

Darja Mihelič

Zgodba o vinu s poudarkom na teranu

*Felix uenter quem intrabis,
felix lingua quam rigabis,
felix os quod tu lauabis
et beata labia!**

MIHELIČ Darja, red. prof. dr., znanstvena svetnica
v pokoju, Murnikova ulica 18, SI-1000 Ljubljana,
mihelic@zrc-sazu.si

634.8(497.4)(091)

ZGODBA O VINU S POUDARKOM NA TERANU

Prispevek predstavlja izhodišča in potek slovensko-hrvaškega spora glede pravice do uporabe imena teran za kraško in istrsko vino. Opozarja, da je problem laični javnosti težko razumljiv, ker sama agronomska stroka ni enotna glede vprašanja porekla in značilnosti trte in grozdja vrste refošk in teran ter nekaterih drugih. V nadaljevanju predstavlja zapise o sledeh vinogradništva in vinarstva v listinah in kodeksih ter v historiografskih in strokovnih delih od zgodnjega srednjega veka do 19. stoletja na prostoru med Alpami in Jadranom. Poudarek je na omembah sortnih vin, zlasti terana in refoška. Ime teran se je v zapisih že pred stoletji uporabljalo za trto in vino, ki so ga pridelovali na Primorskem, Notranjskem in v Istri. Od konca 17. do 19. stoletja se je to ime kot ime sorte umaknilo imenu sorodne trte refošk. V 20. stoletju se ime teran ponovno uveljavi kot ime za ugledno trto in vino.

Ključne besede: teran, refošk, vinogradništvo, trta, vino, Slovenija, Kras, Istra

MIHELIČ Darja, Professor, PhD, Retired Research
Counselor, Murnikova ulica 18, SI-1000 Ljubljana,
mihelic@zrc-sazu.si

634.8(497.4)(091)

A WINE STORY WITH EMPHASIS ON TERAN

The article presents the origin and the course of development of the Slovenian-Croatian dispute regarding the use of the name "teran" for the wine produced in Kras and Istria. According to the author, the general audience struggles to understand the problem because the agricultural profession itself is split regarding the origin and the characteristics of refošk, teran and other types of vine and grape. The article also presents the traces of wine-growing and wine making in historical documents and codexes, as well as historiographic and scholarly works from the early Middle Ages to the 19th century on the territory between the Alps and the Adriatic Sea. The emphasis falls on varietal wines, in particular teran and refošk. The name "teran" was used centuries ago for the vines and wine that were produced in Primorska, Notranjska and Istria. Between the late 17th and 19th centuries, this term was replaced by that of the related vine variety, refošk.

Key words: teran, refošk, wine-growing, vine, wine, Slovenia, Kras, Istria

* *Peiper, Gaudeamus. Srečen trebuh, kamor vstopaš, / srečen jezik, ki ga močiš, / srečna usta, ki jih umivaš / in blažene ustnice.*

Rubinasta kapljica in špetir v zvezi z njo

Raziskavo, ki jo predstavlja prispevek, je spodbudil aktualni, še vedno tleči spor med slovenskimi in istrskimi vinarji glede (ne)ekskluzivnosti uporabe imena teran za kraško (in istrsko) vino.¹ Da bi bolje razumeli problem, si najprej razjasnimo pojme in pobrskajmo po izhodišču, ki se ga v praksi ljudski glas najpogosteje posluži – Wikipediji. Slovenska opredeljuje teran takole: »Teran je slovensko avtohtono rdeče vino. Pridelujejo ga na Krasu iz trte refošk.« O trti refošk pa piše: »Številni zgodovinski viri temeljijo na tem, da je refošk ena od številnih avtohtonih trtnih vrst Furlanske krajine. Natančneje izvira z območja med Krasom in Koprskim primorjem.« Hrvaška Wikipedija pa o teranu takole: »Teran je autohtona istarska vinska sorta grožda i crno vino koje se iz nje proizvodi. Iako je istog imena kao vino na Krasu u Sloveniji (kraški teran), radi se o dva potpuno različita vina.«

Značilnost (kraškega) terana je, da uspeva na Krasu. To je po Wikipediji kamnito ozemlje, kjer vpliv vode na apnenec ustvarja posebne površinske oblike, jame in značilna podzemeljska pretakanja vodà. Klasični Krás je mednarodno geografsko območje, ki zajema Južno Primorsko, del Notranjske in Tržaško pokrajino v Italiji. Razprostira se med Tržaškim zalivom, Soško ravnino, Vipavsko dolino, gornjo Pivko, Brkini in Socerbsko planoto. Kraška ozemlja se ne nahajajo samo v Sloveniji in Evropi, pač pa so razširjena skoraj povsod po svetu. Razen Slovenije je tudi vsa obala Balkanskega polotoka iz apnenca, od notranjskih planot in Istre do Albanije in Grčije, s skupnim imenom Dinarski kras. Domočina kraškega terana, vina kraškega vinorodnega okoliša, pa leži med Tržaškim zalivom in Vipavsko dolino.

Osvežimo si spomin o poteku slovensko-hrvaškega navzkrižja: Slovenija je 2004 postala polnopravna članica Evropske unije in še istega leta zaščitila ime teran kot unikatno za vino iz grozdja trte refošk, ki uspeva na klasičnem Krasu. Hrvaška je bila sprejeta v Evropsko unijo devet let kasneje, 2013. Neposredno za tem je – ker je Slovenija hrvaško vino z imenom teran umaknila s prodajnih polic – glede pravice do rabe imena teran prišlo do

slovensko-hrvaškega spora, v katerem je slovenska južna sosedà 2017 pri Evropski komisiji dosegla izjemo za uporabo imena teran za trto, grozdje in vino iz hrvaške Istre. To je nemalo razburilo slovenske vinarje in nekatere politike, medtem ko slovenska javnost ne razume natanko, za kaj pri tem sploh gre.

Vini kraški in istrski teran sta med seboj različni, kar opazi tudi laik. Poizkusimo si zato razčistiti predstave in razumeti nesoglasja s primerjavo obeh (kraške in istrske) trt in njunih plodov. Za odgovor na to vprašanje so poklicani agronomi. Njihove ugotovitve glede podobnosti/različnosti obeh sort niso enotne.

Slovenski vinogradniški strokovnjak Tit Dobršek je pred štirimi desetletji o trti refošk, iz katere pridelujejo vino kraški teran, zapisal, da so sopomenke zanjo: teran, Refosco, Dolcetto nero, Teran noir, Bignone in Teran blauer. Njeno poreklo izvira s slovenskega Krasa in (!) iz Istre. Razen na slovenskem Krasu je trta razširjena v Istri, Dalmaciji in Italiji. Vino te sorte imenujemo kraški teran, v Istri istrski teran, pa tudi istrski refošk.²

Strokovnjaka Primož Plahuta in Zora Korošec-Koruza med vinskimi trtami na Slovenskem navajata teran Istra³ in sladki teran, ki je rdeča sorta s sinonimom pristavski teran, katere trse je še mogoče najti v starih istrskih vinogradih.⁴ Omenjata tudi briško glero kot redko belo sorto, doma v Goriških brdih in Vipavski dolini. Njene sopomenke so beli teran, beli refošk, teran bijeli, Terrano bianco grosso, rafošk bijeli, Refosco bianco in Solinovac.⁵

Andreja Škvarč, Darja Marc in Davor Mrzlič med starimi primorskimi sortami trt⁶ omenjajo sladki teran in ugotavljajo, da ga je mogoče najti v starih vinogradih slovenske Istre. Po zunanosti spominja na refošk. Spodnja stran lista je gladka. Taka trta raste v Pregari, Topolovcu in okoliških zaselkih, tudi na Hrvaškem. Pripominjajo, da je

² Dobršek, *Vinogradništvo*, str. 128.

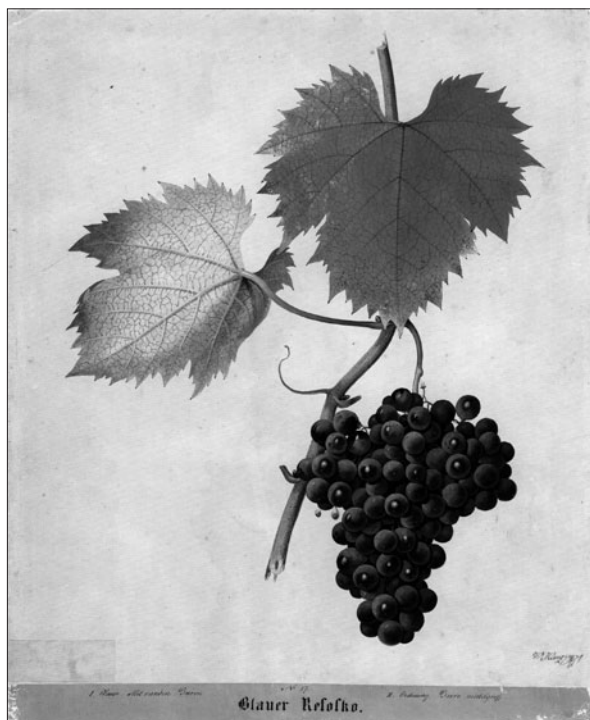
³ Plahuta in Korošec-Koruza, *2x100 vinskih trt*, str. 281. Na to in na zgornjo objavo me je opozoril Miha Seručnik, za kar sem mu iskreno hvaležna.

⁴ Prav tam, str. 283.

⁵ Prav tam, str. 95.

⁶ Škvarč, *Stare sorte*.

¹ Prim. tudi: Mihelič, *Po sledih zapisov*.



Refošk (drobni refošk, teranovka). (Zbirka ampelografskih upodobitev Vinzenza in Conrada Keuzerja)

Vido Vivoda sorto z golim listom imenoval refošk.⁷ Opišejo tudi beli refošk, ki raste v slovenski Istri. Podoben mu je beli teran. Je sinonim za sorto vitovska grganja.⁸ Omenijo pa tudi beli teran, ki raste na krasu in je (tudi) sinonim za vitovsko grganjo, od katere se razlikuje po dlakavosti spodnje strani lista, ki je pri grganji gladka. Kot identične naštejejo sorte glera, prosecco, briška glera in števerjan. Avtorji navajajo, da Viktor Vitolovič⁹ meni, da je to sorta, ki je znana tudi pod imeni rafošk bijeli, belina, sovinjak, solinovac, refosco bianco in terrano bianco.¹⁰

Za vpogled v značilnosti trt in grozdja teran in refošk ter njune podobnosti in razlike sta zgovorni zlasti dve študiji: diplomsko delo (visokošolski strokovni študij – 1. stopnja) Manuele Štrakl iz 2016¹¹ in dvajset let starejša knjiga Vida Vivode *Teran i refošk u Istri* iz 1996,¹² ko je Slovenija šele vložila prošnjo za članstvo v Evropski uniji in še ni bilo ne duha ne

sluha o zamisli, da bi na območju unije uveljavljala ekskluzivno pravico uporabe imena teran za svoje geografsko zaščiteno vino s Krasa.

Štraklova je primerjala številne značilnosti sort refošk, teran, sladki teran, teran Istra in beli teran, pri čemer je na osnovi podobnosti v zaključku ugotovila, da gre pri sortah refošk in teran Istra za isto sorto. Vivodova objava je kompleksnejša; posega tudi v zgodovino prvih omemb obeh sort in kakovosti njunega vina ter navaja razširjenost terana v Istri (v 19. stoletju, pred pojavom trtne uši, je na teran odpadlo kar 4/5 istrske proizvodnje vina, v začetku 20. stoletja 2/3, sredi 20. stoletja pa 18,5 %). Omenja razhajajoča se mnenja številnih strokovnjakov glede istovetnosti in različnosti terana in refoška, znotraj katerih se pojavljajo tudi niansirane podvrste. Razhajanja stroke v identifikacijah sort so se jasno izrazila 1960 v referatih na posvetu vinogradnikov Istre, Kvarnerja in Slovenskega primorja v Portorožu. Vivoda v svojem delu navaja kar 71 z referencami opremljenih sinonimov, ki so jih različni avtorji – ne le na omenjenem posvetu – uporabljali za teran, delu pa dodaja tudi obsežen seznam relevantne literature. Za vtis povzemimo sinonime za teran, ki jih našteva:¹³ Bignone, Cagnina, Crodarina, Dolcetto, Dolcetto nero, Dolcino nero, Galizza, Gallizia, Gallizio, Istranin, Istrijanac, Istrijanka, Magnacan, Rafošk, Refasco, Reffosco, Refosca, Refoscare, Refosco, Refosco a raspo bianco, Refosco a raspo rosso, Refosco a raspo verde, Refosco blauer, Refosco d'Isola, Refosco d'Istria, Refosco dolce, Refosco Magnacan, Refosco minuto, Refosco nero, Refosco rotondo, Refoscone, Refoscone del Friuli, Refoscone di faedis, Refoscone grosso, Refošk, Refošk crni, Refošk Istarski, Refošk kraški, Refošk crno, Refošk veliki, Rifosco, Rothsteiliger, Taran, Taranac, Tarin, Teran, Teran Black, Teran blau, Teran blauer, Terančič, Teranica, Teran crni, Teran drobno zrno, Teran crvenih peteljčica, Teran Istarski, Teran Kraški, Teran malog zrna, Teran noir, Terrano a raspo bianco, Terrano a raspo rosso, Terrano a raspo verde, Terrano del carso, Terrano di Canfanaro, Terrano di Corridico, Terrano d'Istria, Terrano mezzano, Terrano Pignoletto, Teran veliki, Teran velikog grozda, Teran veliko zrno in Teran zelenih peteljčica.

