

Karmen Berlot

KULTURA PITJA VINA

Če današnja pravila o degustaciji vina predpisujejo vrsto kozarca in njegovo mesto (prva faza degustacije pač predstavlja vizualno analizo vina), so kozarci skozi zgodovino - po obliki in materialih - sledili predvsem modi. V 16. stoletju se iz beneških delavnic začne širiti moda kozarcev iz belega stekla. Stoletje kasneje v Angliji odkrijejo postopek za pridobitev kristalnih kozarcev, ki pa še vedno sledijo modi bizarnih oblik. Šele v 20. stoletju se izdelava kozarcev osredotoči na gladko površino, ki omogoča tudi vizualno analizo.

Če sledimo priporočilom knjig o lepem vedenju, je ogledovanje vina pri mizi nedopustno, saj to počno le vinski kupci. Kozarec ne sme biti do vrha nalit, prime pa se ga od spodaj s palcem, kazalcem in sredincem desne roke. "Piti moraš počasi, ne smeš vsega kozarca izpiti, ne z ustnicami robu preveč prijeti, ker sicer se ustnice poznajo na kozarcu, kar ni lepo, posebno če se prej nisi s servijeto obrisal; medtem ko piješ, ne smeš gledati okoli in se ne globoko oddahneti, ko si kozarec izpraznil. Ne požiraj pijače, da se ti ne zaleti! Če jame kdo s teboj govoriti ali te kaj vpraša, medtem ko piješ, kozarec odloži."¹

Priporočila vabijo dame k zmernosti, vino naj le malo pokušajo in ne pijejo. Vsekakor napredek, če pomislimo na toga pravila, katerim so se morale pokoravati mlade gospodične, da so potrjevale romantični mit krhke in sentimentalne deklice. Markiza Colombi² v svoji knjigi o primernem obnašanju iz leta 1877 navaja, da je podoba gospodične, ki malo je in še manj pije, popolnoma izven mode in je le posledica ideje "*précieuses ridicules*". Matere, ki so svoje hčerke spodbujale k takšnemu obnašanju, so preveč očitno ponujale poročno pogodbo - poglejte mojo deklico(!), malo je, nič ne pije! Poročite jo vendar, saj njeno vzdrževanje nič ne stane!

Markiza zaključi idejo s pozdravom novemu času, ki se je otrese sentimentalnosti. Mladenke poziva k naravnemu obnašanju, naj pokažejo svoj zdrav in mladostniški apetit, vendar odnosa do pijače, žal, ne omeni.

¹ Urbanus, *Knjiga o lepem vedenju*, Ljubljana, 1910, str. 113-114.

² Marchesa Colombi, *La gente per bene - leggi di convenienza sociale*, Torino, 1877

Prvo in najpomembnejše pravilo o pitju govori o tem, da ne gospodar ne kdo drug od gostov ne sme nikogar siliti k pijači, kar pa naj bi bilo med Slovenci še vedno v navadi. "Če ne maraš več piti, pa ti izkuša kdo nalivati, se brani tako, da z roko nalahko odkloniš, kozarec nekoliko odmakneš in rečeš - Hvala! Če ti pa kljub temu nalije, ne pij. Postaviti na kozarec roko ali pa pokriti ga s karto ali servijeto, ni dostojno. (...) Gospodar, ki zameri, če gost ne pije, je neolikan."³

Kar zadeva siljenje gostov k pitju, sem naletela na očitno razliko v primerjavi s knjigami o lepem vedenju, ki so izšle v Italiji. V štirih⁴ pregledanih italijanskih bontonih iz 19. stoletja tega problema sploh ne izpostavljajo. To me je presenetilo, saj Italija predstavlja pomembno vinorodno deželo, in če pomislimo na tradicijo antičnih Rimljanov in srednjeveške kulture, bi lahko pričakovali nasprotno. Med vrsticami lahko razberemo, da je meščanstvo druge polovice 19. stoletja na prostoru današnje Italije takšne primere obnašanja obravnavalo kot skrajno nedopustne in takorekoč nemogoče v visoki družbi; menili so torej, da jih ni potrebno niti omenjati, kaj šele opozarjati na neprimernost takšnega obnašanja. V knjigi *Il nuovo galateo* iz leta 1880 so sicer omenjeni običaji v drugih kulturah, tudi običaji pitja skozi čas, kjer so takšne situacije celo tipične, vendar sem omembo razumela le kot posmeh barbarstvu in neciviliziranosti, ali pa kvečjemu kot opozorilo, da ne bi bilo presenečenj ob stiku s tujim okoljem.

