

# ТРИ БОЈЕ ВИНА THREE COLORS OF WINE



ЧОВЕК И ВИНО  
MAN AND WINE

ИЗЛОЖБА — 23. XII 2015. - 27. II 2016. — EXHIBITION



## ЧОВЕК И ВИНО

Интеракција човека и Природе је несагледива и бескрајна прича која ће трајати колико год траје и човек. Без Природе ми смо немоћни, без ње ми не постојимо. Колико год покушавали да се издвојимо, колико год покушавали да је припитомимо и подредимо себи, ипак и даље остајемо њен нераскидиви део.

Па чак и вино – тај печат цивилизацијског уздизања, култно пиће и статусни симбол, и оно је у потпуности зависно од Природе и природних процеса. Култура великог дела становништва наше Планете проткана је винским обичајима. И вино се као Аријаднина црвена нит плете кроз обреде рођења, венчања и смрти, кроз социјалну културу и песме о љубави и јунаштву.

Пре пар хиљада година стигло је до нас и проткало филозофију нашег живљења. И управо наша, помало необјашњива, опчињеност једним преврелим грожђаним соком указује колико смо заправо везани за Природу и природне процесе.

## MAN AND WINE

Interaction of humans and nature is an incredible never-ending story that will last as long as humankind. Regardless of how much we try to detach , how much we try to tame the Nature and make it subservient to us, we still remain its essential part.

Even the wine – that image of civilization's rise, the cult drink and status symbol, it is also completely dependent on Nature and the natural processes. Cultures of a large portion of inhabitants of our planet are interwoven with wine customs. Like the Ariadne's red thread, it is woven through the rituals of birth, marriage and death, through the social culture and songs on love and bravery.

A few thousands of years ago, it came to us and wove the philosophy of our life. And our slightly inexplicable obsession with fermented grape juice indicates how much we are actually connected to Nature and the natural processes.

## ВИНОВА ЛОЗА

### VITIS VINIFERA

Систематика винове лозе је компликована. Основна врста је винова лоза (*Vitis vinifera*) али она у природи као таква не постоји, већ постоје две подврсте шумска или дивља (*Vitis vinifera ssp sylvestris*) и племенита или гајена (*Vitis vinifera ssp sativa* или *ssp vinifera*). Други аутори сматрају да се ради о две врсте *Vitis sylvestris* и *Vitis sativa*.



Између дивље (*Vitis vinifera ssp. sylvestris*) и домаће (*Vitis vinifera ssp. sativa*) винове лозе постоје на први поглед мале, али веома значајне разлике.

### Стабло

**Дивља лоза** је пузавица, лијана, јаког и жилавог стабла која се у потрази за сунцем пење уз шумско дрвеће и до висине од 30 метара.

**Племенита лоза** има кратко и јако стабло слично жбуну, обично је висине до два метра. Може да расте и као пузавица.

### Цвет

Цветови су веома мали и неугледни и код обе лозе су груписани у цваст. Међутим, иако наизглед слични, између цветова дивље и племените лозе постоји суштинска разлика:

**Дивља лоза** има две врсте цветова: мушки и женски, и они се налазе на одвојеним стаблима. Само на женским ће сазрети грожђе, и због тога се човек много више бринуо о женским стаблима. Мушка стабла су представљала додатни трошак јер нису давала плод.

**Племенита лоза** има само једну врсту цвета који је хермафродит и у коме се заједно налазе и мушки и женски полни органи. Двополни цвет човеку много више одговара јер ће у овом случају свака стабљика коју гаји донети плод.



Цветови дивље лозе.  
Flowers of wild grapevine.



## GRAPEVINE *VITIS VINIFERA*

Systematics of grapevine is complicated. The main species is (*Vitis vinifera*) but it does not exist in nature as such. Instead, there are two subspecies: wild (*Vitis vinifera* ssp. *sylvestris*) and cultivated (*Vitis vinifera* ssp. *sativa* or ssp. *vinifera*) or by some botanists there are two species *Vitis sylvestris* and *Vitis sativa*.

Differences between wild (*Vitis vinifera* ssp. *sylvestris*) and domestic (*Vitis vinifera* ssp. *sativa*) grapevine are seemingly small, but still highly significant.