⁷ Prav tam, str. 159.

⁸ Prav tam, str. 19.

⁹ Vitolovič, *Vinogradarstvo Istre*.

¹⁰ Prav tam, str. 21.

¹¹ Štrakl, *Ampelografska okarakterizacija*.

¹² Vivoda, *Teran i refošk*.

¹³ Prav tam, str. 22–25.

Med različnimi referenti, katerih mnenja povzema Vivoda, se zdi prepričljivo izvajanje H. Vouka, ki je v referatu *Reonizacija vinogradarske proizvodnje i sistem gajenja na področju Krasa* zastopal stališče: »Danas nema više nikakve sumnje, da je po ampelografskom obilježju refoškova loza, koja daje na Krasu kraški teran, u Istri istarski refošk, a u Furlaniji izvršni furlanski crnjak – jedna i ista. Tipičnost kraškom teranu daje dakle, krško tlo i podneblje.«¹⁴

Vivoda sam pa v zaključku izrazi drugačno lastno prepričanje. Teran in refošk sta po njegovem mnenju stari, avtohtoni sorti grozdja v skupini črnih sort Istre. Loči teran z jagodami z rdečim pecljem, teran z jagodami z zelenim pecljem in refošk, ki se v vseh lastnostih povsem razlikuje od klonov terana, a ga kakovostno presega; je polnega, skladnega okusa, medtem ko je teran kisel in oster. S tem v zvezi še pripomnimo, da je bila konec prejšnjega stoletja s strani tedanjega glavnega enologa in člana uprave Vinakoper Iztoka Klenarja izražena pobuda, da bi refošk (!) iz slovenske Istre zaščitili kot vino z geografskim poreklom.¹⁵

Imen trt in grozdja ter sinonimov zanje je očitno več kot samih različnih sort trt, strokovnjaki pa so pri njihovi uporabi precej neenotni. Zato pogosta prekrivanja poimenovanj ne presenečajo. Med trtami in njihovimi plodovi očitno obstajajo razlike. Laika bi pri tem zanimalo konkretno: Kolikšne in kakšne morajo biti razlike med dvema primerkoma trte in grozdja, da ju smemo opredeliti za različni/isti sorti?

Zdi se, da je pravda za kraški teran (refošk) in istrski teran z vidika vsebinske razlike med trtama in grozdem bolj zapletena, kot je videti na prvi pogled. Slovenski ugovori na odločitev Evropske komisije, da Hrvaški dopusti izjemo za rabo imena teran za vino iz hrvaške Istre, bi se spričo neenotnih mnenj agronomov glede trte in grozdja teran in refošk, mogli naslanjati predvsem na pravno osnovo – na legalno pridobljeno pravico Slovenije do izključne rabe imena teran za njeno vino, na geografsko poreklo slovenskega vina teran in na gospodarske posledice, ki jih bo za kraške vinarje



Debeli refošk. (Zbirka ampelografskih upodobitev Vinzenza in Conrada Keuserja)

imela bruseljska odločitev o dopustitvi izjeme v rabi imena teran tudi za vino iz hrvaške Istre.

Trta in vino v preteklosti

Mnenja agronomov nas torej puščajo v nejasnosti, zato pa nam bo nedvomno bliže podoba preteklosti trte in vina na prostoru med Alpami in Jadranom, ki jo moremo povzeti na osnovi različnih zgodovinskih virov in starejše historiografije.

Uporaba in predelava plodov vinske trte ima v človeški prehrani dolgo zgodovino in glede na najdene ostanke grozdnih pečk po ugotovitvah arheologov sega v čas več tisoč let pr. n. št. Ostanke divje vinske trte, povezane s človekom iz 4. tisočletja pr. n. št., so odkrili tudi v Sloveniji ob izkopavanju kolišča na Ljubljanskem barju.¹⁶ Na vinarstvo na naših tleh smemo sklepati tudi po najdbi situle, bronastega vedra (z ročajem) z ornamentami iz 5. stoletja pr. n. št., najdenega v Vačah pri Litiji.¹⁷ Vedro je služilo za mešanje pijače (najverjetneje vina z vodo

¹⁴ Prav tam, str. 20.

¹⁵ Prim. Klenar: *Refošk*.

¹⁶ Tolar et al., *The oldest macroremains*.

¹⁷ http://www.vace.si/kastelic_situla_si.htm

in drugimi sestavinami). Na njem je upodobljeno obredno pitje pijače.

Vino je bilo že od nekdaj v tesni zvezi z religijo. Stari Grki so častili boga vina Dioniza, Rimljani Bakhusa. Tudi pri kristjanih ima vino pomembno vlogo pri mašnem obredu, ki naj bi ohranjal spomin na poslednjo večerjo, po kateri je Jezus učencem ponudil kelih vina, rekoč: »Vzemite in pijte iz njega vsi; to je kelih moje krvi ...« Gre sicer za simboliko, a glede na barvo krvi bi mogli domnevati, da jim je ponudil rdeče vino; tako je tudi bilo obredno vino v srednjem veku. Šele v drugi polovici 15. stoletja je bilo v ta namen dovoljeno uporabljati belo vino.

Stari Rimljani so radi pili vino. Rimski učenjak Plinij starejši v svoji *Naturalis historia* (ok. 77 n. št.) omenja *vinum pucinum*, ki je uspevalo na gričevju blizu izliva Timava pri Devinu.¹⁸ Pila ga je Liviya, žena cesarja Avgusta, ki naj bi zaradi njegovih zdravilnih učinkov dočakala visoko starost (85 let). Špekulacije o tem, za katero vrsto vina (prošek, teran) naj bi pri tem šlo, pa v zapisih nimajo osnove.

Ljudstva, ki so od 4. stoletja prehajala prostor današnje Slovenije, vključno s Slovani, ki so se tu naseljevali v zadnjih desetletjih 6. in prvih 7. stoletja, kulture vinske trte niso poznala. Novi naseljenci so jo postopno prevzeli od tukajšnjih romaniziranih in romanskih staroselcev.¹⁹

Vino v dokaj srhljivem kontekstu omenja zgodovina Langobardov Pavla Diakona (iz ok. 800): Langobardski kralj Alboin (druga polovica 6. stoletja) je premagal in ubil kralja Gepidov ter se oženil z njegovo hčerko Rosimundo, iz premagančeve lobanje pa je dal izdelati kupo za pitje. Ob neki priložnosti je ženi v njej ponudil vino in jo pozval, naj veselo pije s svojim očetom. Maščevala se mu je tako, da je z njegovim ščitonoscem skovala zaroto in ga dala umoriti.²⁰

Krščanski srednji vek je zaradi obrednih potreb spodbujal gojenje vinske trte. Ni slučaj, da omembe vinogradov in vina srečamo tudi v *Capitulare*

de villis (zbirka predpisov o opremljenosti in založenosti dvorov, kjer je bival vladar s spremstvom na svojih potovanjih) vladarja frankovske države Karla Velikega iz ok. 800.²¹ Predpisi omenjajo tudi trganje grozdja,²² stiskalnice za grozdje, prepoved tlačenja grozdja z (umazanimi?) nogami²³ ter prevoz vina na vozovih.²⁴

Pojedino, ob kateri se je pilo vino, omenja tudi znameniti spis o spreobrnitvi Bavarcev in Karantanecv v krščansko vero iz 870 v legendi o domselnem salzburškem duhovniku Ingu. Ukazal je pripraviti gostijo, na kateri je verujoče sužnje povabil k sebi za mizo in jim dal postreči v zlatih kupah, pred njihove neverujoče gospodarje pa je dal zunaj kot psom postaviti kruh, meso in vino v umazanih posodah. Na vprašanje, zakaj to počne, jim je pojasnil, da s svojimi neumitimi telesi niso vredni druženja s tistimi, ki so se vnovič rodili v svetem studencu. S tem naj bi jih pripravil do tega, da so se dali krstiti.²⁵

Vinogradniški srednji vek med Alpami in Jadranom

Romanska tradicija pridelave vina se je na Slovenskem ohranila še v srednji vek, čemur sledijo pisne omembe vinogradov, trte in vina, občasno tudi dajatev v vinu v **listinah**, zlasti v darovnicah oz. podelitvah ozemlja.²⁶ Tovrstne zgodnje omembe so ohranjene za Istro, Štajersko in Koroško, od 12. stoletja pa tudi za ostalo slovensko ozemlje.²⁷

Med zgodnje dokumente, ki slikajo gospodarstvo Istre kmalu po frankovski osvojitvi (788), sodi zapis o sodnem zboru v Rižanu na Koprskem iz 804.²⁸ Ponuja vpogled v takratno življenje, gospo-

²¹ *Capitulare de villis*.

²² *Prav tam*, člen 5., str. 83.

²³ *Prav tam*, člen 48., str. 87.

²⁴ *Prav tam*, člen 64., str. 89.

²⁵ Wolfram, *Conversio*, str. 68–69.

²⁶ Npr.: Kos, *Gradivo II.*, št. 174 (861, 21. 3., Regensburg: darovnica slovanskega grofa Koclja freisinški cerkvi Matere božje omenja vinograde pri Blatnem jezeru); št. 536 (1000, grad Kamen na Koroškem: darovnica dveh slovanskih kmetij briksenski cerkvi omenja letno dajatev v vinu). O omembah vinogradništva v zgodnjerednjeveških hrvaških listinah je pred kratkim pisal Knezović, Loza.

²⁷ Valenčič, *Vinogradništvo*, str. 288–294.

²⁸ Krahwinkler, »in loco ...«; Mihelič, *Istrsko gospodarstvo*.

¹⁸ *Liber XIV*, viii/60: http://penelope.uchicago.edu/Thayer/L/Roman/Texts/Pliny_the_Elder/14*.html

¹⁹ Valenčič, *Vinogradništvo*.

²⁰ Diakon, *Zgodovina Langobardov*, str. 40–43, 80–83.

darstvo in družbo istrskih mest in njihovega širšega okoliša, kjer se med različnimi kulturami omenjajo vinogradi in stiskalnice (*turculum*).

Od druge polovice 9. stoletja so si Benetke prizadevale okrepiti svoj vpliv v Istri in sklepale dogovore z istrskimi mesti. L. 932 so se Koprčani beneškemu dožu zavezali, da mu bodo vsako leto ob trgatvi izročili 100 amfor dobrega vina, 977 pa je – ker so listine o njem pogorele – prišlo do obnovitve tega dogovora.²⁹ L. 1186 je koprski podestat skupaj s konzuli ob soglasju koprške komune vnovič ustanovljeni koprski škofiji podaril 1000 kampov (550 oralov) vinogradov blizu Marezig, Kort in Momjana.³⁰

Notarske knjige (v Istri od 13. stoletja dalje) s številnimi zapisi poslovne narave ponujajo vpogled takó v obdelavo vinogradov in pridelavo grozdja kot v sklepanje poslov v zvezi z vinom. V piranskih notarskih in kasnejših vicedominskih knjigah sledimo omembam vina in vinogradov od prvih zaznamkov o spoštovanju beneških predpisov pri prevozu vina iz Pirana v najstarejši ohranjeni notarski knjigi iz 1281³¹ skozi ves srednji in prva stoletja novega veka. Kljub številnim omembam vina pa v teh zapisih od sortnega vina zasledimo le rebulo.³² To vino se pred koncem 13. stoletja omenja tudi v Huminu oz. Furlaniji (o tem kasneje). Med kasnejšimi omembami vina se v **statutu** srednjeveške Izole ob rebuli³³ omenja tudi teran.³⁴

Najbogatejše znano pisno poročilo o vrstah vina, ki so jih v srednjem veku poznali na ozemlju beneške republike in Svetega rimskega cesarstva, je Otokarjeva »**Avstrijska (Štajerska) rimana kronika**«. ³⁵ Pesnik in zgodovinopisec, zgornještajerski vitez Otokar iz Geule (*Otacher ouz der Geul*) (ok. 1265–1319/1321) je veliko potoval v zvezi z diplomatskimi zadolžitvami in se udeleževal vojnih pohodov.³⁶ V

svoji kroniki z več kot 98.000 verzi je v nemščini opisal zgodovino Svetega rimskega cesarstva ter dežel Avstrije in Štajerske po zgodovinskih in rimanih virih v razdobju od izumrtja Babenberžanov 1246 prek vladavine češkega kralja Otokarja II. in prvih desetletij vladavine Habsburžanov do 1309. Delo je bilo napisano po tem letu in pred kronistovo smrtjo (1319/1321).

Ob opisu poraza Benečanov v spopadu z zvezo zaveznikov oglejskega patriarha Rajmunda v prvi polovici 80. let 13. stoletja kronist med zaseženim plenom premagancev omenja 17 vrst vina, to so: miljsko vino, rebula, grk, teran, muškat, *Vindeplan*, ciprčan, klaret, *schafernac* iz Genove, malvazija, pinela, vino iz Arrasa, vino iz Ancone, briško vino *Ecke*, *Tribian*, vipavec in *Patznaer*.³⁷ Konkretno geografsko poreklo zaseženega vina v zapisu je razvidno pri miljskem vinu, grku, ciprčanu, *schafernacu* iz Genove, pri vinu iz Arrasa in tistemu iz Ancone, pri briškem vinu *Ecke* ter pri vipavcu, ne pa pri vinih rebula, teran, muškat, *Vindeplan*, klaret, malvazija,³⁸ pinela, *Tribian* in *Patznaer*.³⁹

V **gradivu videmskih arhivov** in bibliotek, ki zadeva slovensko zgodovino,⁴⁰ so od zadnjih desetletij 13. stoletja dalje ohranjeni zaznamki o vinogradih in brajdah pri Čedadu, v Furlaniji, zlasti v Brdih, redko tudi v Istri. Bili so predmet prodaj, zastav in pravn. Sredi 90. let 13. stoletja se omenjata

²⁹ Kos, *Gradivo II.*, št. 380, 462.