Kdaj in kakšna vrsta vina se pije

Pri mizi se ob juhi vina ne sme piti, navaja Urbanus, medtem ko Valenčič ob juhi dopušča belo lahko vino. Rdeče vino ne sme biti mrzlo, šampanjec pa se mora servirati v ledu. Pri "dineju" (kosilo = dîner) se ob entreju, ki ga sestavlja mrzle, pikantne jedi (npr. ostrige, jajca s kaviarjem, gobe, pikantne omake, slaniki, fine klobase, italijanske klobase itd.) postreže z *madeiro*, *portnim vinom*, *marsalo* ali *pontacom*.

Pri drugih jedeh se pije rdeče vino, dober cviček, sromeljčan, bordeaux, k ribi se postreže z

³ Urbanus, n.d., str. 113, 116.

⁴ Nanašam se le na tiste, ki omenjajo tematiko, povezano s kulturo pitja vina: Marchesa Colombi, *La gente per bene - leggi di convenienza sociale*, Torino, 1877; Gioja Melchiorre, *Il nuovo galateo*, Milano, 1880; Nevers Emilia, *Galateo della borghesia*, Torino, 1884; Vertua Gentile Anna, *Come devo comportarmi*, Milano, 1897.

belim vinom (*štajersko, vipavsko, goriško briško in porenska vina*), od pečenke dalje pa se pije *sekt ali šampanjec*. Pri siru se pije *portno vino*, ob desertu pa *muškato ali tokajsko vino*. Pri manjših obrokih in v domačem okolju zadostuje rdeče in belo namizno vino.

Primer jedilnika za glavni obed:⁵

JEDI	PIJAČE
Juha, 2/3 krožnika	Belo, jako lahko vino
Gorka ali mrzla riba ali pečene ostrige z limono	Belo vino, malo močnejše kot prvo
Prva pečenka iz govejega mesa, pečena ali pražena, ali ključanci; z 2 omakama (1 gorka, 1 mrzla)	Rdeče vino, lahko (namizno)
Morski veliki raki ali jančnje cvrto meso z eno prikuho	Raki: belo vino; jančjevina: lahko črno vino, močnejše kot prejšnje
Poglavitna pečenka (fazani, kapuni, gosi, purani...) s solato in praženo sadje	Najboljše vino iz soda, belo ali črno
Šparglji v omaki, ali artičoke ali karfijol in kuhana jajca s polivko	Belo bolj sladko kakor močno vino, belo ali črno iz soda
Torta ali cesarski piškoti ali škofji kruh ali druge sladkarije	Sladka bela ali črna vina, več let starana iz steklenic (šampanjec)
Torta ledena bela ali ledena čokolada, trda, umetno narejena v lepih podobah	Sladka vina
Vročje spenjeno mleko ali čaj ali kava	Voda

Kako se napravi miza

Tematiko bi začela z opozorilom iz knjige *Galateo della borghesia*, kjer avtorica simpatično opozori na pomembnost estetike – oko si želi zadoščenja in potešitve – zato je izrednega pomena, kako je pripravljena miza in kako se pri mizi streže!

Pri skrbno pripravljeni mizi so umetno brušeni kozarci nepogrešljivi. "Kozarci se postavijo na levo stran kuverta in slede drug drugemu proti desni ali v ravni črti drug za drugim ali v loku ali pa v obliki trikotja. Koliko se jih postavi na mizo, to je odvisno od vsakokratne mode, navadno štiri: eden za rdeče namizno, eden za belo namizno, eden za madeiro, eden pa za šampanjec oziroma sekt. Kozarca za rdeče in belo namizno vino stojita navadno v sredini drug poleg drugega, kozarec za sekt med njima proti sredi mize, kozarec za madeiro pa med njima proti gostu."⁶ Poleg naštetih kozarcev se postavi še kozarec za desertno vino – seveda če se z njim postreže –,