### Stem

**Wild grapevine** is a creeper, a liana, with strong fibrous stem that in search of light climbs the forest trees up to the height of 30 meters.

**Cultivated grapevine** has a short, strong, bush-like stem, usually up to 2 m high. It may however also grow as a creeper.

### Flower

In both types of grapevine, flowers form an inflorescence. Although the flowers are small and inconspicuous they may be easily differentiated by their structure.

**Wild grapevine** has two types of flowers: male and female, situated on separate plants. Only the female flowers will produce grapes. Therefore humans spent much more time caring about female plants.

**Cultivated grapevine** has only one type of flower, which is hermaphroditic, with combination of male and female sexual organs in the same flower. The bisexual flowers are much more suitable as in this case each cultivated plant will bear fruit.

## Размножавање

**Дивља лоза** се размножава природно – семеном. Нова биљка ће се генетски разликовати од родитеља. Имаће неке особине које родитељи немају и изгубиће неке особине које они имају.

**Племениту лозу** размножава човек, калемљењем или резницама. Нове биљке су клонови мајке биљке и задржавају све њене особине, не стварајући нове. Тако се чувају карактеристике одређене сорте грожђа потребне за вино. Размножавање семеном се користи обично при добијању нових сорти.

## Плод

**Дивља лоза** има плод, пречника свега око 6 *mm*. Он је увек љубичасте боје са слојем белог воскастог праха, па услед тога добија плавичасту боју. Плодови имају мали проценат шећера.

Плод **племените лозе** је крупан, око 3 *cm* у пречнику, пун сока и богат шећером. Бобице могу бити љубичастоцрвене или жутозелене, са свим могућим нијансама.



Плод племените лозе.

Fruit of cultivated grapevine.



Плод дивље лозе.  
Fruit of wild grapevine.

## Reproduction

**Wild grapevine** reproduces naturally by seed. The new plant will have some genetic differences from its parents. It will acquire some characteristics absent in its parents and also lose certain characteristics they have.

**Cultivated grapevine** is reproduced by human activity, through grafting or cuttings. The new plants are clones of the mother plant and retain all its characteristics without creating any new ones. In this way, characteristics of certain grape varieties necessary for wine making are conserved. Reproduction by seed is used only in creating new varieties.

## Fruit

**Wild grapevine** has fruit only about 6 mm in diameter. It is always purple with a layer of white waxy powder, creating an illusion of a blue fruit. The percentage of sugars in this fruit is low.

Fruit of **cultivated grapevine** is large, about 3 cm in diameter, full of juice and rich in sugar. The berries may be purplish red or yellowish green, with all possible hues.



## Лист

Код **дивље лозе** листови могу бити различитог облика, што указује да је она веома прилагодљива на промену еколошких услова. Прилагодљиве биљке се лако доместикују, јер се лакше прилагођавају променама.

Неки листови су модификовани у витеце којима се ова пузавица, на свом путу ка светлости, прихвата за друга стабла.

Листови **племените лозе** варирају у односу на различите сорте, али у оквиру једне сорте су сличног облика. Неки листови су модификовани у витеце, али њихова функција није толико важна као код дивље лозе.

Листови дивље лозе.  
Leaves of wild grapevine.



Лист племените лозе.

Leaf of cultivated grapevine.

## Leaf

In the **wild grapevine**, leaves may have different shapes, indicating its high level of adaptability to changes in ecological conditions. The adaptable plants are easily domesticated as they are prone to adjust to any change.

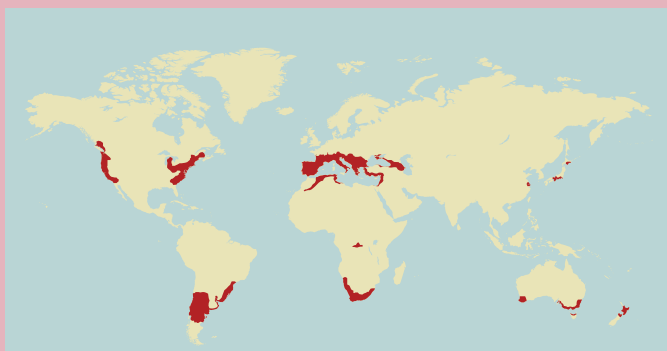
Some of the leaves are modified into tendrils, used by this creeper to hold on to other plants on its way toward the light.

