ИСТОРИЈСКИ ЧАСОПИС, књ. LX (2011) стр. 231-245
THE HISTORICAL REVIEW, vol. LX (2011) pp. 231-245

УДК : 634.8+663.2](497.11)"17"

Гордана ГАРИЋ ПЕТРОВИЋ
Историјски институт
Београд

ПРИЛОГ ИСТОРИЈИ ВИНОГРАДАРСТВА И ВИНАРСТВА У СРБИЈИ*

Апстракт: У раду ће бити указано на број, величину и положај митрополијских винограда у околини Београда, као и на врсту и обим радова који су током године обављани у њима. Значајни приноси са ових добара омогућавали су производњу неколико врста вина које су у великој мери подмиривале потребе митрополијске резиденције у Београду.

Кључне речи: Србија, виноградарство, винова лоза, вино, винарство, Београдска епархија.

Заравни благих падина и плитке и широке долине залеђа Београда, прекривене највећим делом лесом, омогућиле су развој виноградарства у непосредној близини града као и у околним селима, која су била главни снабдевачи београдског тржишта различитим прехрамбеним производима. О развијеном виноградарству на овој територији сведочи известан број средњовековних извора на основу којих можемо закључити да су се виногради београдских становника простирали јужно од града ка Авали.[1] Узгој винове лозе на ширем подручју града није прекинут ни након

* Рад је настао као резултат истраживања на пројекту Министарства просвете и науке Републике Србије *Од универзалних царстава ка националним државама. Друштвене и политичке промене у Србији и на Балкану* (Ев. бр. 177030).

[1] Ј. Калић-Мијушковић, *Београд у средњем веку*, Београд 1967, 291.

турских освајања. Извештаје западних путописаца, који помињу обиље доброг и јефтиног вина у Београду[2], потврђују и османски катастарски пописи. Међу селима са највећом производњом вина истицала су се Вишњица и Миријево која су, заједно са селима Горњим и Доњим Сланцем, припадала вакуфу Мехмед-паше Јахјапашића доносећи му приход од 12.540 акчи на име ушура од шире.[3] Век касније Евлија Челеби пише о великим површинама под виноградима у околини Београда, на које његови становници плаћају порез од 38.000 акчи.[4] Према речима овог путописца, виногради су се простирали од југоисточне стране шехера до села Вишњице, па до варошких чесама, затим до текијског винограда, а одатле до Абаза-(пашина) киоска[5], затим Авалским потоком до утврђења Авале.[6]

На овом простору је забележено постојање винограда и у првој половини 18. века. На Амановој мапи која је израђена 1721. године, а на којој је представљен један део Београдског дистрикта, већи комплекси винограда уцртани су око Београда иза шанца, на подручју данашње

---

[2] Ђ. Костић, *Тврђава, подграђе, град: немачки поглед на Београд*, Београд у делима европских путописаца, Београд 2003, 19.

[3] Овај вакуф је 1560. године убирао приход од 298 ведара шире или 8940 акчи из Вишњице (20 ведара од становника Вишњице и 278 од власника винограда у атару Вишњице) и 120 ведара шире или 3600 акчи из Миријева (89 ведара шире са винограда становника Миријева и још 31 ведро од власника винограда у миријевском атару). Х. Шабановић, *Турски извори за историју Београда*, Београд 1964, 484, 487, 523, 527, 530, 531; Вакуф је међу својим службеницима имао и мајстора за вино. А. Фотић, *Улога вакуфа у развоју оријенталног града: београдски вакуф Мехмед-паше Јахјапашића*, Социјална структура српских градских насеља (XII-XVIII век), Смедерево – Београд 1992, 154.

[4] У тексту се користи термин аспра који је у Европи код нас био синоним за акчу. Наведени износ се није односио на винограде вакуфа Мехмед-паше Јахјапашића који су били слободни од давања. Иначе, Евлија је прегледао и уносио у своје дело податке из различитих сицила, дефтера, вакуфнама и фермана. Више о изворима Евлије Челебија погледати у уводу Хазима Шабановића издању одломака путописа. E. Čelebi, *Putopis. Odlomci o jugoslovenskim zemljama*, Sarajevo 1973, 9-55, 91, 590.

[5] Абаза-пашин киоск се налазио у близини данашње Дубровачке улице на Дорћолу. Д. Ђурић-Замоло, *Београд као оријентална варош под Турцима 1521-1867. Архитектонско – урбанистичка студија*, Београд 1977, 139.

[6] Čelebi, *Putopis*, 91.