nepogrešljiva pa sta kozarec in steklenica za vodo. Zaradi prevelikega števila kozarcev na mizi knjiga o lepem vedenju priporoča, da se na mizo postavi le kozarca za namizno vino, drugi pa se postavljajo sproti. Že v kozarcu natočeno se k mizi prinese madeiro in portno vino. V steklenici s steklenim zamaškom se postavi le namizno vino, ki si ga gost sam nataka, druga vina toči postrežnik sproti. *Galateo della borghesia* celo opozarja, da steklenic ni potrebno snažiti, češ da bodo žlahtna ustekleničena vina v zaprašeni in s pajčevino pokriti steklenici še bolj opozorila na svojo izjemnost. Situacijo bi si lahko razlagali tudi z mislijo, da je na takšen način gostitelj hotel opozoriti na to, da so cenjeni gosti resnično izjemni, saj jim ponuja vino, ki ga je dolgo časa hranil v najbolj temačnem delu svoje vinske kleti in le čakal na ustrezni trenutek, da bo za mizo sedela njega vredna družčina. Nekateri avtorji obžalujejo, da uporaba podstavkov za kozarce in steklenice ni več primerna, saj se tako prt zaradi pack prepogosto spremeni v pravcati zemljevid. Toči se pa z desne strani in damam natakajo gospodje, "(...) in sicer jih vprašajo: - Ali Vam smem natočiti belo ali rdeče vino? - S tem se navadno tudi začne konverzacija s sosedo. Preden natočiš dami, natoči sebi par kapljic v kozarec. (...) Ko je gospod natočil dami, natoči še sebi, dvigne kozarec, se svoji sosedi nalahno prikloni in pije. Dama pa vrne tako, da medtem ko nese kozarec k ustom, gospoda pogleda."⁷

Kar se tiče kozarcev za vino, svoji radovednosti nikakor nisem mogla ustreči. Gradiva o tem, kljub aktivnemu iskanju, iz objektivnih razlogov nisem našla, omenbe v bontonih pa mi zastavljajo nova podvprašanja. Pridobljeno idejo bi lahko strnila v misel, da izjemno vino zahteva kozarec, ki se loči od ostalih in s to diferenciacijo opozarja na svojo izjemnost. Takšno ravnanje lahko upravičimo tudi iz čisto praktičnih razlogov (torej naj ne bi bil le posledica mode), saj se lahko izognemo zadregi nepoznavalca vin, ki mu je s takšnim načinom postrežbe podana tudi informacija, da ima pred seboj nekaj posebnega, izjemnega.

⁵ Jožef Valenčič, *Vzgoja in omika ali izvir sreče*, Ljubljana, 1899, str. 222.

⁶ Urbanus, n.d., str. 211-212.

⁷ Ibidem, str. 216.

Nazdravljanje

Melchiorre Gioja se zanimivo spogleduje z idejo, da se za nazdravljanji skriva tendenca pretiranega popivanja. Meni, da je takšno nagnjenje sila nespodobno, njegovo odkrito priznanje pa neprimerno v uglajeni družbi. Prav zato nazdravljanje ponuja dobro kamuflažo in pogosto zlagano kulturo pitja, ki se skriva za zdravljico sosedu pri mizi, pomembnim gostom, odsotnim prijateljem in pomembnežem... Takšno prakso so Angleži in Francozi poimenovali toaster. Drugi avtorji pa spet menijo, da nazdravljanje skriva religiozne korenine - npr. antični običaj pitja z nazdravljanjem bogovom; pokristjanjeni Franki so pili v čast mrtvim do prepovedi Karla Velikega in še bi lahko naštevali.

Urbanus posveti nazdravljanju obširni sestavek. S kozarcem se trka le, pravi, če to počno tudi drugi; navadno ob koncu napitnice. "Navada je, da gre vsak najprej trčiti h gospodnji in gospodarju ali pa k najodličnejši osebi v družbi ali pa k slavlencu (...); ko pa se od te poti vračaš, pa trkaš s tistimi, ki pridejo tebi naproti, ali pa greš ti k njim. Navadno trkaš le s tistimi, ki so ti najbolj znani; pri uradni pojedinih pa je treba iti kar po vrsti. Ker je ta navada sila neprijetna, delajo pametni ljudje tako, da vstanejo, ostanejo na svojem mestu in pritrkujejo le z najbližjimi sosedmi, bolj oddaljenim se pa le napija, ne da bi se trčilo."⁸ Bonton posebej poudarja, da je nedostojno močno trkati s kozarci, odsvetuje pa tudi, da bi ob trkanju pogledali človeka v oči, "(...)saj so ta običaj uvedli ljudje, ki pri tem iščejo še kaj drugega (...)"⁹; oči se tudi ne sme povešati, vedne naj bo naravno in prijazno.