Leaves of **cultivated grapevine** vary from one variety to another, but within a variety they are all of the same shape. Some of the leaves are modified into tendrils, but their function is not as important as in the wild grapevine.



Rasprostranjenje divlje loze.

Distribution of wild grapevine



Slika rasprostranjenje plemenite loze

Distribution of cultivated grapevine

Данас се винова лоза гаји на свим континентима, али у ограниченим подручјима у којима влада такозвана медитеранска клима (која се поред Медитерана јавља још и у Аустралији, Африци и у обе Америке).

Grapevine is presently cultivated in all continents, but in limited areas with so-called Mediterranean climate (which besides the Mediterranean region also appears in Australia, Africa and both Americas).

## КАКО НАСТАЈЕ ВИНО

Квашчеве гљивице су сигурно последња ствар о којој неко размишља док пије вино. Међутим да нема њих не би било ни вина. Једноћелијски организми квасци живе на виновој лози, хране се биљним шећерима и приликом тога врше **алкохолно врење** - претварају шећер у алкохол или једноставније - претварају грођјани сок у вино. На тај начин најједноставнији облик вина настаје потпуно природним процесом, без посредства човека.

### Вино и храст

Храст је дрво које има велики значај у производњи вина. Од њега се праве бурићи и плутани запушачи. На први поглед две неважне ствари у односу на драгоцену текућину, али без храста нема ни доброг вина.

Након врења вино се пребацује у храстову бурад где „сазрева“ најмање годину дана. Вино упија у себе различите биохемијске материје из храстовог дрвета, танине и смоле и тиме мења и побољшава арому и боју.

После зрења вино се из буради пребацује у флаше. У флашама се вино и даље мења, јер је

### АЛКОХОЛНО ВРЕЊЕ

Шећер + квасци = алкохол + угљен диоксид



оно захваљујући плутаним запушачима и даље у додиру са спољашњом средином. Плута је јединствени природни материјал који у себи садржи читав систем ваздушних микроканала захваљујући којима долази до размене гасова између вина и спољашње средине.

Плута се добија само од коре храста плутњака (*Quercus suber*) који расте на Медитерану. Скидање плуте са храста не штети самом стаблу тако да дрво и даље несметано расте.



Природна плута.

Natural cork.

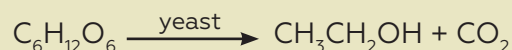
Храст плутњак (*Quercus suber*)  
Фото Б. Иванчевић, Природњачки музеј.

Cork Oak (*Quercus suber*)  
Photo: B. Ivančević, Natural History Museum.

## HOW WINE IS MADE

Yeast fungus is probably the last thing someone thinks about while drinking wine. However, without them there would be no wine. The small unicellular organisms called yeast or yeast fungus are actually the first and true winemakers. They live on grapevine and other plants. They feed on plant sugars while performing alcoholic fermentation – transforming sugar into alcohol, or simply turning grape juice into wine. In this way the simplest form of wine appears by a completely natural process, without human interference.

Sugar + yeast = alcohol + carbon dioxide



### Wine and oak

The oak tree is very important in wine industry. It is used to make barrels and cork stoppers. These two might seem insignificant when compared to the precious liquid, but without oak there is no good wine.

After the fermentation, wine is transferred to oak barrels where it remains (matures) for at least a year. The wine-making process continues inside, as wine absorbs various biochemical materials from oak wood, tannins and resins, while its aroma and color are changing and improving

After aging, wine is transferred into the bottles where wine continues to change, thanks to cork which enabled wine contact with the outside environment. Cork is a unique natural material containing a whole system of air microchannels, leading to gas exchange between the wine and the outside environment.

Cork is only made from bark of Cork Oak (*Quercus suber*) which grows in the Mediterranean. Removal of bark does not hurt the tree so it continues to grow without any problems.



Храст плутњак (*Quercus suber*)  
Фото Б. Иванчевић, Природњачки музеј.

Cork Oak (*Quercus suber*)  
Photo: B. Ivančević, Natural History Museum.

## ТРИ БОЈЕ ВИНА

Према боји, вина се могу поделити на црна (или црвена), бела и розе, и свако од њих има читаву палету нијанси.