општине Палилула до Ташмајдана и на западном Врачару. Велике површине под виновом лозом простирале су се и источно од града према Вишњици, док је мањих винограда је било у околини Раковице, Репишта, Железника и Ресника. Највећи јединствени комплекс винограда обухватао је предео између Мокролушког потока и Топчидерске реке.[7]

У оквиру овог комплекса винограда 1730. године Београдска епархија је имала три винограда у Топчином (Топчиском) Селу[8], два у Дузлуку[9], један на Камену и два изнад Дузлука на Дедеином брду[10] (Дедињу, Топчидерском брду и Сењаку). У долини Топчидерске реке, поред митрополитове воденице, налазила су се два новозасађена винограда од 6 и 30 мотика.[11] Код Топчиског Села, на брду више чесме, до турског шанца, налазио се још један виноград од 4 мотике. Више Дузлука био је виноград од 12 мотика, а у самом Дузлуку, до реке, виноград од 15 мотика. На Дедеином брду налазила су се два винограда, и то од 4 и 14 мотика. У близини наведених винограда био је и виноград *више Камена*[12]

[7] Ж. Шкаламера, *Мапа једног дела Београдског дистрикта из 1721. године*, Годишњак града Београда 17 (1970) 49.

[8] Топчино Село налазило се на левој обали Топчидерске реке, на месту где се данас налази железничка станица Топчидер. На Амановој мапи је уцртано пет кућа и велико гробље. Шкаламера, *Мапа једног дела Београдског дистрикта*, 52.

[9] Назив Дузлук (од турске речи düzlük која значи раван, површ) односио се на део подножја *Дедеиног брда – Дедине* (Дедиња, Топчидерског брда и Сењака), греде која дели Мокролушку од Топчидерске долине.

[10] На *Дедини* су се Турци 1717. године утврдили шанчевима. Шанчеви су се око Београда простирали у полукруг. До Дунава су се спуштали гребеном десне стране Миријевског потока, све до Вишњице, а до Саве гребеном *Дедине*. Главни стан турске војске је био изнад Бањичког поља, на коме су се и у 19. веку налазили виногради. К. С. Протић, *Одломци из историје Београда*, Годишњица Николе Чупића 7 (1885) 284-285.

[11] Мотика је износила осмину јутра. С. Гавриловић, *Урбаријално питање у Сремској жупанији средином XVIII века*, Зборник МС за друштвене науке 27 (1960) 7.

[12] Топоним (ороним према Шкаламери) *Камен* се помиње у вези с границом атара Топчиног Села. На њега је управно ударала граница атара која се пружала преко *Дедеиног брда*, да би се наставила ка Сави. Р. Грујић, *Прилози за историју Србије у доба аустријске окупације (1718.-1739.)*, Споменик СКА 51 (1913) 100; Шкаламера, *Мапа једног дела београдског*

од 16 мотика. Укупна површина свих поменутих винограда, заједно са виноградом од 8 мотика на митрополијском мајуру који се налазио поред пута за Смедерево, износила је 109 мотика.[13]

Митрополија је, између осталих земљишних поседа, имала и три винограда у Гроцкој, и по један у Смедереву и Пожаревцу.[14] Њихова површина није забележена, изузев да је један од три смедеревска винограда имао 22 мотике под белом лозом.[15] О виноградима и осталој епархијској имовини у Гроцкој и Смедереву бринуо је јеромонах Силвестер, док су радове у самим виноградима обављали за то посебно унајмљени службеници. Дворски виноград у Смедереву одржавао је Гаврило Андрејевић

дистрикта, 59. У неколико извора с почетка XIX века помиње се и село Камен. На основу грађе коју је прикупио Бранко Перуничић, а у којој се на једном месту за село Камен каже да се налази поред Саве, Реља Новаковић је убицирао ово ишчезло насеље у предео Каменску Ћуприју код Велике Моштанице, који је уцртан на карти околине Београда из 1883. Р. Новаковић, *Још о неким ишчезлим селима на домаку Београда*, Годишњак града Београда 32 (1985) 102-104.

[13] Грујић, *Прилози за историју Србије*, 106-107, 136, 143; Д. Руварац, *Непокретно имање митрополије београдске у Београду 1730*, Архив за историју Српске православне карловачке митрополије 2 (1912) 209; Д. Руварац, *Митрополија београдска око 1735. године*, Споменик СКА 42 (1905) 129-130.

[14] У другој половини 16. века Смедеревски санџак се издвајао по производњи вина у односу на остале санџаке на средњем Дунаву – Срем, Ћулу и Сегедин. Према неким истраживањима у Смедеревском санџаку је проиводња вина по домаћинству била око шест пута већа у односу на производњу у Срему, 12 у односу на Ћулу и 122 у односу на Сегедин. B. McGowan, *Food Supply and Taxation on the Middle Danube*, Archivum Ottomanicum 1 (1969) 150, 186-195. Виноградарство у Браничеву је било развијено и током средњег века. Након турског освајања, у попису из 1476, виногради су забележени у готово свим браничевским селима. Приход од шире већи од 1000 акчи забележен је у 14 села од којих се њих девет налазило у Лучици. Е. Миљковић-Бојанић, *Смедеревски санџак 1476-1560: земља – насеља – становништво*, Београд 2004, 92.