Ob nazdravljanju bonton sledi načelu, da se pri mizi ne spodobi veliko govoriti: "Kar se tiče napitnic in govorov pri mizi se - vsaj pri nas - veliko več govori in napija, kakor je potreba. Nič ni bolj mučno kakor poslušati frazave napitnice, ki nič ne povedo, ali pa celo dolge malomiselne govore, katerih se vsak naveliča, še preden so se prav začeli. (...) zato pri mizi ne govori in ne napija, če ni ravno nujno potrebno. (...) če pa si primoran govoriti napitnico, govori 1. kratko, 2. jasno, 3. preprosto! (...) ne obravnavaj globokih problemov, ker te bodo imeli za domišljavega in utegneš postati smešen, (...) nikomur ne dajaj naukov in ne se delat premodrega. Če ti kdo na-

pije, mu moraš seveda odgovoriti. Dame na napitnice ne odgovarjajo. Ne začni napitnice prezgodaj! Odpočetka je vsakemu dobra pečenka ljubša kakor slab govor (...). Najboljši čas je, kadar je takozvana osrednja jed (pečenka) pri kraju, oziroma pred desertom. Kadar želiš napraviti slavnostno napitnico (toast), se vzdigni in potrkaj z nožem na kozarec. Med napitnico morajo gostje položiti jedilno orodje iz rok, ne smejo jesti, ne piti, ampak govornika pazljivo poslušati, (...) ne smeš delati medklicev, ne smeš sosedu namežikovati in se smehljati."¹⁰

Ob primerjavi italijanskih in slovenskih knjig o lepem vedenju v povezavi z nazdravljanjem nisem opazila bistvene razlike. Govori morajo biti kratki in primerni, vsekakor pa italijanski bonton s konca 19. stoletja opozarja na zaton mode trkanja s kozarci.

Iz sledečega poglavja lahko ugotovimo, da se je kultura pitja razlikovala od današnje. Sledila je rigoroznim načelom obnašanja (vsaj pri višjih slojih), ki niso dopuščala prevelike sproščenosti. Sredi 18. st. kvalitetna vina stopijo v ospredje, prične se "reklamiranje" posameznih vrst. Vino postaja čedalje bolj razkošje in višji družbeni sloji ga zaobjamejo v rigorozno etiketo kulture pitja vina.

Kar se tiče možnosti pohvale vina, Urbanus ne omenja ničesar, Valenčičeva knjiga *Vzgoja in omika ali izvir sreče* pa navaja, da je primerno pohvaliti izvrstno vino ali jed le v primeru, ko gostitelj želi izvedeti mnenje gostov.

Popolno nasprotje takemu obnašanju pa pokaže literatura, ki se ukvarja s proizvodnjo in konzerviranjem vina. Tam je postopek degustacije sila natančno popisana in v marsičem podoben pravilom današnjih degustacij, v zvezi s pridevniki pa celo bogatejši.

Nekultura pitja vina

Ob nekulturi pri pitju vina bi se naslonila na Slomškove nagovore in misli. Trto je sicer ljubil kot božji sad, vino pa kot božji dar. V svojih pesmih pogosto opisuje trto in vino, omenila bil le njegovo *Veseli hribček* (1833):

En hribček bom kupil,
bom trte sadil,
prijatle povabil,
še sam ga bom pil...

⁸ *Ibidem*, str. 217.

⁹ *Ibidem*, str. 115.

¹⁰ *Ibidem*, str. 218-220.

Znan pa je bil po tem, da je svoje ovčice svaril pred slabim vedenjem, zlasti pred pijančevanjem. Eden od njegovih govorov v čitalnici, v katero je redno zahajal ob nedeljah, je vseboval tudi naslednje besede:

"(...) Kar je preveč, zdravo ni! (...) Pijanost, kojoj lahko vidimo in čujemo - na ulicah, cestah, božjih potih. Da Slovencem trta raste, rodi in deco z grozdom, može pa z vinom razveseli, je prav. Da pa vince pijejo toliko in tako, da ne vedo, kam domu, to je grdo."¹¹

Iz *Krščanskega devištva* je med devetimi hujšimi sovražnicami deviškega stanu kot peta omenjena "razvujdana dobra volja brez pametnega zadržanja. Taberne ali krčme so deklicam sploh nevarna. V vini je nečistost (...)"¹²