**Црно вино** се добија од црног грожђа. У љусци црног грожђа се налази тамни пигмент (антоцијанин) који даје боју и грожђу и вину. Црно вино је уједно и најстарије, будући да дивља винова лоза има само тамне бобице. Већина винара и енолога за црно вино, користи назив црвено вино.

**Бело вино** се добија од белог грожђа или веома ретко од црног грожђа коме је уклоњена тамна љуска. Бело вино је по настанку млађе од црног. Претпоставља се да су се први бели гроздови појавили тек пре 3000 година.

**Розе** се добија од црног грожђа, али на посебан начин. Приликом производње овог вина љуска црног грожђа је краће време у додиру са грожђаним соком, а касније се уклања. Тако да пигменти из ње само делимично боје сок. Због тога је розе увек нежних ружичастих нијанси.

### Одлежало вино

Када се заврши процес ферментације и сазревања вина, оно се из бурића пресипа у флаше, где и даље наставља да се мења. Укус вина старог две или 20 година није исти. Током времена танини и пигменти из црног вина се таложе и вино постаје светлије и са мање горчине, док код белог вина долази до оксидације и боја постаје тамнија.

### Суво вино и слатко вино

Приликом алкохолног врења, уз помоћ квашчевих гљивица, шећер се претвара у алкохол. Али увек један део шећера остане непрерађен. У зависности од количине шећера који садрже, вина се деле на сува, полусува, полуслатка и слатка

Суво вино садржи малу количину шећера 4 g/l.

Слатко вино садржи велику количину шећера, око 50 g/l.

### Десертна вина

Десертна вина имају висок проценат алкохола, до 22 %, а такође имају и доста шећера. Она се обично служе или пре или после јела. За разлику од десертних, стона вина, која се обично пију уз оброк, имају до 14 % алкохола.

Једно од необичних десертних вина је и бермет – у чији састав поред вина улази пелен, ванила, суво грожђе, рогач, слачица и још преко 20 лековитих биљака. Бермет се производи у околини Сремских Карловаца више од 300 година.

Давне 1783. године, у својој књизи „Искусни подрумар“, Захарије (Стефановић) Орфелин је у одељку „Травна вина“ исцрпно описао начин производње и прилике у којима се послужује чувени Сремскокарловачки бермет.

### Пенушава вина

Пенушава вина у себи садрже угљен-диоксид ( $\text{CO}_2$ ), гас који када се флаша отвори нагло излети стварајући пену. Ова врста вина се пресипа из буради у флаше пре него што се алкохолно врење заврши, тако да  $\text{CO}_2$ , који се тада ствара, нема куда да изађе, услед чега се притисак у флаши повећава. Због тога се често дешавало да флаше у манастирским подрумима експлодирају. Због тога је ово вино добило епитет - ђаволско вино. Најпознатије пенушаво вино је „шампањац“ који се производи у покрајини Шампањ, у Француској.

# THE THREE COLORS OF WINE

According to their color, wines may be divided into red, white and rosé, and each of them comes in a whole palette of hues.

**Red wine** is made of black grapes. The skin of each grape contains dark pigment (anthocyanin) which colors both grapes and wine. Red wine is also the oldest type, as wild grapevine has only dark berries.

**White wine** is made either of white grapes or, less commonly, of black grapes where dark skin is removed. White wine is a younger type than red. It is believed that first white grapes appeared just 3000 years ago.

**Rosé** is made of black grapes but in a special way. The skin of black grapes used for rosé is first retained in contact with grape juice for some time and then removed. Therefore the pigments are coloring the juice only partially, and rosé has delicate reddish hues.

## Aging of wine

After the fermentation and maturation processes are completed, wine is transferred from barrels to bottles, where it continues to change. Taste of 2-year and 20-year old wine is not the same. In the course of time the tannins and pigments in red wine precipitate and wine becomes lighter in color and less bitter, while in white wine the oxidation causes the color to become darker.

## Dry wine and sweet wine

During the alcoholic fermentation sugar transforms to alcohol with help of yeast fungus. However, one part of sugar always remains unprocessed. Depending on amount of sugar they contain, wines are divided into dry, semi-dry, semi-sweet and sweet.

Dry wine contains a low concentration of sugar, 4 g/l.