[15] Архив Српске академије наука и уметности, Карловци, фонд Митрополитско-патријаршијски архив „Б“, 1729/68 (=АСАНУК, МП „Б“); Руварац, *Митрополија београдска*, 129-130; Грујић, *Прилози за историју Србије*, 144.

док је радове у два винограда у Пожаревцу обављао Недељко Циганин.[16] Вино се чувало у подрумима на имањима и у митрополијским кућама у Смедереву, Гроцкој и Пожаревцу, одакле је један његов део, заједно са вином добијеним на име *милостиње*, допреман у Београд лађом. [17]

Одржавање винограда је захтевало знатно веће издатке него одржавање осталих митрополитових поседа и они су 1731. године износили 425 форинти.[18] Надзор над овим трошковима, као и бригу о свим виноградима у околини Београда водио је дворски служитељ *параиконом*, коме је помагао посебно унајмљени службеник, *винцилир*.[19] *Винцилири* су вршили директан надзор над најамним радницима и радовима у виноградима. Ту службу је током 1731. године вршио извесни Никола, 1732. и 1734. *винцилир* Стојан, док се 1735. године помиње *винцилир* Лека. Надница *винцилира* је 1734. године износила 50 новаца.[20]

Током целе године винограде су чували и одржавали *пудари*. Винограде у долини Топчидерске реке чувало је пет *пудара*, од којих су двојици забележена имена, Мојсију, који је био задужен за виноград код воденице на Топчидерској реци, и Милићу који је бринуо о виноградима у Дузлуку.[21]

Велике сезонске радове су обављали унајмљени радници. О времену у којем су предузимани одређени радови, о броју радника и њиховим надницама имамо податке за две узастопне године, 1731. и 1732. годину,[22] која се издвајала по плодности, нарочито по роду жита и грожђа.[23]

---

[16] Годишња плата Гаврила Андрејевића је износила 40 форинти. Недељко Циганин је 1735. године за радове обављене у виноградима у Пожаревцу добио 13 форинти. АСАНУК, МП „Б“, 1735/63; АСАНУК, МП „Б“, 1732/28.

[17] Д.Поповић, М.Богдановић, *Грађа за историју Београда од 1717 до 1739*, Београд 1958, 35, 105, 107, 114-116.

[18] АСАНУК, МП „Б“, 1732/28.

[19] Р. Грујић, *Прилози за историју Србије*, 101-105.

[20] АСАНУК, МП „Б“, 1732/28; Поповић, Богдановић, *Грађа за историју Београда*, 87-88, 105, 107, 115, 116.

[21] Поповић, Богдановић, *Грађа за историју Београда*, 87-88, 115.

[22] Подаци о виноградима и виноградарским радовима сачувани су у два дворска *тефтера.* АСАНУК, МП „Б“, 1732/28; Поповић, Богдановић, *Грађа за историју Београда*, 87-88.

[23] АСАНУК, МП „Б“, 1732/111.

Сезонски радови у виноградима су отпочињали средином марта.[24] Иако у дворским *тефтерима* није наведено о којим је радовима реч, можемо претпоставити да се, након што би прошла опасност од појаве мразева, вршило одгртање чокота. Током априла лоза је орезивана. Након резидбе, крајем априла и почетком маја, виногради су се по први пут у току сезоне окопавали.[25] Ово окопавање се називало *покопница*.[26] У мају су постављане притке (тачке) за које је лоза везивана ликом.[27] Крајем маја вршено је друго окопавање винограда тзв. *прашење*. Треће окопавање, *изгртање*, обављало се у другој половини јуна. У то време су се виногради чистили а током јула и августа плевили и заламали. У септембру се брало грожђе[28] након чега су у октобру уклањане притке. Током целог новембра вршило се подмлађивање винограда полагањем а радови су се завршавали у касну јесен загртањем лозе, чиме је вршена њена припрема за зиму и заштита од ниских температура.[29]

Наднице најамних радника који су обављали наведене послове су износиле између 20 и 45 новаца.[30] Најмање су били плаћани берачи, док

[24] Начин на који су виногради одржавани током године и радови који су у њима обављани нису се у значајној мери променили у односу на средњи век. Упореди: М. Благојевић, *Земљорадња у средњовековној Србији*, Београд 2004[2], 115-131.

[25] За копање су се користиле различите врсте мотика. Према Прокопију Болићу, раковачком архимандриту, почетком 19. века код нас су се виногради понајвише окопавали четвороугаоном мотиком *босанком*. П. Болић, *Совршенъ винодѣлацъ, часть прва*, Будим 1816, 216.