³⁰ Kos, *Gradivo IV.*, št. 724.

³¹ Mihelič, *Najstarejša*, št. 177–180.

³² Npr.: SI PAK PI 9, vicedomska knjiga 7, folio 18 (1337, 12. 4.).

³³ Kos, *Statut izolskega komuna*, knjiga IV, sklepi c (17. 1. 1363), d (18. 11. 1363), 42 (22. 4. 1429).

³⁴ Kos, *Statut izolskega komuna*, knjiga IV, sklep 157 (17. 11. 1463).

³⁵ Ottokars Reimchronik.

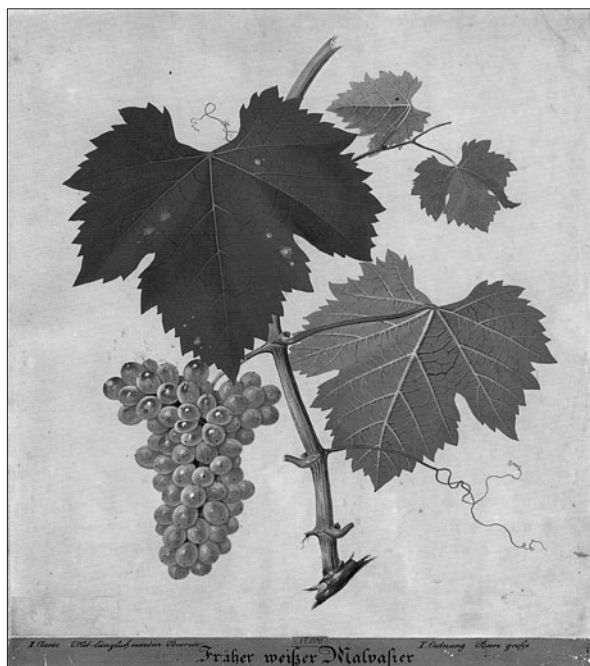
³⁶ https://de.wikipedia.org/wiki/Ottokar_aus_der_Gaal

³⁷ Ottokars Reimchronik, str. 457, verzi 35004–35023: *Man vant dâ zuo dem mâl / Muglære und Reinval, / kriechisch win und Terran, / Muscatel und Vindeplan, / win von Ciper ouch dâ lac, / claret unde schafarnac / von Genû und Malvasin: / diu zweier hande win / daz houbet machent rân; / Pinol und win von Arrân, / diu win sint gar stark, / und win von Ancôn der mark, / den wil man für den besten hân, / Ecke unde Tribian; / win von Wippach / und Patznær man dâ sach / und ander win genuoc: / die Venediære kluoc / grôzen mark heten dâ / datz Semper-Venesiâ.*

³⁸ Malvazija in muškat naj bi izvirala iz Grčije, točneje s Krete, prim. Sprandel, *Von Malvasia*, str. 25–26.

³⁹ Alwin Schultz je v delu *Das höfische Leben* (1879) zapisal, da je vipavsko vino s Kranjske znosne kakovosti (str. 297); med južnimi vini je priljubljeno ciprsko vino (str. 300), posebej delikatna je malvazija iz Neaplja in Peloponeza (str. 301). Pinela izvira iz zgornje Italije. Med južna vina sodita muškatel in tribian, ki je iz belega grozdja, raste v ankonski marki in drži kakovost. Otokarjevih sort Mugler, Terrant, Vin de Plant in Ekke avtor ne pozna (str. 301). Sklicuje se na delo Hamm, *Das Weinbuch*, prim. spodaj.

⁴⁰ Otorepec, *Gradivo*. Na objavo me je opozoril Miha Kosi, za kar se mu iskreno zahvaljujem.



Malvazija (zgodnja bela malvazija). (Zbirka ampelografskih upodobitev Vinzenza in Conrada Keuzerja)

prodaja vinske kleti (*canipa*) v Medani⁴¹ in krčma (*taberna*) v Huminu.⁴² Od takrat dalje si sledijo tudi omembe vina neimenovane vrste, od sortnega vina pa se največkrat omenja teran (*vinum terranum*), v omenjenem gradivu prvič v zadolžnici iz decembra 1296, sklenjeni v Huminu. Dolžnik se je upniku zavezal do pusta dostaviti v Beljak določeno količino čistega terana (*puri vini terani*).⁴³ Teran je bil predmet nakupov (na kredit); odjemalci, ki so prihajali ponj v Čedad, so bili iz Bovca, Žirov, Loke, Kamnika in Kranja. Služil je kot plačilo, kot sredstvo za poravnavo dolgov in kot jamstvo. L. 1327 sta v Čedadu dobrega terana nabavila tudi poslanca ortenburškega grofa Alberta (I.) – zanj in za grofico Graumayl.⁴⁴ Še pred koncem 13. stoletja se v zapisih teranu pridruži tudi rebula. L. 1299 omenja plačilo za *vinum rabirole* notar Jernej iz Humina (Bartolomeus notarius de Gemoni).⁴⁵ Istega leta omenja rebulo v Furlaniji tudi notar Herman iz Humina (Ermanno di Gemoni).⁴⁶ Odjemalec rebule je bil

tudi goriški dvor, kot je razvidno iz zapisa iz 1326. Čedadčan je 1. maja 1325 v Trbižu grofici Goriške in Tirolske Beatrici izročil rebulo, ki jo je dolgoval njenemu pokojnemu soprogu Henrik (II.), grofu Goriške in Tirolske.⁴⁷ Nekaj omemb rebule – v dveh primerih gre za odjemalca po poreklu iz Loke, ki sta rebulo kupovala v Čedadu – je iz 1334.⁴⁸ Posebnost je tudi omemba vina s Krete (*bonum vinum de Creta*) iz 1345.⁴⁹

Omembe sortnih vin se pojavljajo tudi v drugih pisnih virih iz istega okolja, ki jih Otorepčeva objava ni zajela. Zapis iz 13. novembra 1340, Gorica, omenja v Barbani pri Fojani (Collio) gojenje vin *Rabiola* (rebula), *Malvasia* (malvazija), *Terrano bianco e vermiglio* (beli in rdeči teran), *Moscatello* (muškat) in *Pignolo* (pinela).⁵⁰ Zapis iz 14. avgusta 1390, Videm, med stroški za darila cesarskemu ambasadorju ob njegovem obisku v Vidmu navede, da so mu izročili 20 steklenic *vini terrani* in 12 steklenic *di Malvasia*.⁵¹ Zapis iz 13. avgusta 1396, Videm, omenja, da so v Vidmu generala dominikancev obdarili s šestimi steklenicami *di Malvasia* in dvanajstimi *di Terrano bianco e vermiglio*.⁵² 18. marca 1408, Videm, so beneškega ambasadorja, ki je prišel v vlogi posrednika med podložniki patriarha in oglejske cerkve ter avstrijskega vojvode, v Vidmu nagradili z vinom iz Tira, z *vino terrano* in s šestimi steklenicami vina *Romania*,⁵³ ambasadorja avstrijskih vojvod pa so 23. oktobra 1411, Videm, pogostili z neopredeljenim vinom, z dvanajstimi steklenicami vina *Romania* in desetimi vina *Terrano*.⁵⁴ 6. junija 1409 je bil v Čedadu, ki ga je obiskal, da bi v času cerkvenega razkola utrdil svoj položaj, pogostitve, na kateri so pili teran, deležen tudi papež Gregor XII.⁵⁵

Raznovrstno vino z območja med Alpami in Jadranom omenjajo tudi srednjeveški **urbarji**. Najstarejši urbarji z omembami vina na Slovenskem so

⁴¹ Prav tam, št. 150, 1295, 29. 1.

⁴² Prav tam, št. 191, 1296, 26. 7., Humin.

⁴³ Prav tam, št. 204, 1296, 10. 12., Humin.

⁴⁴ Prav tam, št. 550, 1327, 4. 7., Čedad.

⁴⁵ Prav tam, št. 218, 1299, 26. 4., Humin.

⁴⁶ Joppi »Notariorum«, prim. »Vigneto Friuli«. Tega podatka Otorepec ne navaja.

⁴⁷ Otorepec, Gradivo, št. 523, 1326, 1. 10., Čedad.

⁴⁸ Prav tam, št. 678, 1334, 10. 1., Čedad; št. 681, 1334, 30. 1., Videm; št. 702, 1334, 25. 11., Čedad.

⁴⁹ Prav tam, št. 1010; 1345, 22. 9., Čedad.

⁵⁰ »Vigneto Friuli«.

⁵¹ Annali del Friuli, str. 52.

⁵² Prav tam, str. 120.

⁵³ Prav tam, str. 185.

⁵⁴ Prav tam, str. 224.

⁵⁵ Gualdo, Frammenti, str. 397–481.

urbarji freisinške škofije iz razdobja 1160 do 1501.⁵⁶ V njih srečamo omembe vina, vinogradov in vinskih goric, desetine od vina, gornino (dajatev od vino-grada), viničarjev, vinske kleti in krčme. Od sortnih vin se v objavi zajetih računskih knjigah loškega gospostva in v urbarju iz 1501 omenja rebula.⁵⁷

Knjiga zapisov (*Notizbuch*) freisinškega škofa Konrada III. za škofjeloško gospostvo pod 11. novembrom 1318 navaja živila, ki jih je ključar Konrad, imenovan Raynisch, ob »primopredaji« ključev prejel od svojega predhodnika, župana Avgušтина.⁵⁸ Poleg raznih žit se v tej zvezi omenja vino: *vinum ribol* (rebula), *vinum Marchianum* (vino iz Slovenske marke), *vinum Wippacense* (vipavec) in kis. Jeseni je Konrad prejel še *novum vinum de Marchia* (novo vino iz Slovenske marke) in *mustum wippacense* (vipavski mošt) ter določeno količino vina *terranum album in Ciuitate emptum* (beli teran, kupljen v Čedadu). Sicer pa je 25. aprila 1321 zabeležena vnovična sprememba na položaju loškega ključarja, kjer je Konrada zamenjal Heintzlin. Ob prevzemu ključev je prejel žito, vino: *vinum Marchianum* iz Slovenske marke, *tropfwein* (podčépina), *rabiol melius* (boljša rebula), *Chv^oltzerium*, *Wippacense* (vipavec), kis iz vipavca, kis iz rebule, pivo (*ceruisia*) in sir.⁵⁹

Urbarji krške škofije in kapitlja na Koroškem iz razdobja od 1285 do 1502⁶⁰ nekajkrat omenjajo vinograde in večkrat krčmo (*taberna*), vina pa ne. Pestrejšje in številnejše so omembe v zvezi z vinom v urbarjih benediktinskega samostana Šentpavel na Koroškem iz let 1289/90 in 1371/72.⁶¹ V njima je veliko omemb vinogradov in dajatve od njih, trgatve in vina – a ne sortnega; nekajkrat se omenjajo vinogradniki, stiskalnica (*torcular*),⁶² enkrat krčma (*taberna*)⁶³ in nekajkrat zaposleni v gostilni (*chellner*).⁶⁴

Urbarji salzburske nadškofije:⁶⁵ za Brežice in Sevnico iz 1309, popis donosa fevdov gospodov iz Podsrede iz 1320, urbar za Ptuj iz 1322 ter urbarja za Sevnico in Brežice iz 1322 med dajatvami oz. prihodki gospostev omenjajo vino, nekateri od naštetih virov še (neobdelane) vinograde, plačilo gornine in vinske desetine ter lastnika vinograda (gornika), v urbarju za Sevnico iz 1448 pa se omenjajo le vinogradi. Sortno vino se ne omenja nikjer.

Ob omembah vina brez opredelitve se v urbarjih vinorodne slovenske Primorske⁶⁶ pogosto omenja teran, redkeje pa rebula. Med goriškimi urbarialnimi dohodki iz 1398 se omenjata vini teran (iz Števerjana, Cerova v Goriških brdih, Verse v Furlaniji in Štandreža pri Gorici)⁶⁷ in rebula (iz Števerjana in Cerova).⁶⁸ Med obveznostmi iz 1402 je v Preserjah navedena neplačana dajatev v rebuli in teranu.⁶⁹ L. 1523 se v Bukovici pri Renčah med obveznostmi v goriškem uradu omenja, da županu od desetine pripada urna terana.⁷⁰ Urbar za Devin iz 1494 navaja, da je morala vsaka kmetija za tlako prepeljati voz terana na Sočo.⁷¹ V Tomaju so številni kmetje dolgovali dajatev v urnah terana.⁷² V urbarju za Devin iz 1524 se omenja rebula.⁷³ Po urbarju za Vipavo iz 1499 se je v župi Slap v teranu plačevala dajatev za pusto kmetijo v Gradišču pri Vipavi,⁷⁴ v župi Šturje pri Ajdovščini pa za prejem kmetije v Ustju pri Ajdovščini,⁷⁵ v župi Vrhpolje pri Vipavi se je v teranu plačevalo za pusto kmetijo,⁷⁶ v Budanjah pri Vrhpolju za kmetijo,⁷⁷ v Zemonu pri Vipavi pa od kleti.⁷⁸ Kmetje v Dupljah pri Vrhpolju so upravniku v župi dolgovali določeno količino terana.⁷⁹ Z vinarstvom so povezane tudi omembe vinskih goric, vinogradov, grozdja, vinskih tropin, vinogradnikov, vinogorskega čuvaja, desetine od

⁵⁶ Blaznik, *Urbarji*.