Sweet wine contains a large amount of sugar, about 50 g/l.

## Dessert wine

Dessert wines have high amount of alcohol, up to 22%, as well as a lot of sugar. They are usually served either before or after a meal. In contrast to dessert wines, table wines are usually drunk alongside the meal and include up to 14% of alcohol.

One of unusual dessert wines is bermet, which includes not only wine but also absinthium, vanilla, raisins, carob, mustard seed and more than 20 other medicinal plants. Bermet has been produced in vicinity of Sremski Karlovci for more than 300 years.

As early as 1783, Zaharije (Stefanović) Orfelin included a chapter on "Herbal wines" in his book "Experienced cellar owner", with details on the production process and proper occasions to serve the famous bermet from Sremski Karlovci.

## Sparkling wines

Sparkling wines include carbon dioxide CO<sub>2</sub>, gas that comes out suddenly when the bottle is opened, creating foam. This type of wine is transferred to bottles before fermentation is complete, and the carbon dioxide that forms afterwards cannot exit so pressure in the bottle increases. Therefore it often happened that bottles in monastery cellars would explode or the cork would fly out, earning the nickname of devil wine. The most famous sparkling wine is "Champagne" which has been produced in the French province Champagne.

# ИСТОРИЈАТ ВИНА

## Палеолитска хипотеза или како је човек учио од природе

Током палеолита човек је учио од природе, био је саставни део окружења у коме се налазио и претпоставља се да је још у та древна времена сасвим случајно окусио благодети природног вина. Довољно је било да се залиха дивљег грожђа нехотице остави на сунцу. Топлота би убрзала зрење и у презрелом грожђу би се појавила извесна количина алкохола – сок из грожђа претварао се у вино. Оваква претпоставка о првом додиру човека и вина позната је као Палеолитска хипотеза. Она није потврђена археолошким доказима већ се заснива на посматрању и бележењу догађаја. из природе.



Посуда за вино, Хаџи Фируз Тепе, Иран, пре 7500 година. University of Pennsylvania Museum.

Wine vessel found in Iran.  
University of Pennsylvania Museum.

## Човек и вино – веза дуга 75 векова

Најстарији археолошки докази о постојању вина нађени су у Ирану, где се на локалитету Хаџи Фируз Тепе вино правило пре 7500 година. Пре 5500 година вино стиже у Египат и Месопотамију, а касније су га прихватили Асирци, Феничани, Грци и Римљани.

У почетку винова лоза се гајила само на свом природном станишту – у шумским планинским подручјима а тамо се правило и вино.

Како се потреба за вином повећавала, људи су винову лозу почели да гаје у близини својих насеобина, тако што би њена пузава стабла уплитали у крошње маслина и смокава.



Узгајање винове лозе и прављење вина, Теба, Египат, 1500. година п. н. е.

Grapevine cultivating and wine making. Thebes, Egypt, 1500 B.C.

## *In vino veritas*

У 7. веку пре нове ере, на тлу Античке Грчке никли су први виногради. Стари Хелени пили су вино разблажено са водом, чак и у размери 5:1. Пити чисто вино представљало је израз дивљаштва. Римска изрека „*In vino veritas*“ (у вину је истина) пореклом је из Античке Грчке и указује на промениљиву људску ћуд пре и после вина.

Асирски краљ  
Ашурбанипал испија  
вино у врту. Изнад њега  
је стабло винове лозе.  
Нинива, Ирак, 645. година  
п. н. е. (Британски музеј,  
Лондон)

Assyrian king Ashurbani-  
pal drinks wine in his gar-  
den. Above him is a stem  
of grapevine. Nineveh, Iraq,  
645 BC. (British Museum,  
London)



## HISTORY OF WINE

### Paleolithic Hypothesis Or How Humans Learned From The Nature

During the Paleolithic period humans were learning from the Nature, as they were an integral part of their environment. It is believed that the goodness of natural wine was already sampled in those ancient times. It was enough to leave the stash of wild grapes in the sun by accident. The heat would accelerate the ripening process, and a certain amount of alcohol would appear in the overripe grapes – the juice in the grapes would turn into wine. This hypothesis on first contact between humans and wine is known as the Paleolithic hypothesis. It was not supported by archeological evidence but based on observation and recording of natural events.