[26] *Покопница* није вршена сваке године, већ онда када виноград није био згртан или када неколико година узастопно није окопаван у пролеће. Болић, *Совршенъ винодѣлацъ, часть прва*, 218-219.

[27] За 7.000 притки, које су набављане у оближњим селима Железнику и Жаркову, 1732. године је издвојено укупно 17 форинти и 96 новаца. Лоза је повезивана ликом и у ту сврху је 1731. године купљено 20 бремена за 7 форинти и 10 новаца. АСАНУК, МП „Б“, 1732/28; Поповић, Богдановић, *Грађа за историју Београда*, 87.

[28] Године 1732. било неопходно издвојити 58 форинти и 75 новаца за 235 надница берача. Поповић, Богдановић, *Грађа за историју Београда*, 88.

[29] АСАНУК, МП „Б“, 1732/28; Поповић, Богдановић, *Грађа за историју Београда*, 87-88.

[30] Ове наднице су биле знатно веће од просечне наднице у Бечу која је према Кости Петровићу тада износила 17 новаца. К. Петровић, *Карловци и карловачко становништво*, Историски часопис 5 (1954-55) 302.

су највеће дневнице од 45 новаца исплаћене 1732. године полагачима. Копање, везивање и плевљење се плаћало 25 новаца а постављање притки, *прашење*, орезивање и загртање 35 новаца. Неке од радова су обављале и жене. Тако је за везивање исплаћено 28. јула (8. августа) 1731. године 107 *женских надница* од по 25 новаца.[31]

У изворима везаним за митрополијске земљишне поседе у Београдској епархији немамо података о сортама винове лозе која је гајена у поменутим виноградима. Највероватније су се на њима узгајале оне врсте лозе које се помињу и у каснијем периоду на овом простору. Имајући то у виду, можемо претпоставити да се један део сорти које је описао Прокопије Болић, архимандрит манастира Раковца, у књизи *Совршенъ винодѣлацъ*[32] могао наћи и у виноградима у околини Београда.[33]

---

[31] АСАНУК, МП „Б“, 1732/28; Поповић, Богдановић, *Грађа за историју Београда*, 87-88.

[32] Током 18. и у првој половини 19. века, времену наглог напретка науке, између осталог и хемије, и њене практичне примене, настао је низ радова и књига посвећених унапређењу винарства. На трагу тадашњих европских токова у тој области, настале су и прве књиге на српском језику посвећене вину и његовој производњи: *Искусни подрумар* Захарија Орфелина и *Совршен виноделац* Прокопија Болића. За разлику од *Искусног подрумара*, Болићево дело се бави и виноградарством. Главни извор и узор за структуру *Совршеног виноделаца* представља *Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne avec l'art de faire le vin, les eaux-de-vie, esprit de vin, vinaigres simples et composés*, дело које је извршило пресудан утицај на развој производње вина у првој половини 19. века, времену познатом и као „златно доба вина“. У њему су сакупљене и поново објављене студије Жана Антоана Шаптала (Jean-Antoine Chaptal), Антоана Августина Парментијеа (Antoine Augustin Parmentier) и Луја Дусијеа (Louis d'Ussieux), које су своје прво издање имале у оквиру *Cours complet d 'agriculture* Франсоа Розијеа (François Rozier). J. B. Gough, *Winecraft and Chemistry in 18th-Century France: Chaptal and the Invention of Chaptalization*, Technology and Culture 39/1 (1998) 74. Болић је пред собом имао превод Јосипа Болтића на латински поменутог дела који је 1808. објављен у Бечу под насловом *Tractatus de vitis cultura arteque parandi vinum, crematum, spititum vini, acetum simplex et compositum*. Имајући за узор његов садржај и структуру, Болић је извршио прву класификацију и дао опис старих сорти лозе која су гајене у Срему. Такође, дао је и низ података од непроцењиве вредности о виноградарству и справљању вина на нашим просторима.

[33] Прокопије Болић је класификовао и описао поједине сорте грожђа које су узгајане на нашем подручју пре епидемије филоксере. Тако су описане:

Припрема вина отпочињала је још у току саме бербе која се одвијала у другој половини августа или у септембру. Код нас је био обичај да се обрано грожђе у виноградима преручи у чаброве и муља муљалима начињеним од *рашљатог* дрвета које је било огуљено и углачано. При припреми белог или ружичастог вина, одмах по муљању грожђа вршило се цеђење, након чега су преостали чврсти делови смесе сакупљани у платнене кесе у којима је гњечењем и гажењем истискиван преостали сок. Комина која је остајала користила се за печење ракије, прављење сирћета или *чингера*, који је добијан наливањем воде у комину. Бурад са широм је, након затварања, одношена из винограда до качаре, винске стаје, пивнице или подрума у којима се одвијало прво врење. У исто време кљук настао муљањем црног грожђа је превожен у отвореној бурадиˢ⁴, да би у качари или подруму био пресут у велике каце у којима је остајао до завршетка врења, након чега је отакан у бурад.ˢ⁵