⁵⁷ *Prav tam*, str. 272–274, 281, 284, 285, 352.

⁵⁸ ... annotacio omnium, quae annotata sunt Chuonrado clauigero dicto Raynisch in annona, vino et aliis a tempor assignacionis clauium, quod fuit Augustini eiusdem anni usque in presentem diem. Codex diplomaticus Austriaco- Frisingensis, str. 126–127.

⁵⁹ *Prav tam*, str. 41–142.

⁶⁰ Wiessner, *Gurker Urbare*.

⁶¹ *Fresacher, St. Paul, Kärnten*.

⁶² *Prav tam*, str. 81.

⁶³ *Prav tam*, str. 118.

⁶⁴ Ime mu je bilo Nikel: *prav tam*, str. 240, 242, 243, 265.

⁶⁵ Kos, *Urbarji salzburske nadškofije*.

⁶⁶ Kos, *Urbarji slovenskega primorja*.

⁶⁷ *Prav tam*, str. 125, 126.

⁶⁸ *Prav tam*, str. 125.

⁶⁹ *Prav tam*, str. 128–129.

⁷⁰ *Prav tam*, str. 156.

⁷¹ *Prav tam*, str. 212.

⁷² *Prav tam*, str. 215–216.

⁷³ *Prav tam*, str. 218, 221.

⁷⁴ *Prav tam*, str. 256.

⁷⁵ *Prav tam*, str. 257.

⁷⁶ *Prav tam*, str. 258.

⁷⁷ *Prav tam*, str. 258–259.

⁷⁸ *Prav tam*, str. 259.

⁷⁹ *Prav tam*.

vinograda, desetine od vina, gorskega prava, vinskega prava, vinske kleti, krčme in vinske mitnice.

V urbarjih briksenske škofije⁸⁰ – škofijskega gospostva Bled (iz 1253, z začetka 14. stoletja, iz 1306–1309) in proštije na Blejskem otoku (iz razdobja od ok. 1330 do 1458) – zasledimo skupaj le štiri zaznamke o vinu brez opredelitve vrste.

V registru gornjegrajskega benediktinskega samostana iz 1426⁸¹ je v savinjskem uradu navedena lokacija *Zun/ze Weyngarten*,⁸² na lokaciji *ze laufen* pa se omenjajo kmet *vnder dem Weingarten* in kmetje, ki so kultivirali šest vinogradov (*haben Sechs Wingarten gepaut*).⁸³ V uradu sv. Egidija so kmetje dolgovali gornino od vinogradov in činž od vina.⁸⁴ Sortna vina se v besedilu ne omenjajo.

Srednjeveški urbarji minoritov in dominikancev na Ptuj (iz 15. stoletja),⁸⁵ ki leži v vinorodnem okolju, redno omenjajo vinograde, gornino, vinsko desetino, pa tudi mošt, ne poročajo pa o vinskih sortah, ki so uspevale v vinogradih.

Tudi novoveški urbarji za Belo krajino in Žumberk (15. do 18. stoletje)⁸⁶ vsebujejo številne omembe v zvezi z vinom: vinske gorice, vinograde, krčenje in kopanje v njih, mošt, vino, vinogradnike in gorske gospode, dajatev in desetino od vinograda in vina, krčmo, vinske mere, gorski red, gorski zbor itd., vendar sortnih vin ne omenjajo.

Pomemben pisni vir za vinogradništvo, vinarstvo in vino na naših tleh v preteklosti so tudi **računske knjige** s popisi prihodkov in izdatkov zlasti v zemljiškogospodarskih agrarnih okoljih, kjer zadevajo proizvodnjo vina, a tudi v mestnih okoljih, kjer je bilo vino predmet trgovine. Ohranjene računske knjige pokrivajo dele vseh treh slovenskih vinorodnih okolij: Goriška brda, Vipavsko dolino in Kras na Primorskem, dolenska gospostva Mokronog, Klevevž, Štatenberg in Kostanjevica ter vinorodno območje Bizeljskega v Posavju, kakor

tudi Vitanje in gospostva ob zgornji Sotli, ki so pripadala vinorodnemu Podravju na Štajerskem. Med vrstami vin poznega srednjega veka se v računih za Goriško omenjata teran in rebula, na Freisinškem rebula in muškat, v Celju pa rebula, malvazija in pinela. Prek Škofje Loke so tržaško rebulo in muškat prevažali proti zgornji Štajerski in naprej. Z vinogradništvom so se na Slovenskem ukvarjali tudi na manj ugodnih območjih Gorenjske: do 13. stoletja na Bledu in do 16. stoletja na Škofjeloškem.⁸⁷

V mestnem okolju, kjer je bilo vino predmet blagovno-denarne menjave, računske knjige dajejo predvsem podatke o vrstah vina v obtoku in o njegovih cenah.⁸⁸ Po podatkih računskih knjig iz 16. stoletja je bil cviček⁸⁹ najcenejše vino; služi lahko kot osnova za izračun razmerij cen različnih sortnih vin: črnikalec, prosek, vipavec in najcenejši teran, ki je bil bel in rdeč. Sladka vina (vipavec) so bila bolj cenjena od drugih. V Ljubljani so točili še vermut in tribijanec (stal je toliko kot goriški in furlanski teran). Na prehodu 17. in 18. stoletja so se v omembah vin pojavili še čividin (po kraju Čedad), refošk, rebula in bric (*egkhwein*, ki je bil cenovno izenačen s prosekom), muškatelec (stal je toliko kot črnikalec) in pivo, ki je bilo cenejše od cvička. Magistratni ceniki so maksimirali cene vina in zbijali ceno luksuznih vin. Konec 17. stoletja je bila med najdražjimi vini malvazija, med najcenejšimi pa teran, od katerega je bil kis le malo cenejši.

Deželno vino ter malvazijo, pinelo in rebulo srečamo tudi med izdatki celjskih mestnih sodnikov v drugi polovici 15. in prvih dveh desetletjih 16. stoletja.⁹⁰

Imeniten vir ne le za vino, ampak tudi za širšo kulinarčno ponudbo poznega srednjega veka so zapiski oglejskega kanclerja **Paola Santonina**, ki je v drugi polovici 80. let 15. stoletja spremljal škofa Pietra Carlja iz Caorla na vizitacijskih potovanjih po pokrajinah Dravske doline, Zilje in južne Štajer-

⁸⁰ Bizjak, *Briksenški urbarji*.

⁸¹ Orožen, *Oberburg*.

⁸² *Prav tam*, str. 244, 321.

⁸³ *Prav tam*, 250.

⁸⁴ *Prav tam*, 299–303.

⁸⁵ *Pirchegger in Sittig, Pettau*.

⁸⁶ *Kos, Urbarji*.

⁸⁷ Bizjak, *Medieval Account books*, str. 124–143; Bizjak: *Srednjeveški obračuni*.

⁸⁸ Vilfan, *Mestne računske knjige*, str. 19–20.

⁸⁹ Verjetno gre tu za priljudno slovenjenje imena March-Wein ali Marhwein, vina iz Slovenske marke, ki pa ni povsem ustrezno; prim. Granda, *K zgodovini cvička*, str. 299.

⁹⁰ Bizjak in Žižek, *Knjiga obračunov*.

ske.⁹¹ Santonino ob pestrih obrokih, s katerimi so uglednim gostom postregli na gradovih, v samostanih, a tudi v meščanskem, redko vaškem okolju, praviloma omenja vino. Včasih opiše njegov okus: da je dobro, odlično, izvrstno, sladko, kislo (npr. v samostanu sv. Jurija v Podkloštru, kjer grozdje zaradi zgodnjega mraza ni dozorelo, ali pa v vasi Pečnica, kjer je bilo belo vino neznansko kislo), da vonja po kisu in plesni (rdeče vino v vasi Pečnica), da je bistro kot voda, da je lahko ali mlado. Santonino pogosto navaja, da so pili belo ali/in rdeče/črno vino. Geografsko poreklo ali vrsta vina se omenja redkeje: furlansko vino (v Dravogradu),⁹² na gradu Lengberg so gostom postregli z belim in rdečim vinom iz samostana v Rožacu,⁹³ v Dropolah so pri župniku zaradi prebavnih težav pili rdeči salentinec,⁹⁴ pridobljen iz lahkega belega vina, na gradu Rožek pa so jim postregli z belim vinom iz Krmina.⁹⁵ Od sortnih vin Santonino omenja rebulo (v Dravogradu⁹⁶ in Lienzu.⁹⁷). Na gradu Bekštanj so jedli smokve, kuhane v rebuli,⁹⁸ (zelo) sladke rebule so bili deležni v Celju.⁹⁹ V Dravogradu,¹⁰⁰ Vojniku¹⁰¹ in Celju¹⁰² so pili malvazijo, v Črešnjici pa malvazijo, za katero Santonino pripominja, da so jo pripeljali iz daljnih krajev.¹⁰³

Opisi vinogradništva in vinarstva v polihistorskih in strokovnih delih od 17. do 19. stoletja

Polihistor plemiškega rodú **Giacomo Filippo Tommasini** (1595–1655), dolgoletni škof novigradske dijeceze, ponuja v svojem delu *De' Commentari storici-geografici della Provincia dell'Istria, libri otto* (1641)¹⁰⁴ za beneški del Istre zanimive zgo-

dovinsko-geografske podatke, v katerih omenja tudi vinogradništvo in vinarstvo. Opisuje vsakodnevno življenje Istranov, njihove običaje, način obdelave tal, verovanje, značilnosti pokrajine itd. V Istri omenja dve vrsti trt: stare nizke¹⁰⁵ in visoke nasade na steblih (brajde). Istrani so poznali tri vrste nizkih trt bele sorte grozdja, to so bile: *pelosa* (kosmatica) – Pirančani so ji rekli *calcionesa* –, *ribolla*, ki je dajala močnejše vino, ter *pirella*, ki je po kakovosti presegala prejšnji sorti. Med visokimi trtami je bila glavna črna sorta *refosco*, ki so ga imenovali *terran grande* (veliki teran). Po kakovosti mu je sledilo grozdje *cropella* in *rdeča chernatizza* (hrvatica), od belih pa *cividin* in *tribiano*; tam je uspevalo še številno drugo grozdje: *moscato*, *malvasie*, *imperatoria* in drugo. Na brajdah so gojili predvsem črno grozdje. V Izoli so imeli dobro rebule (*ribuole*), v Kopru pa so delali dobre, sladke muškate, ki so uživali ugled na tujem. V XXXV. poglavju¹⁰⁶ je govora o kakovosti in značilnostih istrskih vin, ki so bile različne. V preteklosti je bilo najbolj cenjeno vino iz Proseka, ki ga je po Tommasinijevem mnenju pila rimska cesarica Livija, Rimljani pa so ga imenovali *Pucino*. Proseškemu vinu je po kakovosti sledil koprski muškat, včasih pa ga je celó prekosil. V Trstu je bilo znano *vino del rè* (kraljevsko vino).¹⁰⁷ Po kakovosti so sledile sladke in blage rebule (*ribolle*) iz Izole in Milj. Slaven je bil *tribbiano* iz Pazinščine, v številnih krajih pa so poznali sladek ali mlad črni refošk (*refosco nero*). Piran je imel precej belega in črnega vina ter vino s Savudrije (*del Carso*). Podobno je bilo z Umagom, kjer so bila cenjena bela vina. V Novigradu so proizvajali močno črno vino, v novejšem času so začeli gojiti tudi muškat in refošk. Nekaj istrskega vina so izvozili, večino pa so popili v deželi.

V drugi polovici 18. stoletja je koprski razsvetljavec **Gian Rinaldo Carli** skušal dokazati, da je na istrskih tleh mogoče gojiti tudi izbrana vina. V svojih vinogradih nad Bertoki je vzgajal tokaj, *Carmigna-*

⁹¹ Vale, *Itinerario*; v članku je uporabljen slovenski prevod Santonino, *Popotni dnevniki, sklici se nanašajo nanj*.

⁹² Prav tam, str. 12.

⁹³ Prav tam, str. 19.

⁹⁴ Prav tam, str. 27 (... *australis noster ... album vinum leve in rubeum salentinum convertit*: Vale, *Itinerario*, str. 156).

⁹⁵ Prav tam, str. 46.

⁹⁶ Prav tam, str. 12.

⁹⁷ Prav tam, str. 15.

⁹⁸ Prav tam, str. 61.

⁹⁹ Prav tam, str. 89, 90.

¹⁰⁰ Prav tam, str. 12, 13.

¹⁰¹ Prav tam, str. 87.

¹⁰² Prav tam, str. 89–90.

¹⁰³ Prav tam, str. 85.

¹⁰⁴ Tommasini, *Commentari*; delo je izšlo tudi v slovenskem prevodu: Tommasini, *Zgodovinski komentarji*; prim. še

Darovec, *Vinogradništvo in vinarstvo*, str. 135–140.

¹⁰⁵ Omenja jih že Marin Sanudo 1483: *Stari krajepisi Istre*, str. 31. Nizke trte omenja tudi poročilo koprskega podestata in kapitana konec 16. stoletja; prim. Darovec, *Vitam viti*, str. 14.

