća", Tekija d.o.o. Požega, Kutjevo d.d., Lozni cijepovi Kutjevo d.o.o., Poljoprivredno prehrambena škola Požega, Mato i Marija Budiselić, Ivan Delić, Vera i Georgije Diklić, Hrvoje Grčić, Rajko Grujić, Stjepan Japundžić, KUD Orljava Pleternica, KUD Poljadija Grabarje, KUD Svilenka Buk, KUD Tkanica Aližovci, Barbara Mitrović, Milan Paun, Drago Pavić, Marija Petrić, Brankica Potnar, Marija i Slavko Rodić, Vinko Soukup, Igor Stipanović, Marija Škorvaga



Realizirano sredstvima Ministarstva kulture RH i Grada Požege