1. Чавчица или Чавка; 2. Црни Грашац; 3. Скадарка; 4. Балента или Баленка или Валенка; 5. Црно грожђе попут Волујарке; 6. Волово око или Волујарка или Месан; 7. Друга Волујарка, Месан названа; 8. Црна зеленика; 9. Тамјаника црна; 10. Црни Дренак; 11. Чаћавица; 12. Плаветан Дренак; 13. Црвена Диња; 14. Црвени Дренак; 15. Црвенкастобели Дренак; 16. Радовинка; 17. Мирковача; 18. Скадарка бела; 19. Бела Диња; 20. Бели Грашац; 21. Право или чисто бело грожђе; 22. Овчиј ренак; 23. Бела Волујарка; 24. Балента или Валента бела; 25. Тамјаника; 26. Першун грожђе; 27. Сланкаменка или Модруша; 28. Смедеревка; 29. Бело крупно грожђе; 30. Бела Ранка; 31. Друга врста Беле Ранке; 32. Мирисавка; 33. Мирисавица или друга врста Мирисавке; 34. Бели Дренак; 35. Бели крупни Дренак. Болић, *Совршенъ винодѣлацъ, часть прва*, 36-60. Преносом филоксере 1864. године, за 30 – 40 година уништени су засади сорти европско-азијске лозе (*Vitis vinifera L*), која се до тог времена гајила на сопственом корену. Криза је превазиђена производњом резница лозних подлога и калемљењем сорти европске лозе. А. Накаламић, Н. Марковић, *Опште виноградарство*, Београд 2009, 12. Ипак, велики број старих винограда је заувек уништен, а њихово место су заузеле оранице и баште. Такав је случај био и у неким селима у околини Београда. Р. Т. Николић, *Околина Београда*, Насеља српских земаља II, Београд 1909, 925.

[34] Тако је 20. септембра (1. октобра) 1726. године исплаћено 12 форинти берачима, чаброношама и рабацијама који су превозили кљук. Поповић, Богдановић, *Грађа за историју Београда*, 35.

[35] П. Болић, *Совршенъ винодѣлацъ, часть друга*, Будим 1816, 58-60, 83, 187.

Французи, Немци, Хрвати и Мађари су, према Болићевим речима, почетком 19. века употребљавали посебне справе за цеђење кључка са гредом или завртњем, које се нису користиле у нашим крајевима.[36] Међутим, на архиепископском поседу у Топчидеру помиње се један *шајтов*[37] (преса за вино).[38]

Једина качара на епархијским добрима забележена је 1733. године у Гроцкој. У њој се тада налазила каца од 100 акова[39] (5430 литара) и једна бачва од 40 акова (2172 литра).[40] Највероватније да се део вина припремао на поседу уз Топчидерску реку, где је чувана преса. На њему, или у његовој близини, на једној од аустријских карата је уцртан и митрополитов подрум (Vladika Bodrum)[41], који се не помиње у пописима митрополијске имовине с краја треће и почетка четврте деценије XVIII века. Међутим, на њега се можда односи запис о постојању *шајтова* на митрополијском имању у Топчидеру, при чему би појам *шајтов* означавао не само пресу већ и спремиште за вино.[42]

Вино са митрополијских винограда, као и оно добијено на име милостиње, поклона или купљено, чувано је у великом подруму нове митрополијске резиденције.[43] Подрум је имао укупно 17 прозора, четири округла

---

[36] Исто, 58-61, 187.

[37] Термин *шајтов* у овом случају означава винску пресу. У истом значењу помиње га и Захарије Орфелин. З. Орфелин, *Искѣсный подрѣмарь*, Беч 1783, 107. Према Вуковом речнику основно значење овог термина је завртањ. В. Стеф. Караџић, *Српски рјечник истумачен њемачкијем и латинскијем ријечима*, Беч 1852, 832. Оба значења дата су у речнику ЈАЗУ. *Rječnik hrvatskoga ili srpskoga jezika XVII*, JAZU, Zagreb 1959, 446.

[38] Грујић, *Прилози за историју Србије*, 143.

[39] Један аков износи 54.30 литра. Д. Поповић, *Србија и Београд од Пожаревачког до Београдског мира (1718-1739)*, Београд 1950, 95.

[40] Грујић, *Прилози за историју Србије*, 143.

[41] Новаковић, *Још о неким ишчезлим селима*, 108.

[42] Како је преса била, уколико се примењивала, најзначајнија справа која се користила у припреми вина, њено име се користило и за вински подрум. O. Mladenova, *Grapes and wine in the Balkans: an ethno-linguistic study*, Balkanologische Veröffentlichungen bd. 32, Weisbaden 1998, 579.