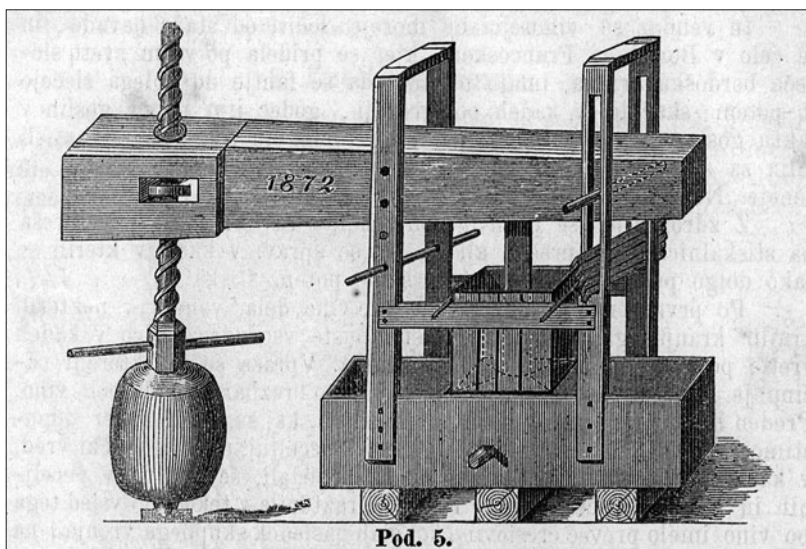
¹⁰⁶ Prav tam, str. 100–103.

¹⁰⁷ *Vino da' Rè* v zvezi z vasjo Podpeč (Monte de' Popocchi) pod kraškimi robom omenja tudi koprski škof Paolo Naldini v delu Naldini, *Corografia ecclesiastica*, str. 368–369.

no, *Montepulciano*, *Liatico* (aleatico) in druga toskanska vina. Književnik Alessandro Gavardo je Carliju posvetil pesnitev *La Rinaldeide*, kjer v šaljivem kontekstu opisuje hrano in pijačo, s katerima je Carli gostil prijatelje. Deležni so bili vin: *Malvagia* (malvazija), *Borgogna* (borgonja), *Montepulciano*, *Claretto* (klaret), *Trebbiano*, *Montalcino*, *Picolitto* (pikolit), *Refosco* (refošk)¹⁰⁸ in *Moscadello* (muškat).¹⁰⁹

Omembe vina v osrednji Sloveniji in kranjskem delu Istre so v drugi polovici 17. stoletja našle precej prostora v znamenitem delu »Slava vojvodine Kranjske« kranjskega polihistorja **Janeza Vajkarda Valvasorja**.¹¹⁰ Omenja rdeče in belo vino, v Istri tudi črno. Vinorodne okoliše na Kranjskem obravnava predvsem v drugi knjigi. Pri opisu tal, dolin in polj na Dolenjskem (XXVI. poglavje)¹¹¹ je omenjenih več lokacij z vinogradji, ki se jim posebej posveča XXIX. poglavje.¹¹² Tamkajšnje vino se je imenovalo *Marhwein* (vino iz Slovenske marke), iz katerega so kuhali žganje.

LIII. poglavje¹¹³ govori o prebivalstvu Notranjske (*Inner-Crain*). Že naslov napoveduje, da bo govorila o vipavskih vinogradih, okusnem (*köstlich*) kraškem vinu in tovorjenju (olja in) vina prek dežele. Tudi LIX. poglavje¹¹⁴ o tukajšnjih tleh in dolinah v naslovu omenja plemenito (*edel*) kraško vino, v besedilu pa rdeča in bela vina vseh sort najboljše vrste.¹¹⁵ Tudi opis vipavskih tal omenja slovita rdeča in bela vina, med slednjimi najbolj znanega *Kindermacher*-ja.¹¹⁶ LXIV. poglavje¹¹⁷ je namenjeno vinogradom in vinom na Notranjskem, ki jih avtor našteva tudi v naslovu. V besedilu omenja posame-



Stara slovenska preša, primerna za manjše posestnike. (Josip Vošnjak, *Umno kletarstvo*, 1873)

zne vinorodne okoliše, med njimi tudi vipavskega. Tam je uspevalo zelo kakovostno belo vino, pa tudi rdeče vino, ki so ga imenovali *Terant*. Na Vipavskem in na Krasu so gojili raznovrstna vina visoke kakovosti,¹¹⁸ med katerimi so imela rdeča razna imena: *Terant*, *Marcewin* ali *Marcemin*, *Pinol* ali *Pignol* in *Refosco*. Tudi bela vina so se razlikovala po sortah: vipavec (*Wipacher*) ali *Kindermacher*, beli teran (*der weisse Terant*), *Cividin*, *Prosecker*, *Tscherneckaler*, *Muskateller* in še druge vrste. Ta vina so bila močna, v nemških deželah si jih prodajali kot kretske vino ali kot malvazijo (*Malvasier*). LXXI. poglavje¹¹⁹ obravnava prebivalstvo Istre.¹²⁰ Opisuje potek in način trgatve (trte so rasle po drevju). Istrsko vino je bilo močno in prijetno, kupce je našlo v oddaljenih deželah. Razprostranjenost vinogradov v različnih okoliših je razvidna tudi iz LXXVI. poglavja¹²¹ o tleh in dolinah v Istri. LXXIX. poglavje¹²² je namenjeno vinogradom v Istri in Liburniji, kjer naj bi se cedila olje in vino. Slednje naj bi bilo kar najbolj okusno (*köstlichst*). Največ je bilo rdečega vina, ki so ga cenili tudi na tujem. Pri Bršču so bila vina bolj črna kot rdeča, zato se je tega vina prijelo

¹⁰⁸ Pesnitev omenja refošk, ne pa terana.

¹⁰⁹ Ziliotto, *La Rinaldeide*, str. 268 (32), 318–320 (82–84); Darovec, *Vitam viti*, str. 14–15.

¹¹⁰ Valvasor, *Die Ehre*.

¹¹¹ Prav tam, str. 184–188.

¹¹² Prav tam, str. 192–194.

¹¹³ Prav tam, str. 255–256.

¹¹⁴ Prav tam, str. 262–266.

¹¹⁵ Prav tam, str. 263.

¹¹⁶ Prav tam, str. 265.

¹¹⁷ Prav tam, str. 269–270.

¹¹⁸ Sto let kasneje se Alwin Schultz o vipavskem vinu ni izrazil laskavo, temveč je zapisal, da gre za vino znosne kakovosti: Schultz, *Das Höfische leben*, str. 279.

¹¹⁹ Prav tam, str. 285–288.

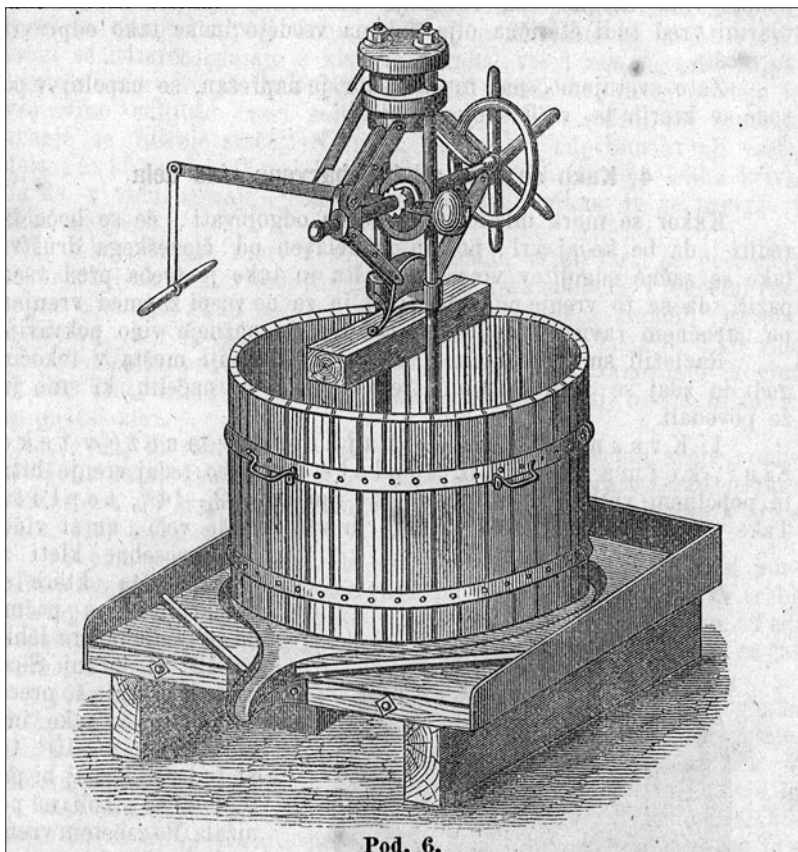
¹²⁰ Gre za del osrednje Istre (Pazinsko grofijo/knežijo), ki je spadala h Kranjski.

¹²¹ Prav tam, str. 291.

¹²² Prav tam, str. 293–294.

ime *Wein-Dinte*. Ta vina so bila sladka, gosta in nasitna.

K vinu se Valvasor vrne tudi v peti knjigi,¹²³ kjer skuša razvozlati lokacijo mesta *Pucinum*, ki ga je Plinij Starejši omenil v svoji *Naturalis historia* v zvezi s poreklom vina, ki ga je pila cesarica Livija, žena cesarja Avgusta. Zavrača mnenje Johanna Ludwiga Schönleba, da naj bi šlo za Črni kal in črnikalec; ugotavlja, da ne prideta v poštev niti bršeško in kastavsko vino in *Wein-Dinte*, ampak da je vino izviralo iz zaludja tržaškega zaliva, tj. iz okolice Proseka ali Devina. V enajsti knjigi, ko govori o Novem mestu, Valvasor omenja, da v njegovi rodovitni okolici uspeva vino, ki ga na splošno imenujejo *March-Wein*.¹²⁴ Tudi v zvezi z gradom in gospostvom Socerb omenja izborna okoliška vina črnikalec in neprekosljivo slastni *Marzaminer*.¹²⁵



Pod. 6.

Stiskalnica na vreteno. (Josip Vošnjak, *Umno kletarstvo*, 1873)

Vinarstvu in vinu je pozornost namenil tudi deželni zdravnik za Goriško pokrajino **Anton Muznik**. V delu »Goriško podnebje«¹²⁶ (1781) je opisal podnebje, rastje, živalstvo in druge značilnosti dežele, način življenja ter značaj in bolezni ljudi. V Kanalski dolini sta v njegovem času rasla trta in sadno drevje. Vinogradi, sadovnjaki, polja in travniki so se razprostirali tudi na rodovitnem območju od izvira Vipave do Gorice. Trto in sadno drevje omenja tudi na Krasu.

Deseto poglavje¹²⁷ svoje knjige je Muznik namenil vinu. Opisuje način odbiranja (rdečega in belega) grozdja in način priprave črnega vina. Iz grozdja rebula, cevedin, pikolit, garganja, prosek, roženplac itd. so pridobivali vina, ki naj bi bila po lastnostih podobna španskim, grškim in celo to-

kajcu. Refošk naj bi bil podoben burgundskemu vinu, vino iz navadnega črnega grozdja pa vinu Montepulciana. Vina, ki so jih pridelovali, so bila črna in bela, navadna in kakovostna. Navadnega črnega vina so pridelali zelo veliko. Po kakovosti in obstojnosti se je razlikovalo glede na lego zemljišča. Vino s hribovitega terena je bilo finejše in slajše, a manj obstojno, tisto, ki je raslo v ravnici, pa je bilo gostejše in trpkejšo ter se je ohranilo tudi dve leti. Drugo črno vino je bil refošk,¹²⁸ ki je bil bolj ali

¹²³ Prav tam, str. 243–245.

¹²⁴ Prav tam, str. 489.

¹²⁵ Prav tam, str. 524.

¹²⁶ Musnig, *Clima goritiense*; v članku je uporabljen in citiran prevod Muznik, *Goriško podnebje*.

¹²⁷ Prav tam, str. 129–147.

¹²⁸ Muznik pozna sorto refošk, teran pa ne. Giovanni Panjek ugotavlja, da je terrano v furlanskih dokumentih splošno ime za lokalno vino, medtem ko je refošk sortno vino, ki izhaja iz kategorije teranov. To ponazori s kontekstom zapisa iz 1590, ki (v pridevniški obliki) omenja: *gl'altri vini terrani, o garbi, o dolci, o rafoschi, o d'altra qualsivoglia qualità e bontà* (druga lokalna vina, kislja, sladka, rafoska /?/ ali druge, kakršne koli že kakovosti). Refošk kot sortno vino (v samostalniški rabi) omenja Panjek k letu 1639: *vini di monte et refoschi dolci* (hribovska vina in sladki refoški): Panjek, *La vite*, str. 71. V beneškem narečju je Vin teran pomenil *Vino nostrano o nostrale, che nasce da noi, njegovo nasprotje pa je bilo Vino navigato*; prim. Boerio, *Dizionario*, str. 717. Da je Terrant izvedenka latinske oznake (*vinum*

manj sladek – odvisno od lege zemljišča in letine. V primerjavi z navadnim vinom ga je bilo malo. Iz grozdja refošk so pripravljali tudi kakovostni refošk, ki so ga lahko hranili po več let. Najboljše belo vino so pridobivali iz grozdja pikolit, ki ni zaostajal za tokajcem. Na splošno so pili črna vina, ki niso šla hudo v glavo, bila so sladka, lahka, prijetna, redilna in diuretična.