V eni od svojih pridig govori: "(...) ena grozovita zver se je med nami izplodila, njen pogled je naša omotica, njena sapa je strup; sedem glav ima, med temi sedmimi posebno štiri po nas zevajo", no, teh sedem glav predstavlja sedem grehov, vendar Slomšek ugotavlja: "(...) Med vsemi glavnimi grehi po mojih ovčicah posebno sega pijančevanje ino požrešnost. (...) Ljubeznivo vino je velika božja dobrota: ono žalostne oveseli, ono bolnike pokrepča, ono daje moč starim ljudem, ako se trezno pije, brez mere ga piti je strup. (...) nehaj ga uživati, kader tebi treba več ni, zakaj takrat začneš grešiti, ino ako ti čez potrebo piješ, ako le iz kratko časa liješ, liješ, dokler tebe več noge ne nosijo (...) takrat cele vrste grehov zadolžiš." Pijanec "(...) trati božje dare ino je dobrotljivemu Bogu nehvaležen; on zapravlja svoje zdravje, (...) on zapije svojo pamet, (...) on svoje domače pozabi ino prilizovalce štima, kateri ga hvalijo, dokler kaj ima, kadar nima več, ga pustijo in se mu smejejo. (...) Gorje fari, kjer se veliko vina popije, tamkaj je dosti prešestnikov, deviških deklet ino fantov pa malo, tamkaj prešerna nečistost uka, zasramovana čistost pa joka. (...) Mladič vi, fantje ino dekleta! Varite se, da vas vino ne prime! Koliko fantov je per vinu svojo nedolžnost zgubilo, kolko deklet svoje devištvo zapilo, (...) grdoba je sicer pjano moštvo, al' ženstvo pijano še dvakrat grši."¹³

Da priljubljenost vinca pri Slovencih ni iz trte zvita, nam pričajo številne omembe. Če je Slom-

šek poskušal svoje ovčice spraviti na božja pota, se je mnogo vrlih Slovencev raje prepustilo tej omamni razvadi. Krčme, priljubljena zbirališča, so glede na srenjo, ki se je v njej zbirala, dobivala zanimive nazive: "literarna krčma" - ljubljanski Kolovrat ali "narodni hlev" - pri Permetu v Ljubljani.¹⁴

Kakorkoli obrnemo, je bila vinska kapljica redna spremljevalka tako literarnih navdihov in stvaritev kot narodnopolitičnih dogodkov. Anton Šepetavec nadvse slikovito opisuje povezanost slovenske politike in alkohola: "Volilna tekma je namreč slejkoprej vedno potekala po metodi "mokrega prepričevanja" in zato lahko mirne duše zapišemo, da na Slovenskem ni bilo volitev - ne občinskih ne deželno - ali državnozborskih - , ki bi potekale brez rujne kapljice."¹⁵

Da je politika vzporedno stopala z "veliko željo" navaja tudi Marburger Zeitung iz leta 1874, ko poroča, "da v Celju občinski odbor ne more izglasovati niti najnujnejših zadev, ker je stalno nesklepčen. Dopisnik pojasnjuje, da zato, ker ga odborniki že od ranega jutra žulijo po mestnih gostilnah."¹⁶

Takšni kulturi pitja je logično sledila gonja k treznosti s strani posameznikov do raznih protialkoholnih družb. Mednarodnemu protialkoholnemu kongresu na Dunaju, ki se ga je udeležilo tudi nekaj slovenskih predstavnikov, je hitro sledil prvi slovenski protialkoholni shod v Ljubljani - leta 1902 - kjer ugotovijo, da se med Slovenci vedno več pije in izpostavijo nujnost protiukrepov. V naslednjih letih si sledijo različni shodi in konference in leta 1905 naše kraje obogati mesečnik *Piščalka*, ki ga izdaja društvo Abstinenca.