### Humans And Wine - A Relationship Of 75 Centuries

The oldest archeological evidence on wine making was found in Iran, where wine was produced at locality Hajji Firuz Tepe about 7500 years ago.

5500 years ago wine arrived to Egypt and Mesopotamia, and it was later also accepted by Assyrians, Phoenicians, Greeks and Romans.

At first the grapevine was cultivated only in its natural habitat – forested mountain areas, and wine was made at the same spot.

As the need for wine increased, people started to cultivate grapevine close to their habitations, braiding its creeping stems into crowns of olives and figs.

### *In Vino Veritas*

In the 7th century BC, first vineyards have appeared on soil of ancient Greece. Roman phrase "*In vino veritas*" (in wine, truth) is derived from the Greek and indicates the changes in human behavior from before to after wine consummation. This was a philosophers' drink, always diluted with water, even in ratio 5:1. Drinking undiluted wine was considered an act of savagery.

## У вину је моћ

Римљани су преузели културу коришћења вина од Грка. Временом, у Риму су се појавиле и прве класе вина.

Остало је забележено да је Јулије Цезар пио вино старо 120 година – Фалернски Опимије, берба: 121. година п.н.е..

## Вино путује кроз простор и време

Захваљујући римском утицају почетком нове ере вино осваја велики део Европе. Убрзаним развојем хришћанства, оно добија сасвим нови значај – постаје саставни део светих обреда. Због тога многи манастири имају своје винограде и вино. У 16. веку, заједно са хришћанским мисионарима, вино стиже и у Нови свет.

## In Wine, Power

The Romans accepted the wine culture from the Greeks. In time, first classes of wine appeared in Rome. It was recorded that Julius Caesar was drinking 120 year old wine – Falernian Opimian vintage, from 121 BC.

## Wine Travels Through Space And Time

Due to the Roman influence at the beginning of new era both grapevine and grape wine have conquered Europe. The increased development of Christianity leads to a completely new significance for wine – it becomes an integral part of holy rituals. Therefore many Christian monasteries have their own vineyards and monastery wine. In the 16th century, accompanied the missionaries, conquering New World as well.

Гледајући уназад,  
морамо признати  
да процес  
доместикације  
винове лозе није био  
нимало једноставан.  
Можемо само  
претпоставити  
колико је јака била  
потреба човека за  
вином и колико је  
труда он уложио да  
одгаји племениту  
лозу.

Looking back, we must admit that the process of grapevine domestication was not so simple at all. We can only imagine how strong the human need was for wine, and how much effort they invested in cultivating the cultivated grapevine.



Античка посуда (кратер) за вино.  
Олбија, Русија, 5.-4. век п. н. е.  
Народни музеј у Београду.

Antique vine jar,  
Olbia, Russia, 5<sup>th</sup> - 4<sup>th</sup> B.C.  
National Museum in Belgrade



Римски крчаг за вино,  
Бошњане, Србија. 1. век,  
Народни музеј у Београду.

Roman vine jar,  
Bošnjane, Serbia, 1<sup>st</sup> A.D.  
National Museum in Belgrade