Učitelj vipavskih vinogradnikov **Matija Vertovec** je 1844 objavil prvi slovenski priročnik za vinarje.¹²⁹ V njem je opisal porekla, vrste, sajenje in gojenje trt, skrb pred nepravilnostmi in škodljivci, obdelavo vinogradov (od okopavanja in gnojenja do redčenja trt, cepljenja in trganja grozdja ter priprave mošta in vina), vpliv vina na zdravje, načine kletarjenja, vzdrževanje vin, neprijetne pojave pri vinih, domača in tuja žlahtna vina ter razne plati kupčevanja z vinom, ki so pripeljala tudi do zlorab.

Popisal je trtne sorte, ki so jih gojili Vipavci do Soče, Brežani in Brici. Ob splošnem opisu značilnosti trt navaja tudi podsorte.¹³⁰ Med žlahtnejšimi belimi vrstami omenja rebulo (ena njenih podvrst je bila zelenika), (tržaško) grganjo, v Brdih imenovano tudi šterjána, muškat(éljko), ki je imela tudi podvrst z rdečim grozdem, muškatéljko cibabo, malvazijo, grganjo v Brdih in okoli Črnič, imenovano tudi podgorska grganja, v Gorici pa rebula, belino ali bolnó, čedajc iz okolice Čedad, ki je dajala vino cividin, ena podsorta pa je dajala črno grozdje, ovčji répič, pinjélo, laško (v Proseku), pikolit, iz katerega so začeli delati suha (likerska) vina, lipo-všico, sivko, zelén, rdečo pétljo, črni ošip, kostenico, rjavko ter sipo ali osipko (podvrst je bila črna sipa). Kot manj žlahtne bele vrste Vertovec opredeljuje: gl(j)ero, iz katere so izšle brežanka, prosékar in rebula, dve podsorti sta se v Braniku imenovali gljera špička, dalje volóvno ali volóvnik, v Brdih drénik (podsorti sta bili bela in črna volóvna), belopopko, dišečko, ki so jo v Brdih imenovali tudi sevšica,

laško dišečko, ki so ji ponekod rekli smrdoduška, rečiglo, ošip ali cúndro, klarno mejo, vertenco ali rogátko, dolgo pétljo, brščino, egiptarco, ki so jo na Brégu imenovali bolunska, marvinj (tudi javornik, glavačica, rjava glavačica, rumenják), belo glavačico, meskljer, pérgolo in auguštáno. Rdeča sorta je bila rumeníja, črni ali črnovijolični pa sta bili oberfelder z Vrhpolja nad Vipavo in refošk, ki naj bi bil žlahtna italijanska vrsta; iz njene podvrste z drobnim grozdem pa naj bi Tržačani pripravljali svoje sloveče teráne,¹³¹ nekateri goriški Furlani pa »zadušena« (neodvreta) vina. V to skupino je Vertovec umestil še sorte: refoškát ali žúžovna, bersamin ali mersamin, rášpica (v Bregu rastrešenka), sladkočrn, penjel, penjélc, gnjet(íca) (v Ricmanju rešara, v Furlaniji kordovat), kisilc, tudi kurbín ali črnína in črna pergola. Vertovec omenja tudi prizadevanja za presajanje tujih sort.

V dodatku (*Pristavik*) Vertovec našteva še trte, ki so bile tedaj zasajene na Dolenjskem, imena nekaterih tujih trt, »kranjsko«-hrvaška imena trt na Kranjskem ob hrvaški meji in na Hrvaškem ter popis trtnih vrst, ki so jih gojili ali so bile vsaj znane na Štajerskem.

Vertovec posamezne sorte trt, grozdja in vina piše z veliko začetnico. Omembe terana, ki mu sicer priznava sloves in kakovost, so zapisane z malo začetnico, navadno v množinski obliki, ne kot posebno sortno vino. Vertovec izrecno navaja, da se tovrstna kakovostna vina pripravljajo iz grozdja podvrsti trte refošk.¹³²

Nekdaj ugledni nemški strokovnjak za kmetijstvo **Wilhelm Hamm** je 1865 objavil knjigo o vinu,¹³³ v kateri je opisal značilnosti številnih vin, ki so jih proizvajali in pili širom sveta. Med avstrijskimi vini omenja tudi vina na Koroškem, Kranjskem,¹³⁴ Primorskem¹³⁵ in Štajerskem.¹³⁶ Ugotavlja, da je na Kranjskem: na Krasu, Dolenjskem, Kočevskem, v Beli krajini in Žumberku s središči

terre, terrestre, rurale) in pomeni lokalno oz. deželno vino (*Landwein*), meni tudi (Rolf) Sprandel, *Von Malvasia*, str. 45. S tako interpretacijo se na podlagi konteksta zapisa o procesu iz 1619 strinja tudi Aleksander Panjek (*Panjek, Pravda*, str. 295), ki se mu zahvaljujem za omenjene referen-ce. Pripomnimo, da od sortnih vin Boerio pozna malvazijo, rebule in refoška pa ne.

¹²⁹ Vertovec, *Vinoréja*; Malnič, *Pričevanje*.

¹³⁰ Vertovec, *Vinoréja*, str. 20–31.

¹³¹ Besedna zveza kaže, da Vertovec – v skladu s Panjekovim mnenjem – šteje teran oz. terane za lokalno vino.

¹³² Dejansko je obratno, refošk je plemenita sorta iz vrste teranov.

¹³³ Hamm, *Das Weinbuch*.

¹³⁴ Prav tam, str. 143–145.

¹³⁵ Prav tam, str. 145–146.

¹³⁶ Prav tam, str. 154–156.

v Vipavi, Metliki, Novem mestu in Ljubljani stanje vinarstva slabo tako glede vinogradništva kot kletarjenja. Na dunajski razstavi vin 1857 so se ta vina izkazala za najbolj kisle in z najmanj buketom v monarhiji – v tem pogledu so jih prekašala le koroška vina. Kdor bi želel na Kranjskem piti kaj boljšega od domače kislice, naj bi posegel po štajerskih vinih iz Slovenske marke (*Marchweine*), ki so bila nekoliko boljša od kranjskih. Hamm omenja, da je na Dolenjskem cenjeno domače vino *Stadtburger* (trškogorec) – *Neustadtler* (novomeščan), ki pa da je kisló. V kranjskem delu Istre opisuje sladko vino pikolit, ki naj bi izviralo iz domačih vinskih sort; to so bile *Ribola* (rebula), *glér*, *Shippa* (beli vipavec), *Dishera* in volovna. Kot najboljšo od njih ocenjuje rebulo. Navaja, da je Vipava središče glavnega kranjskega vinorodnega območja. Tam je bilo najbolj cenjeno vino *Oberfelder Kindermacher* iz Vrhpolja pri Vipavi, ki pa naj bi bilo povprečno, kisló vino.

Ugotavlja, da so na Primorskem v Istri tla apnenčasta. Klima in morje sta naklonjena vinogradništvu. O številnih tamkajšnjih vinih v tujini niti ne slutijo. V okolici Kopra, Poreča, Pirana, Milj, Rovinja, Pulja in Labina so tedaj gojili predvsem opojna in prijetna rdeča vina, ki pa so jih slabo kletarili. Namizna vina so imela splošna imena: *vino tinto* (črno vino) in *vino rosso* (rdeče vino). Boljša vina z ugodnejših južnejših leg proti morju so že prehajala od namiznih k likerskim vinom. Sortna vina so bila sladka rdeča vina refošk, prošek in pikolit ter beli vini rebula in *Cibedin* (cividin).¹³⁷ Imena so imela po grozdju, iz katerega so bila pridelana. Posebno priljubljeni vini sta bili temni pikolit in refošk, ki sta bili težki, opojni in polni ter sta vsebovali tanin. Bela vina so bila mnogo manj priljubljena.

V zvezi s štajerskimi vini Hamm omeni pozitivne posledice prizadevanj avstrijskega nadvojvode Janeza¹³⁸ za uvajanje plemenitih vrst trte. Na Štajerskem je bilo dosti ugodnih vinogradniških leg, vina pa so pogosto privzela njihovo ime. Štajerska vina so bila bolj kot druga avstrijska primerna za izdelavo penečih vin, ki so jih proizvajali v tovarni v Gradcu. Odjemalce so našla na Češkem, Mora-

vskem, v Šleziji, Galiciji, na Beneškem in Primorskem, pa tudi na severu in vzhodu.

Ime teran in njegova vsebina

Najstarejši znani zaznamek o sortnem vinu z nazivom teran srečamo v Otokarjevi »Avstrijski rimani kroniki«, nanaša pa se na prvo polovico 80-ih let 13. stoletja. Teran (*Terran*) je naštet med raznovrstnimi vini, zaseženimi Benečanom po vojaškem spopadu z zvezo zaveznikov oglejskega patriarha Rajmunda. Porekla tega vina kronist ne navaja.

Dobrih deset let kasneje, konec 1296 se *purum vinum terranum* omenja v zadolžnici, sklenjeni v Huminu. Dolžnik naj bi vino dostavil v Beljak. V Čedad so prihajali odjemalci terana iz Bovca, Žirov, Loke, Kamnika in Kranja. L. 1327 sta v Čedadu nabavila dobrega terana tudi poslanca ortenburškega grofa Alberta (I.). Zapis iz 1340 omenja v Barbani pri Fojani (Collio) gojenje *Terrano bianco e vermiglio* (belega in rdečega terana). Pol stoletja kasneje, 1390 so v Vidmu ob njegovem obisku obdarili cesarskega ambasadorja z 20 steklenicami *vini terrani*, 1396 pa generala dominikancev z dvanajstimi steklenicami *di Terrano bianco e vermiglio*. Ko je 1408 prišel v Videm beneški ambasador kot posrednik med podložniki patriarha in oglejske cerkve ter avstrijskega vojvode, so ga obdarovali z *vino terrano*, ambasadorja avstrijskih vojvod pa so 1411 v Vidmu pogostili z desetimi steklenicami vina *Terrano*. Pojedine, na kateri so pili teran, je bil dve leti prej (1409) v Čedadu deležen tudi papež Gregor XII.

Knjiga beležk (*Notizbuch*) freisinškega škofa Konrada III. za škofjeloško gospostvo navaja živila, ki jih je ključar Konrad ob nastopu službe (1318) prevzel od predhodnika. Jeseni je prejel določeno količino vina *terrano album in Ciuitate emptum* (belega terana, kupljenega v Čedadu).

Številne so omembe terana v urbarjih vinorodne slovenske Primorske. Med goriškimi urbarialnimi dohodki iz 1398 se omenjata vini teran in rebula. Med obveznostmi iz 1402 je v Preserjah navedena neplačana dajatev v rebuli in teranu. L. 1523 se v Bukovici pri Renčah med obveznostmi v goriškem uradu omenja, da županu od desetine

¹³⁷ *Terana Hamm ne pozna.*

¹³⁸ *Pulko, Razvoj vinogradništva.*



Tovojenje vinskih sodov.
(Valvasor, *Slava vojvodine Kranjske*)

pripada urna terana. Urbar za Devin iz 1494 nava-ja, da je morala vsaka kmetija za tlako prepeljati voz terana na Sočo. V Tomaju so številni kmetje dolgovali dajatev v urnah terana. Po urbarju za Vipavo iz 1499 se je v župi Slap v teranu plačevala dajatev za pusto kmetijo v Gradišču pri Vipavi, v župi Šturje pri Ajdovščini pa za prejem kmetije v Ustju pri Ajdovščini; v župi Vrhpolje pri Vipavi se je v teranu plačevalo za pusto kmetijo, v Budanjah pri Vrhpolju za kmetijo, v Zemonu pri Vipavi pa od kleti. Določeno količino terana so upravniku v župi dolgovali tudi kmetje v Dupljah pri Vrhpolju. Teran se pojavlja tudi v računskih knjigah poznega srednjega veka za Goriško.

Ljubljanske računske knjige iz 16. stoletja ome-njajo beli in rdeči teran, ki pa ni bil kdo ve kako cenjen. Na prehodu 17. in 18. stoletja se je v omem-bah vin pojavil še refošk. Konec 17. stoletja je bila med najdražjimi vini malvazija, med najcenejšimi pa teran, ki je bil le malo dražji od kisa.

Giacomo Filippo Tommasini v svojem opisu Istre izpred srede 17. stoletja (1641) za beneški del Istre med visokimi trtami navaja glavno črno sor-to *refosco*, ki so ga imenovali *terran grande* (veliki teran). V številnih istrskih krajih so tedaj poznali sladek ali mlad črni refošk (*refosco nero*).

Pesnitev v čast razsvetljencu druge polovice 18. stoletja Gian Rinaldu Carliju omenja *Refosco* (re-fošk) med vini, s katerimi je Carli gostil prijatelje.

Kranjski polihistor Janez Vajkard Valvasor v Slavi Vojvodine Kranjske opisuje vinorodne okoliše, med njimi tudi vipavskega. Tam je uspevalo rdeče vino *Terant*. Na Vipavskem in na Krasu so gojili raznovrstna vina, med katerimi so imela rdeča ra-zna imena, mdr. *Terant* in *Refosco*. Tudi bela vina so se razlikovala po sortah, ena od njih je bil beli teran (*der weisse Terant*).

Goriški zdravnik Anton Muznik v delu Goriško podnebje (1781) omenja črno vino refošk, ki je bil bolj ali manj sladek – odvisno od lege zemljišča in letine. V primerjavi z navadnim vinom ga je bilo malo. Iz grozdja refošk so pripravljali kakovostni refošk, ki so ga hranili tudi po več let.