Društvo Sv. Vojske pa se na platnicah svoje knjižice takole predstavi:

"Namen društva je: boriti se zoper pijančevanje in reševati pijančevanju vdane. Končni cilj protialkoholnega dela je vsesplošna treznost. Najizdatnejše sredstvo proti temu je popolna abstinenca. Prvo stopnjo članov predstavljajo abstinentje, ki ne pijejo nobenih opojnih pijač, drugo stopnjo v članov pa zasedajo zmerniki, ki so prijatelji in podporniki abstinentov in ki ne

¹¹ Janez Poljanec, Franc Hrastelj, *Knjiga o Slomšku, Celje, 1962, str. 80*

¹² *Ibidem, str. 101*

¹³ *Ibidem, str. 91-95.*

¹⁴ Anton Šepetavec, *Pijem torej sem Slovenec, Zgodovina za vse, št. 1, 1995, str. 30.*

¹⁵ *Ibidem, str. 31.*

¹⁶ *Ibidem, str. 32.*

pijejo nobenega žganja, druge pijače pa vselej zmerno. Član društva je lahko vsak, moški ali ženska, ki je dopolnil 14. leto starosti."

Sam začetek knjižice je zaznamovan z besedami tedanjega nemškega cesarja, ki pravi: "V prihodnjih velikih vojnah bodo tisti zmagovali, kateri bodo manj - pili"¹⁷, sledijo različne protialkoholne misli raznih znanih zgodovinskih osebnosti. Omenjena je tudi statistika italijanskega zdravnika Lombrosa, iz katere navajam le podatek: "(...) kdor se pred dvajsetim letom vda vinu in pivu, sme pričakovati povprečno le še 22 let življenja, kdor ne, pa 44."

Sledijo ugotovitve o škodljivosti alkohola za telesni in duševni razvoj človeka, o dedni podvrženosti alkohola ("vsaka kaplja alkohola pri očetu - oz. materi - pomeni kapljico neumnosti pri sinu"¹⁸) in o poskusih, od katerih navajam primer Dr. Fricka, praktičnega zdravnika v Zürichu: "Z dečki med 10. in 15. letom starosti so delali leta poskušnje in jih natančno opazovali. Nekaj mesecev so jim dajali vino, in sicer starejšim opoldne in zvečer kupice, mlajšim 1/3, potem zopet nekaj časa nič."¹⁹ Pokazali so se naslednji škodljivi učinki alkohola: "(...) dokler so dobivali vino, so bili dečki bolj zaspani, leni, nerazpoloženi za delo, spanje je bilo bolj nemirno kakor takrat, ko niso dobivali vina. Razloček so opazili dečki sami in so nekateri naravnost prosili, da se jim ne daje več vino. Ravno tako se je opazilo, da

je pešal spomin, ki pa se je zopet izboljšal, ko se je prenehalo z vinom."²⁰

Dejstvo ostaja, da ne Jupitrove strele, ne Marsov meč, ne Venerini poljubi niso pustili za seboj toliko žrtev kot Bakhus s svojimi kupicami. Slovenci pri tem seveda ne predstavljajo izjeme, zato puščam vprašanje uspešnosti različnih protialkoholnih kampanj, ki da naj prevetrijó naše kraje, odprto. Borba proti alkoholizmu je prizadela tudi vinsko kapljico, saj je izpostavljala le negativne učinke alkohola, ne pa tudi žlahtnosti arome, terapevtskih učinkov in užitkov ob zmernem pitju, kar vse kultura pitja vina sicer upošteva in zahteva. Ermenegildo Scala²¹ izpostavlja absurdnost enofobije in gonjo različnih društev zmernikov in abstinentov. Rešitev zlorabe pitja vina vidi ravno v osveščanju ljudi in seznanjanju z enološko kulturo. Predlaga nastanek prostorov za degustacijo kvalitetnih vin po zmerni ceni, kjer bi ljubitelje vinske kapljice poučili o pravem odnosu do te stare pijače. Že dve leti po izidu Scalove knjige, torej 1926., naletimo na obvestilo obiskovalcem vinskega sejma in razstave z natančnimi navodili o pravilnem odnosu do vina.

Toliko o tej strani vinske medalje, ali drugače rečeno: vino in človek sta lahko prijatelja, lahko pa sta tudi sovražnika. Vino rodi smeh, veselje, a tudi žalost in bolečino, saj je pijača že od nekdaj imela tudi vlogo opoja in bega.

¹⁷ *Sv. Vojska, Alkohol in mladina, zbirka protialkoholnih spisov, Maribor, 1914, zv. 1., str. 1.*

¹⁸ *Ibidem, str. 7.*

¹⁹ *Ibidem, str. 6.*

²⁰ *Ibidem, str. 7.*

²¹ *Ermenegildo Scala, Storia della vite e del vino, Torino, 1924.*