[43] Према Болићевим речима, озидане и укопане пивнице су у Срему биле реткост. Оне су се најчешће налазе испод кућа са улазом са стражње стране. Готово да нису укопаване те је у њима лети температура била скоро подједнако висока као и у собама изнад. У њима не само да је чувано вино, већ

и 13 обичних, без окана, са капцима. У двема мањим преградама чуване су даске, шиндра, различити материјал и предмети из старог двора. Из великог подрума се до двора долазило кроз један мањи подрум, који се налазио до капеле, и једна дупла окована храстова врата. На другој страни се налазила соба у којој је држана зелен, а која је 1733. године служила као затвор.[44]

За одржавање вина и подрума био је задужен Максим Игњатовић, дворски *кухл и келер мајстер*.[45] Приликом пописа обављеног 1733. године у великом подруму су забележене 92 стаклене боце и 85 буради на дрвеним подваљцима, запремине од једног до 30 акова.[46] Након бербе 1732. године, у митрополијском подруму се налазило нешто више од 30.000 литара вина, од чега је већи део био са митрополијских винограда у Београдској епархији.[47] У подруму се такође налазило и вино из Срема,

---

су и жене преко лета ткале. Вински судови су често држани и под стрехама, препуштени различитим временским условима и нечистоћи. У Мађарској, Славонији и Хрватској, пивнице су често прављене у самим виноградима, од блатом облепљеног плетара. Болић, *Совршенъ винодѣлацъ, часть друга*, 255. Зграде у којима се у виноградима чувало вино, пивнице, биле су карактеристичне и за поједина виноградарска подручја централне Србије и Бугарске. Више о овој теми: Н. Пантелић, *Пивнице – пољане*, Гласник Етнографског музеја у Београду 22-23 (1960) 171-185; Mladenova, *Grapes and wine*, 576.

[44] Грујић, *Прилози за историју Србије*, 135-137.

[45] У уговору склопљеном са њим 1. октобра 1732. године, између осталог се међу његовим дужностима наводи и надзор над виноградарским пословима. Д. Руварац, *Уговори Митрополита Вићентија Јовановића с дворским послужитељима*, Архив за историју Српске православне митрополије карловачке 1 (1911) 50. Према инструкцији издатој дворским служитељима 1731. године, једна од његових дужности је била: „Подрѣм' чисто држати и вїно без' свакога извѣта сваке сѫботе чистити и доливати и један' чеп' на єдном' ардовѣ кои мѣ сѧ покажетъ држати и никадъ херибомъ вина возмѣщавати, но какѡ у єдном' ардов' нестанет' дрѣгїи ѿворити, а онай лѣпо опрати и на ѡпредѣленном' мѣстѣ положити." Грујић, *Прилози за историју Србије*, 104.

[46] У објављеном тексту пописа постоји прекид у редним бројевима винских посуда. Нису наведене посуде од броја 59 до 109. Грујић, *Прилози за историју Србије*, 136.

[47] У двору се налазило више од 25.000 литара вина произведеног од грожђа са митрополијских винограда у околини Београда, Пожаревца, Гроцке и

токајско вино и *рацештorф*[48]. У двору се чувало још и пет акова вина од *милостиње* из Смедерева и исто толико вина које је митрополит добио од Београђана на поклон за Божић. До пописа који је обављен марта 1733. године потрошено је више од 90 акова различитог вина. Поред тога што је примао поклоне у вину, митрополит их је и давао, пре свега члановима Београдске и Темишварске Администрације.[49]

Од грожђа са винограда Београдске епархије добијано је неколико врста вина. Највише се производило црно вино[50] и то захваљујући *саду* у Дузлуку. Нешто мање је било обичног белог вина као и *белог самотока*[51] из Дузлука, Топчиног Села и Смедерева. Поред ових вина пописане су и мање количине *белог бермета*[52],

Смедерева. Од грожђа које је обрано на виноградима у околини Београда 1732. године забележено је 16.000 литара. Како је део винских посуда изостављен из пописа, производња вина је вероватно била и већа. Грујић, *Прилози за историју Србије*, 135-137.

[48] Вино из Рацерсдорфа у Пожунској жупанији (Раче у данашњој Словачкој). Поповић, Богдановић, *Грађа за историју Београда*, 289.

[49] Тако је 1726. године допремљено из Карловаца у Београд шест акова црног вина на поклон принцу Александру. Архив Српске академије наука и уметности, Историјска збирка 13173, КИ 1698. Две године касније митрополит Мојсије Петровић је различитим званичницима у Београду и Темишвару поклонио нешто више од 68 акова дворског вина, највише црног карловачког и белог смедеревског, а нешто мање београдског, црног грочанског и смедеревског белог *бермета*. Поповић, Богдановић, *Грађа за историју Београда*, 39.