Oče slovenskih vinarjev Matija Vertovec v svo-jem učbeniku (1844) med rdečimi sortami vina navaja refošk, ki naj bi bil žlahtna italijanska vrsta; iz njene podvrste z drobnim grozdom naj bi Trža-čani pripravljali svoje sloveče teráne.

Ugledni nemški strokovnjak za kmetijstvo Wil-helm Hamm v svoji knjigi o vinu (1865) ne pozna ne terana ne refoška.

Pisni zapisi nedvomno kažejo, da se je ime teran že pred stoletji uporabljalo za vino, ki so ga pridelovali na Primorskem, Notranjskem in v Istri. Znana sta bila rdeči in beli teran. V zapisih od srednjega veka do 17. stoletja je – sodeč po kontekstih omemb – ime teran označevalo sortno vino, kot npr. imena rebula, malvazija, muškata in pinela. Sorodno kvaliteto vino z imenom refošk se v obravnavanem prostoru omenja šele v 17. stoletju. Zdi se, da od takrat do 19. stoletja ime refošk postane ime žlahodne sorte, vzdevek teran pa splošno »generično« ime za njeno razširjeno sorodnico. Morda je prav razširjenost vplivala na (začasno) »degradacijo« pomena vzdevka teran. V 20. stoletju se ime teran ponovno uveljavi kot ime za ugledno trto in vino.

Viri in literatura

Arhivski viri

Joppi »Notariorum«: Biblioteca civica Vincenzo Joppi, Fondo Joppi »Notariorum«.
Pokrajinski arhiv Koper, enota Piran
SI_PAK_PI/0009 Vicedominska knjiga 7, folio 18
(1337, 12. 4.).

Literatura in objavljeni viri

Annali del Friuli ossia raccolta delle cose storiche appartenenti a questa regione. Vol. VI. (1388–1797) (compilati dal Francesco di Manzano). Udine: Giuseppe Seitz, 1868.

Bizjak, Matjaž: *Briksenski urbarji. Urbarji briksenske škofije. 1253–1464. Srednjeveški urbarji za Slovenijo* 5. Ljubljana: Zgodovinski inštitut Milka Kosa ZRC SAZU, 2006 (Thesaurus memoriae Fontes 3).

Bizjak, Matjaž: Srednjeveški obračuni freisinške škofije = Die mittelalterlichen Abrechnungen des Hochstifts Freising. 1. Obračuni gospodstev Škofja Loka in Klevevž 1395–1401 = 1. Abrechnungen der Herrschaften Škofja Loka und Klevevž 1395–1401. *Loški razgledi*, 52, 2005, str. 11–14; 2. Obračuni gospodstev Škofja Loka 1399–1401 in Klevevž 1395–1400 = 2. Abrechnungen der Herrschaften Škofja Loka 1399–1400 und Klevevž 1395–1400. *Loški razgledi*, 53, 2006, str. 315–368; 3. Obračuni gospodstva Škofja Loka 1437–1439 = 3. Abrechnungen der Herrschaft Škofja

Loka 1437–1439. *Loški razgledi*, 54, 2007, str. 353–380; Srednjeveški obračuni freisinške škofije = Medieval accounts of the Freising Diocese. 4. Obračuni gospodstva Škofja Loka 1439–1442 = 4. Accounts of the Škofja Loka estates 1439–1442. *Loški razgledi*, 55, 2008, str. 435–458; 5. Obračuni gospodstva Škofja Loka 1441–1478 = 5. Accounts of the Škofja Loka estates 1441–1478. *Loški razgledi*, 56, 2009, 435–462; 6. Obračuni gospodstva Škofja Loka 1477–1487 = 6. Accounts of the Škofja Loka estate 1477–1487. *Loški razgledi*, 57, 2010, str. 385–412; 7. Obračuni gospodstva Škofja Loka 1486–1491 in Klevevž 1486–1487 = 7. Accounts of the Škofja Loka estate 1486–1491 and Klevevž estate 1486–1487. *Loški razgledi*, 59, 2012, str. 409–442.

Bizjak, Matjaž: Medieval Account Books as a Source for Environmental History. *Man, Nature and Environment Between the Northern Adriatic and the Eastern Alps in Premodern Times* (ur. Peter Štih in Žiga Zwitter). Ljubljana: Znanstvena založba Filozofske fakultete, Zveza zgodovinskih društev Slovenije, 2014 (Zbirka Zgodovinskega časopisa 48), str. 124–143.

Bizjak, Matjaž in Aleksander Žižek: *Knjiga obračunov celjskih mestnih sodnikov 1457–1513*. Celje: Zgodovinski arhiv, Ljubljana: Založba ZRC SAZU, 2010.

Blaznik, Pavle: *Urbarji freisinške škofije. Srednjeveški urbarji za Slovenijo*. Zvezek četrti. Ljubljana: Slovenska akademija znanosti in umetnosti, 1963 (Viri za zgodovino Slovencev. Knjiga četrta).

Boerio, Giuseppe: *Dizionario del dialetto veneziano*. Venezia: Tipi di Andrea Santini e figlio, 1829.

Capitulare de villis. IV. Karoli Magni Capitularia. 32. *MGH. Capitularia regum Francorum I.* (ed. Alfredus Boretius). Hannoverae: Impensis bibliopolii Hahniani, 1883, str. 82–91.

Codex diplomaticus Austriaco-Frisingensis. Sammlung von Urkunden und Urbaren zur Geschichte der ehemals freisingischen Besitzungen in Österreich. Wien: Historische Commission der Kaiserlichen Akademie der Wissenschaften, 1871 (Fontes rerum Austriacarum. Oesterreichische Geschichts-

- Quellen. Zweite Abtheilung. Diplomataria et acta. XXXVI. Band).
- Darovec, Darko:** Vinogradništvo in vinarstvo kot poglavitna gospodarska panoga v severni Istri v obdobju Beneške republike. *Dežela refoška. Vinogradništvo in vinarstvo slovenske Istre* (ur. Darko Darovec). Koper: Zgodovinsko društvo za južno Primorsko, 1995 (Knjižnica Annales 10), str. 121–140.
- Darovec, Darko:** Vitam viti. *Kozarec sonca. Dežela refoška II. Vinogradništvo in vinarstvo Slovenske Istre* (ur. Darko Darovec). Koper: Zgodovinsko društvo za južno Primorsko, Znanstveno-raziskovalno središče Republike Slovenije Koper, 2000 (Knjižnica Annales 22), str. 9–16.
- Diakon, Pavel (Paulus Diaconus):** *Zgodovina Langobardov (Historia Langobardorum)*. Maribor: Založba Obzorja, 1988.
- Dobršek, Tit:** *Vinogradništvo*. Ljubljana: Državna založba Slovenije, 1978.
- Fresacher, Walther:** *Österreichische Urbare. III. Abteilung. Urbare geistlicher Grundherrschaften. 3. Band. Die mittelalterlichen Stiftsurbare Kärntens. II. Teil. Die mittelalterlichen Urbare des Benediktinerstiftes St. Paul in Kärnten. 1289/90 und 1371/72*. Wien: Hermann Böhlau Nachf., 1968.
- Granda, Stane:** K zgodovini cvička. *Ad fontes. Otoprečev zbornik* (ur. Darja Mihelič). Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU, 2005, str. 281–301.
- Gualdo, Germano:** Frammenti di storia veneta nei sommari di registri perduti di Alessandro V (1409–1410). *Miscellanea G. G. Meersseman*. I. Padova: Antenore, 1970 (Italia sacra: Studi e documenti di storia ecclesiastica XV), str. 397–481.
- Hamm, Wilhelm:** *Das Weinbuch. Wein, Cultur und Wirkung des Weins. Statistik und Characteristik sämmtlicher Weine der Welt. Behandlung der Weine im Keller*. Leipzig: Verlagsbuchhandlung von J. J. Weber, 1865.
- Klenar, Iztok:** Refoški z geografskim poreklom. *Kozarec sonca. Dežela refoška II. Vinogradništvo in vinarstvo slovenske Istre* (ur. Darko Darovec). Koper: Zgodovinsko društvo za južno Primorsko, Znanstveno-raziskovalno središče Republike Slovenije, 2000 (Knjižnica Annales 22), str. 263–302.
- Knezović, Marin:** Loza, vinogradi i vino u ranosrednjovjekovnim hrvatskim ispravama. *Ekonomika i ekohistorija*, 12, 2016, št. 1, str. 101–107.
- Kos, Dušan:** *Urbarji za Belo krajino in Žumberk (15.–18. stoletje)* I, II (Novejši urbarji za Slovenijo. Prvi zvezek). Ljubljana: Slovenska akademija znanosti in umetnosti, Znanstvenoraziskovalni center SAZU, Zgodovinski inštitut Milka Kosa, 1991 (Viri za zgodovino Slovencev. Trinajsta knjiga).
- Kos, Dušan:** *Statut izolskega komuna od 14. do 18. stoletja*. Koper: Založba Annales, 2006.
- Kos, Franc:** *Gradivo za zgodovino Slovencev v srednjem veku*. Druga knjiga (l. 801–1000). Ljubljana: Leonova družba, 1906.
- Kos, Franc:** *Gradivo za zgodovino Slovencev v srednjem veku*. Četrta knjiga (1101–1200). Ljubljana: Leonova družba, 1915.
- Kos, Milko:** *Urbarji salzburške nadškofije* (Srednjeveški urbarji za Slovenijo. Zvezek prvi). Ljubljana: Slovenska akademija znanosti in umetnosti, 1939 (Viri za zgodovino Slovencev. Knjiga prva).
- Kos, Milko:** *Urbarji slovenskega primorja*. Drugi del (Srednjeveški urbarji za Slovenijo. Zvezek tretji). Ljubljana: Slovenska akademija znanosti in umetnosti, 1954 (Viri za zgodovino Slovencev. Knjiga tretja).
- Krahwinkler, Harald:** »... in loco qui dicitur Riziano ...«. *Zbor v Rižani pri Koprju leta 804 = Die Versammlung in Rižana, Risano bei Koper, Capodistria im Jahre 804*. Koper: Univerza na Primorskem, Znanstveno-raziskovalno središče, Zgodovinsko društvo za južno Primorsko, 2004 (Knjižnica Annales 40).
- Malnič, Andrej:** Pričevanje Matije Vertovca o vinu iz Vinoreje za Slovence. *Goriški letnik. Zbornik Goriškega muzeja*, 24, 1997, str. 23–34.
- Mihelič, Darja:** *Najstarejša piranska notarska knjiga. (1281–1287/1289)*. Ljubljana: Slovenska akademija znanosti in umetnosti, 1984 (Viri za zgodovino Slovencev. Knjiga sedma), št. 177–180.
- Mihelič, Darja:** Istrsko gospodarstvo v luči rižanskega zbora. *Acta Histriae*, 13, 2005, št. 1 (XIX). *Istra med vzhodom in zahodom. Ob 1200-letnici rižanskega zbora*, str. 97–112.

- Mihelič, Darja:** Po sledih zapisov o preteklosti trte, grozdja in vina na stičiču Alp in Jadrana. *Kronika* 66, 2018, št. 1, 5–22.
- Musnig, Antonio:** *Clima goritiense*. Goritiae: Valerii de Valeriis, 1781.
- Muznik, Anton:** *Clima Goritiense = Goriško podnebje*. Prevedel Silvester Kopriva. Ljubljana: Inštitut za zgodovino medicine Medicinske fakultete, Znanstveno društvo za zgodovino zdravstvene kulture Slovenije, 2000.
- Naldini, Paolo:** *Corografia ecclesiastica o'sia descrizione della citta, e della diocesi di Givstinopoli Detto volgarmente Capo d'Istria*. Venetia: Girolamo Albrizzi, 1700.
- Orožen, Ignaz:** *Das Bisthum und die Diözese Lavant. Th. 2. 1, Das Benediktiner-Stift Oberburg*. Marburg: Selbstverlag, 1876.
- Otorepec, Božo:** *Gradivo za slovensko zgodovino v arhivih in bibliotekah Vidma (Udine) 1270–1405*. Ljubljana: Slovenska akademija znanosti in umetnosti, Znanstvenoraziskovalni center SAZU, Zgodovinski inštitut Milka Kosa, 1995 (Viri za zgodovino Slovencev. Štirinajsta knjiga).
- Ottokars Österreichische Reimchronik nach den Abschriften Franz Liechtensteins** (Hg. Joseph Seemüller). Hannover: Hahnsche Buchhandlung, 1890 (MGH. Deutsche Chroniken und andere Geschichtsbücher des Mittelalters 5/1).
- Panjek, Aleksander:** Pravda o spornem hramu. Običaj ustne kupoprodaje nepremičnin med kmeti na Krasu (Tomaj, 1819–20). *Zgodovinski časopis*, 70, 2016, št. 3–4, str. 290–312.
- Panjek, Giovanni:** *La vite e il vino nell'economia friulana. Un rinnovamento frenato. Secoli XVII–XIX*. Torino: G. Giappichelli, 1992.
- Peiper, Rudolf (ur.):** *Gaudeamus! Carmina Vagorum Selecta in Usum Laetitiae*. Leipzig: B. G. Teubner, 1877, pp. 17–19.
- Pirchegger, Hans in Wolfgang Sittig:** Die mittelalterlichen Urbare der Minoriten und Dominikaner in Pettau. *Die mittelalterlichen Stiftsurbare der Steiermark*. I. Teil. Seckau, Pettau. Wien: Hermann Böhlau Nachf., 1955, str. 227–319 (Österreichische Urbare. III. Abteilung. Urbare geistlicher Grundherrschaften. 4. Band.).
- Plahuta, Primož in Zora Korošec-Koruza:** *2x100 vinskih trt na Slovenskem*. Ljubljana: Prešernova družba, 2009.
- Pulko, Borut:** Razvoj vinogradništva na Štajerskem od časa nadvojvode Janeza do danes. *Agricoltura*, vol. 9, suppl. 1, 2012, str. 21–30.
- Santonino, Paolo:** *Popotni dnevniki*. Prevedel Primož Simoniti. Celovec, Dunaj, Ljubljana: Mohorjeva založba, 1991.
- Schultz, Alwin:** *Das höfische Leben zur Zeit der Minnesänger*. Erster Band. Leipzig: Verlag von Hirzel, 1879.
- Sprandel, Rolf:** *Von Malvasia bis Kötzschenbroda. Die Weinsorten auf den Spätmittelalterlichen Märkten Deutschlands*. Stuttgart: Franz Steiner Verlag, 1998 (Vierteljahresschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte. Beihefte Nr. 149).
- Stari krajepisi Istre** (ur. Darko Darovec). Koper: Zgodovinsko društvo za južno Primorsko, Znanstveno-raziskovalno središče Republike Slovenije Koper, Pokrajinski muzej Koper, 1999 (Knjižnica Annales Majora).
- Škvarč, Andreja (ur.):** *Stare primorske sorte vinske trte = Varietà antiche dei viti della Primorska*. Nova Gorica: Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije, Kmetijsko gozdarski zavod, 2015.
- Štrakl, Manuela:** *Ampelografska okarakterizacija žlahtne vinske trte (Vitis vinifera L.) sort 'refošk' in 'teran' (Oddelek za agronomijo Biotehniške fakultete Univerze v Ljubljani)*. Ljubljana, 2016.
- Tolar, Tjaša, Jernej Jakše in Zora Korošec-Koruza:** The oldest macroremains of Vitis from Slovenia. *Proceedings of the 14th Symposium of the International Work Group for Palaeoethnobotany, Krakov 2007* (Vegetation history and archaeobotany, vol. 17, suppl. 1 (Dec. 2008)). Berlin, Heidelberg: Springer, 2008, str. S93–S102.
- Tommasini, Giacomo Filippo:** *De' Commentari storici-geografici della Provincia dell'Istria, libri otto con appendice. Archeografo Triestino*, 4, 1837.
- Tommasini, Giacomo Filippo:** *Zgodovinski komentarji o Istri*. Ljubljana: Založba Kres, 1993 (prevod: Sergij Šlenc).