## Вино на просторима данашње Србије.

3. век. Марко Аурелије Пробус, римски цар, сади прве винограде на Фрушкој Гори.  
3<sup>rd</sup> century. Roman emperor Marcus Aurelius Probus were planted the first vineyards at Fruška Gora.
9. век Словени прихватају хришћанство и гајење винове лозе.  
9<sup>th</sup> century Slavs have accepted Christianity and cultivation of grapevine.
12. век Велики жупан Стефан Немања дарује Студеници и Хиландару винограде у Жупи.  
12<sup>th</sup> century Prince Stefan Nemanja signed vineyards at Župa to monasteries Studenica and Hilandar.
13. век Краљ Стефан Првовенчани забрањује додавање воде произведеном вину.  
13<sup>th</sup> century King Stefan the First-Crowned forbids adding water to the already produced wine.
13. век Јелена Анжујска, мајка краља Милутина, сади винограде код манастира Градац.  
13<sup>th</sup> century Helen of Anjou, mother of King Milutin, had vineyards planted in vicinity of monastery Gradac.
- 13/14. век Краљ Милутин проширује винограде на Косову и Метохији.  
13/14<sup>th</sup> c. King Milutin increased the number of vineyards at Kosovo and Metohija.
14. век Цар Душан уводи законе о заштити квалитета и географског порекла вина са Косова и Метохије. Такође гради виноводе, цеви дугачке 25 км, којима спроводи вино од винограда до царских подрума.  
14<sup>th</sup> century Tsar Dušan introduced laws on protection of quality and geographic origin of wine from Kosovo and Metohija. He also had vine pipes, a system of pipes 25 km long, installed in order to transport wine from vineyards to tsar's cellars.
14. век Кнез Лазар је основао винску регију у Жупи.  
14<sup>th</sup> century Prince Lazar established a wine region at Župa.
15. век Деспот Ђурађ Бранковић сади винограде у околини Смедерева.  
15<sup>th</sup> century Despot Đurađ Branković had vineyards planted in vicinity of Smederevo.
16. век Турски коњаници – акинџије уништавају винограде у Србији јер исламска религија забрањује коришћење алкохолних пића.  
16<sup>th</sup> century Turkish horsemen – akincilar have destroyed numerous vineyards in Serbia as Islam forbids use of alcoholic beverages.
17. век У Срему се повећава број винограда, а бермет, вино из Сремских Карловаца лако проналази пут и до Хабзбуршке монархије.  
17<sup>th</sup> century Number of vineyards increases in Srem, and bermet, special wine from Sremski Karlovci, easily finds its way to Hapsburg Monarchy.

## Вино на просторима данашње Србије.

- 18 век Ризлинг, једна од најпознатијих сорти винове лозе, стиже у Банат.
- 18<sup>th</sup> century Riesling, one of the most famous varieties of grapevine, arrives to Banat.
1783. Захарије Стефановић Орфелин у Бечу објављује енциклопедију о вину: "Искусни подрумар".
1783. Zaharije Stefanović Orfelin published the first Serbian encyclopedia on wine "Iskusni podrumar" ("Experienced cellar owner") in Vienna.
1875. Вршачки виногради су међу најроднијим у Европи.
1875. The vineyards at Vršac have some of the best yields in Europe.
1816. Прокопије Болич, архимандрит манастира Раковац, објављује у Будиму књигу "Совершен виноделац".
1816. Prokopije Bolič, archimandrite of monastery Rakovac, published at Buda the book "So-veršen vinodelac" ("Perfect winemaker").
1880. Филоксера уништава већину европских винограда.
1880. Phylloxera has destroyed many European vineyards.
1882. Почиње калемљење домаћих сорти лозе на корен америчких врста.
1882. Local grapevine varieties start to be grafted on roots of American wild grapevine.
- 1882–1930. Винарство у Србији се нагло развија и оснивају се виноградарске задруге .
- 1882–1930. Vinery develops in Serbia exponentially and winemakers' cooperatives are established.
- Почетком 20. века Краљ Петар Први Карађорђевић обнавља винограде у Тополи и на Опленцу.
- Beginning of 20<sup>th</sup> century King Petar I Karađorđević renewed the vineyards at Topola and Oplenac.
1950. Оснива се „Навип“ велика државна винарија на темељима винских подрума Бруна Мозера у Земуну. Виногради се одузимају манастирима и малим произвођачима.
1950. Establishment of "Navip" – a large state-owned vinery based on wine cellars of Bruno Mozer in Zemun. The vineyards are forcibly taken away from the monasteries and small producers.
1974. Оснива се „Институт за виноградарство и винарство“ где се експериментише са новим сортама лозе.
1974. Establishment of "Institute for vineyard science and wine making" (Institut za vinogardarstvo i vinarstvo) experimenting with new varieties of grapevine.

## ВИНОВА ЛОЗА КАО СПОНА СМРТНИХ И БЕСМРТНИХ



Гештинана сумерска богиња небеске винове лозе. Музеј Лувр, Париз, 2120. година п.н.е.

Ngeshtin-Ana, Sumerian goddess of divine grapevine. Louvre Museum, Paris, 2120 B.C.



По предању староегипатски бог загробног живота Озирис научио је људе како да гаје винову лозу и праве вино. Абу Симбел, Египат, 1350. година п.н.е.