[50] Према Болићевим речима, у Срему, Славонији, Мађарској и Аустрији био је обичај да се при прављењу обичног црног вина муљају гроздови, док су се само при прављењу најбољих вина, пре свега од сушака, одвајала зрна од петељки. Болић, *Совршенъ винодѣлацъ, часть друга*, 136-137.

[51] Самоток је вино добијено од најквалитетније шире исцеђене из грожђа без великог притиска. Mladenova, *Grapes and wine*, 520.

[52] Друго име за *бермет* је *пелењак* или пеленово вино. Припремао се од белог или црног грожђа и то тако што се у буре ређао ред добро сазрелог и неплеснивог грожђа, па ред пелена, док се буре готово не испуни. Потом се наливала шира или старо вино. Често се додавала и слачица која се спречавала исувише јако врење шире. Осим на овај начин, пеленово вино се справљало и мешањем куване или свеже шире са пеленом и другим травама и зачинима. Орфелин, *Искусный подрумарь*, 306-328; Болић, *Совршенъ винодѣлацъ, часть друга*, 312-313.

белог пунтвајна[53], *шилера*[54], белог и црног *шилера*, и црвеног вина.

Вино са домаћих винограда у великој мери је задовољавало потребе двора. Приликом пописа марта 1733. године забележено је да митрополит Вићентије Јовановић пије „бело вино карловачко бермет, брано 731“.[55] Вино се углавном куповало приликом приређивања свечаности или за поједине госте. Тако је током 1731. године за куповину вина за двор издвојено само 10 форинти и 18½ новаца, од чега је потрошено скоро 4 форинте за гозбу која је приређена за Шта(ј)ндела, фортификационог палир-официра, и још 16 гостију.[56]

---

[53] Пунтвајн је *свезано* или *немо* вино (*немак*). П. Болић, *Словаръ винодѣлца*, Будим 1818, 29, 128. Немо вино је непреврело слатко вино које се добијало наливањем свеже шире у сумпорисану бурад, која је добро затварана да би се спречио улазак ваздуха и врење. Ово вино се употребљавало како за пиће тако и за поправљање лоших вина. Орфелин, *Искѫсный подрѫмарь*, 121-125.

[54] У подруму су се 1733. године чувала 4 акова *шилера*, али и вино које је забележено као бели и црни *шилер*. Према Орфелину *шилером* је код нас називано вино средње боје. Оно се добијало када се црно грожђе цедило, као и бело, одмах након муљања. Пишући о најпознатијим винима, од сремских вина он истиче *шилер*, изврсно и здраво вино које се добија из црвене шире, и након три или четири године добија посебан укус. У истој књизи, у поглављу посвећеном справљању вештачких вина, налази се и пет рецепата за справљање *шилера* мешањем комовице, прокуване и свеже шире, и различитих зачина. Орфелин, *Искѫсный подрѫмарь*, 104, 189-195. Према Вуковом *Српском рјечнику* шилер [шиљер] је vinum helvolum (ружичасто вино). Караџић, *Српски рјечник*, 839. У савременим речницима шилер се дефинише као врста црвеног вина, комињак. Према етнографској литератури, *шилер*, најслабије вино, добија се када се приликом отакања остави мало црног вина у комини, па се у њу још сипа и вода. A. Kruszec, *Vukova trpeza – kulinarska terminologija u prvom izdanju „Srpskog rječnika“ Vuka Stefanovića Karadžića (1818)*, Zbornik Matice srpske za filologiju i lingvistiku 47 (2004) 279. Овако добијено пиће (додавањем воде у комину) према Болићу се звало *чинџер* и било је пиће за слуге. Вода се додавала постепено, мања количина, из дана у дан, чиме се омогућавало започињање и одвијање врења. Након осам до 12 дана се отакала вода а по завршетку врења, буре се затворало и одлагало у пивницу. Болић, *Совршенъ винодѣлацъ, часть друга*, 187, 302-304.

[55] Грујић, *Прилози за историју Србије*, 136.

[56] Поповић, Богдановић, *Грађа за историју Београда*, 53-68.

Поред вина, у подруму београдске резиденције забележено је 11 акова (597, 3 литара) *шербета* који се справљао кувањем меда и воде.[57] Додавањем хмеља или пивског квасца у току или након кувања подстицано је врење. По пресипању у буре, шербет се остављао на топлом месту да преври.[58]

Од грожђа са митрополитских винограда добијана је и ракија. У самом двору, до кухиње, налазила се ракичница. Била је покривена даскама и ограђена а имала је и ковачки оџак од цигала. У њој је чуван и коришћен један казан са лулом и табарком. Поред казана у дворској ракичници, један казан се налазио и у Гроцкој.[59] Од 1734. године помиње се и нова ракичница, која се налазила на неком од митрополитових поседа крај Београда.[60]