Vale, Giuseppe: *Itinerario di Paolo Santonino in Carinthia, Stiria e Carniola negli anni 1485–1487*. Città del Vaticano: Biblioteca Apostolica Vaticana, 1943 (Studi e testi 103).

Valenčič, Vlado: *Vinogradništvo. Gospodarska in družbena zgodovina Slovencev. Zgodovina agrarnih panog I*. Ljubljana: Slovenska akademija znanosti in umetnosti, 1970, str. 279–308.

Valvasor, Johann Weichard: *Die Ehre des Herzogthums Krain*. Laibach, Nürnberg: Wolfgang Moritz Endter, 1689.

Vertovec, Matija: *Vinoréja za Šlovenze*. Ljubljana: Josef Blasnik, 1844.

»Vigneto Friuli« dalle origini al 1500 (a c. di Claudio Fabbro). *Ducato vini friulani trent'anni di storia*. Udine, 2002.

Vilfan, Sergij: Mestne računske knjige kot zgodovinski vir. *Zbornik ob devetdesetletnici Arhiva*. Ljubljana: Zgodovinski arhiv Ljubljana, 1988 (Gradivo in razprave. Zgodovinski arhiv Ljubljana 8), str. 14–36.

Vitolović, Viktor: *Vinogradarstvo Istre*. Beograd: Savez poljoprivrednih inženjera i tehničara FNR Jugoslavije, 1960.

Vivoda, Vido: *Teran i refošk u Istri*. Zagreb: Hrvatsko agronomsko društvo, 1996.

Wiessner, Hermann: *Österreichische Urbare. III. Abteilung. Urbare geistlicher Grundherrschaften. 3. Band. Die mittelalterlichen Stiftsurbare Kärntens. I. Teil. Gurker Urbare (Bistum und Kapitel). In Auswahl aus der Zeit von 1285 bis 1502*. Wien: Verlag Adolf Holzhausens Nachfolger, 1951.

Wolfram, Herwig: *Conversio Bagoariorum et Carantanorum. Das Weißbuch der Salzburger Kirche über die erfolgreiche Mission in Karantanien und Pannonien*. Ljubljana: Slovenska akademija znanosti in umetnosti, Zveza zgodovinskih društev Slovenije; Klagenfurt: Auslieferung Hermagoras, 2012 (Dela, Razred I, 38; Zbirka Zgodovinskega časopisa 44).

Zakladi Slovenije. Ljubljana: Cankarjeva založba, 1979.

Ziliotto, Baccio: »La Rinaldeide« di Alessandro Gavardo e la giovinezza di Gianrinaldo Carli (1720–1765). *Archeografo Triestino*, 59–60, 1946, str. 237–368 (1–132).

Spletne strani

<http://news.nationalgeographic.com/news/2011/01/110111-oldest-wine-press-making-winery-armenia-science-ucla/> (dostop junij 2018)

https://de.wikipedia.org/wiki/Ottokar_aus_der_Gaal (dostop junij 2018)

http://www.vace.si/kastelic_situla_si.htm (dostop junij 2018)

http://penelope.uchicago.edu/Thayer/L/Roman/Texts/Pliny_the_Elder/14*.html (dostop junij 2018)

Zusammenfassung

GESCHICHTEN VOM WEIN MIT BESONDERER BETONUNG AUF DEM TERAN/TERRANO

Die im Beitrag vorgestellte Untersuchung wurde durch den aktuellen, immer noch schwellenden Konflikt zwischen slowenischen und istrischen Weinbauern über die (Nicht)Exklusivität der Verwendung des Namens Teran/Terrano für Karster (und istrischen) Wein angeregt. Nachdem Slowenien 2004 vollberechtigtes Mitglied der Europäischen Union wurde, schützte es den Namen Teran als einzigartig für Wein aus den Trauben der Rebe Refošk/Refosco, die im Gebiet des Karsts gedeiht. Kroatien wurde neun Jahre später, 2013, in die Europäische Union aufgenommen. Im Jahr 2017 erreichte es bei der Europäischen Kommission eine Ausnahme für die Verwendung des Namens Teran für Rebe, Trauben und Wein aus dem kroatischen Istrien. Die Weine Karster und istrischer Teran unterscheiden sich voneinander, doch gibt auch der Vergleich ihrer Reben und deren Früchte von Seiten der Agrarwissenschaftler keine übereinstimmenden Ergebnisse. Die Rechtsstreitigkeit über den Karster Teran (Refošk) und den istrischen Teran scheint vom Standpunkt des inhaltlichen Unterschiedes zwischen den Reben bzw. Trauben für einen Laien unlösbar.

Die Meinungen der Agronomiefachleute lassen uns im Unklaren, dafür aber steht uns die Vergangenheit der Rebe und des Weines im Gebiet zwischen den Alpen und der Adria näher, die

aufgrund verschiedener Quellen und der älteren Historiographie erfasst werden kann. Erwähnungen von Weingärten, Reben und Wein, gelegentlich auch von Abgaben in Weinform, finden sich in mittelalterlichen Handschriften: in Urkunden, insbesondere in Schenkungen bzw. Verleihungen von Gebieten. Solche frühen Erwähnungen sind für Istrien, die Steiermark und Kärnten überliefert, ab dem 12. Jahrhundert auch für das übrige slowenische Gebiet. In den Notars- und später Vizedomsbüchern von Piran/Pirano stößt man auf Erwähnungen von Wein und Weingärten seit den ersten Vermerken über die Beachtung venezianischer Vorschriften beim Weintransport aus Piran (1281) und durch das gesamte Mittelalter bis in die ersten Jahrhunderte der Neuzeit.

Der umfangreichste bekannte schriftliche Bericht über die Weinsorten, die im Mittelalter im Gebiet der Republik Venedig und des Hl. Römischen Reiches bekannt waren, ist Ottokars »Österreichische (Steirische) Reimchronik«, die unter dem von den Venezianern erbeuteten Beutegut nach dem Militärkonflikt mit den Verbündeten des Patriarchates Aquileia in der ersten Hälfte der achtziger Jahre des 13. Jahrhunderts auch den Teran erwähnt.

Im Material der Archive und Bibliotheken von Udine finden sich von den letzten Jahrzehnten des 13. Jahrhunderts an Notizen über Weingärten und Weinhecken bei Čedad/Cividale, in Friaul, insbesondere in Brda/Collio, selten auch in Istrien. Unter den Sortenweinen wird in den Niederschriften am häufigsten der Teran erwähnt (erstmal 1296), weniger oft Rebula/Ribolla.

Verschiedene Weine aus dem Gebiet zwischen Alpen und Adria werden auch in mittelalterlichen Urbaren erwähnt. In den Urbaren der Weinbaugebiete des slowenischen Küstenlandes wird der Teran sehr häufig genannt, seltener der Rebula. Eine wichtige Schriftquelle für den Weinbau, die Weinproduktion und den Wein auf slowenischem Boden in der Vergangenheit sind auch Rechnungsbücher mit Verzeichnissen der Einnahmen und Ausgaben insbesondere in grundherrschaftlichen Agrargebieten, wo sie die Weinproduktion betrafen, aber auch in städtischen Gebieten, wo Wein ein Handelsprodukt war. Die erhaltenen Rechnungsbücher des Spätmittelalters erwähnen verschiedene Weine,

auch Teran und Rebula. Laibacher Rechnungsbücher des 16. Jahrhunderts nennen den weißen und roten Teran, der nicht besonders geschätzt war, und an der Wende des 17. und 18. Jahrhunderts tauchen unter den erwähnten Weinen auch noch Refošk und Rebula auf.

Der Polyhistor Giacomo Filippo Tommasini beschreibt in seiner Darstellung Istriens (1541) den Weinbau und die Weinherstellung und führt verschiedene Reben und Weine an, darunter die rote Sorte Refosco, die auch Terran grande genannt wurde, einen roten Jungwein (Refosco Nero) sowie einen guten Rebula. Erwähnungen von Weinen in Zentralslowenien und im krainischen Teil Istriens nehmen in Werk »Ehre des Herzogtums Krain« (1689) des Krainer Polyhistor Janez Vajkard Valvasor recht breiten Raum ein. Im Gebiet von Vipava führt er einen weißen, aber auch roten Qualitätswein Terant an. Im Vipava-Gebiet sowie am Karst hatten Rotweine unterschiedliche Namen, unter anderem Terant und Refosco. Unter den Weißweinen kannte Valvasor den weissen Terant. Der Protomedik des Landes Görz Anton Muznik schrieb in seinem Werk über das Görzer Klima (»Clima goritiense« 1781) auch über Wein. Der Refošk war angeblich ähnlich wie Burgunder Wein, und im Vergleich zum gewöhnlichen Wein gab es nur wenig davon. Aus der Traube Refošk wurde auch ein Qualitätswein Refošk hergestellt, der mehrerer Jahre gelagert werden konnte. Der Lehrer der Weinbauern in Vipava, Matija Vertovec, veröffentlichte 1844 das erste slowenische Handbuch für Weinbauern. Er beschrieb Weinsorten, die von Weinbauern in Vipava, dem Triester Gebiet und dem Görzer Hügelland Brda kultiviert wurden. Als rote Sorte erwähnt er den Refošk, der angeblich eine italienische Edelsorte war; aus einer Unterart mit kleinen Trauben hätten die Triestiner ihre berühmten Terrano-Weine hergestellt. Der einst angesehene deutsche Agrarfachmann Wilhelm Hamm publizierte 1865 ein Weinbuch, in dem er die Merkmale zahlreicher Weine beschrieb. Im Küstenland und in Istrien waren seiner Meinung nach das Klima und das Meer günstige Faktoren für den Weinbau. Als besonders beliebte dortige Weine nannte er Pikolit/Picolit und Refošk.

Die schriftlichen Aufzeichnungen zeigen, dass der Name Teran schon vor Jahrhunderten für Wein

verwendet wurde, der im Küstenland, in Innerkran und Istrien hergestellt wurde. Bekannt waren der rote und der weiße Teran. In Niederschriften vom Mittelalter bis ins 17. Jahrhundert bezeichnete der Name Teran – den Kontexten der Erwähnungen nach zu urteilen – einen Sortenwein, wie zum Beispiel die Namen Rebula, Malvazija/Malvasie, Muškat/Muskateller und Pinela/Pinella. Der verwandte Qualitätswein mit dem Namen Refošk wird im behandelten Gebiet erst im 17. Jahrhundert erwähnt. Es scheint, dass von da an bis zum 19. Jahrhundert der Name Refošk zum Namen der Edelsorte wird und der Name Teran zum allgemeinen »generischen« Namen für die verbreitete Verwandte. Vielleicht beeinflusste gerade die Verbreitung die (zeitweise) »Degradierung« der Bedeutung des Namens Teran. Im 20. Jahrhundert setzte sich der Name Teran dann erneut als Name für eine angesehene Rebe und deren Wein durch.

Schlagwörter: Teran/Terrano, Refošk/Refosco, Weinbau, Rebe, Wein, Slowenien, Kras/Karst, Istra/Istrien