Ракија је печена у касну јесен, највероватније на свим митрополитовим добрима. Овај посао су обављале за то унајмљени ракичије. Старац Петко је 1734. године испекао у Пожаревцу за двор десет казана ракије за шта је добио 1 форинту и 50 новаца. Домаћа производња није задовољавала потребе те је те године купљен један *аков* ракије за домаћинство у Пожаревцу, слуге и госте.[61]

У дворском подруму, за разлику од вина, 1733. године није пописан ниједан аков ракије. Тада је само забележено да се међу судовима са вином налази једно буре „с гроздијем, бермет за ракију". Међутим, истовремено у подруму митрополитове резиденције у Карловцима, налазило се 16 акова нове ракије, а у малом подруму куће у којој се

[57] Грујић, *Прилози за историју Србије*, 137.

[58] Орфелин, *Искѣсный подрѣмарь*, 450-461.

[59] Почетком треће деценије 18. века у *Краљевини Србији*, делу данашње централне Србије који је Пожаревачким миром дошао под власт Хабзбуршке монархије, пописан је 191 казан за печење ракије. J. Langer, *Serbien unter der kaiserlichen Regierung 1717-1739*, Mittheilungen des K. K. Kriegsarchiv, Neu Folge III , Wien 1889, 240.

[60] Вероватно је изграђена у јесен 1734. године, јер се тада помињу у *тефтеру* издаци за *маоре* који су радили на ракичници од 17 ф. и за мајсторе Јосифа, Јефту и Алексу, од 15 форинти. О радовима на ракичници се бринуо баштован Рака. Грујић, *Прилози за историју Србије*, 132, 143; Поповић, Богдановић, *Грађа за историју Београда*, 107, 108.

[61] Руварац, *Митрополија београдска*, 130.

налазила школа, три акова шљивовице[62], два акова *бермета* и 27 акова комове ракије.[63] У околини Карловаца, као и у остатку Срема производиле су се значајне количине ракије, подједнако комовице и шљивовице, захваљујући великим површинама под виноградима и шљивицима. Највећи део производње подмиривао је домаће потребе, а само мали део се извозио. Обична комова ракија извожена је у Турску, док је за шљивовицом, која је у другој половини 18. века била цењено алкохолно пиће, постојала потражња и у Немачкој.[64]

Виноградараска и винарска традиција фрушкогорског виногорја, посведочена низом извора, очувала се све до данас. Иако је епидемија филоксере оставила неизбрисив траг и на овом подручју, производња неких вина никада није прекидана, док је других, након поново пробуђеног инересовања за старо винарство, обновљена. У исто време, подаци који указују на то да су се током прве половине 18. века на виноградима у околини Београда и Смедерева производиле значајне количине вина, међу којима и бермета и шилера, остали су забележени само у малом броју сачуваних рачуна и дворских бележница из доба митропилита Мојсија Петровића и Вићентија Јовановића.

---

[62] Према архимандриту Болићу шљивовица је: „найизреднїя отъ свїю други ракїйски производа“, и „свагда боля отъ странны розолїя, кое се съ многомъ вештиномъ и трошкомъ праве“. Болић, *Совршенъ винодѣлацъ, часть друга*, 411-412. Са овим мишљењем слаже се и Фридрих Вилхелм фон Таубе (Friedrich Wilhelm von Taube) који описујући Славонију и Срем пише да се од сремске шљивовице прави бољи и пријатнији пунч него од западноиндијског рума или источноиндијског арака. Најбоља шљивовица се, по његовим речима, добијала од црнкастих крупних шљива. Ф. В. фон Таубе, *Историјски и географски опис Краљевине Славоније и Војводства Срема,* Нови Сад 1998, 46.

[63] Грујић, *Прилози за историју Србије*, 136, 152, 153.

[64] Ф. Ш. Енгел, *Опис Краљевине Славоније и Војводства Срема*, Нови Сад 2003, 352; Таубе, *Историјски и географски опис*, 225, 95.

Gordana Garić Petrović

A CONTRIBUTION TO THE HISTORY OF VITICULTURE AND WINE IN SERBIA

Summary

In the fourth decade of the 18th century, nine vineyards situated in the vicinity of Belgrade were the most important part of the land owned by the Eparchy of Belgrade. Church official *paraikonom* and employee known as *vincilir* supervised all seasonal work and workers. From grapes grown in the Eparchy's vineyards several wines were made including *bermet* and *šiler*. The wine was stored in the main cellar of the metropolitan's residence in Belgrade. In the spring of 1733, there were some 30.000 liters of wine of different kinds in the palace.

Keywords: Serbia, vineyards, wine, grapes, Eparchy of Belgrade.

Чланак примљен: 08. 04. 2011.
Чланак коначно прихваћен за објављивање: 27. 06. 2011.