According to a legend, the Ancient Egyptian deity of afterlife, Osiris, taught humans how to cultivate grapevine and make wine. Abu Simbel, Egypt, 1350 B.C.

Да ли сте знали?

Према Талмунуду, Ноје је засадио виноград да би "правио вино које срце весели".

У Старом и Новом завету реч вино помиње се 280 пута, виноград 72 пута а винова лоза 49 пута.

У Старом завету се такође помињу и две врсте вина: *тирош* младо вино и *јајин*, одлежало вино.

## GRAPEVINE AS A CONNECTION BETWEEN MORTALS AND IMMORTALS



Дионис, грчки бог вина. Приказ са вазе, Грчка, 5. век п. н. е.

Dionysus, the Greek god of wine. Representation on a vase, Greece, 5th century B.C.

Бахус, римски бог вина, одговара Дионису у грчкој митологији. Необичан приказ Бахуса обавијеног грожђем. У позадини је приказан Везув. Помпеја, Италија, 2. век п. н. е

Bacchus, Roman god of wine, is the counterpart of Dionysus from Greek mythology. This is an unusual representation of Bacchus draped in grapes. He is accompanied by Vesuvius. Pompeii, Italy, 2nd century B.C.



Did you know?

According to Talmud, Noah has planted a vineyard in order to “make wine that brings joy to the heart”.

In the Old and the New Testament, the word “wine” is mentioned 280 times, “vineyard” 72 times and “grapevine” 49 times.

The Old Testament also mentions two types of wine: *tirosh* – young wine and *yayin* – aged wine.

У народу...

Винова лоза је сеновито дрво, и самоникла расте из гробова, али је такође и свето растиње „и на њу не сме ни вукодлак, ни икакав зао демон; зато ако они гоне човека, најбоље је да се сколони у виноград.“



СРЕЋНА СЛАВА!

Свети Трифун је према легенди и сам био виноградар и случајно је косиром одсекао себи нос. Због тога на Тривундан треба почети резивање, макар и симболично само пар граница.

According to the legend, St. Tryphon was a vineyard farmer himself, and accidentally cut off his own nose while he was pruning the grapevine. Therefore it is necessary to start stem cutting at St. Tryphon day, even if only a few symbolic twigs.

У хришћанству црвена боја вина симболише Христову крв. У српској православној вери, вино је, уз колач, жито, свећу и икону, основни елемент славе.. Славски колач (обредни хлеб) се прелива вином.

Више од хиљаду породица и велики број села у виноградарским крајевима Србије слави Светог Трифуна (Тривундан), заштитника виноградарских и гостионичара. Обичај је да се на Тривундан, 14. фебруара, границе винове лозе зарежу, а чокоти залију вином да би виноград добро родио..

Према народним веровањима, грожђе не треба брати нити јести пре 19. августа или Преображења које се прославља као први дан бербе грожђа. Од Преображења све се мења, природа најављује јесен и по веровању не треба се више купати у "живим водама" - реци, потоку или извору.



Slavski kolac i vino. Фото: Весна Марјановић.

Slava cake and wine. Photo: Vesna Marjanović.

### Popular beliefs...

Grapevine is a shady tree, and grows from graves on its own, but it is also a holy plant *"and neither a werewolf nor any mean demon may go against it; so if they are after a person, his best option is to hide in the vineyard"*.

In Christianity, red color of wine is symbolizing Christ's blood. In the Serbian Orthodox faith, together with cake, koljivo (boiled wheat), candle and icon, wine is an essential element of slava, celebration of saint protector of the family or community. When cake (ritual bread) is cut, it is sprinkled with wine.

More than a thousand families and numerous villages in vineyard regions of Serbia celebrate as their slava Trivundan – Day of St. Tryphon, protector of vineyard farmers and innkeepers. Therefore there is a custom that on Day of St. Triphun, February 14th, grapevine twigs should be scored and grapevine stem soaked in wine so the vineyard would yield well.

According to folk beliefs, grapes should not be picked and eaten before August 19th or Transfiguration of Jesus, which is celebrated as the first day of grape harvesting. After the Transfiguration everything changes, the Nature heralds the autumn, and according to folk beliefs one should stop bathing in "living water" – river, stream or spring.



Дарови на колачу за крсну славу св. Лука (Лучиндан), село Каменица, Крагујевац. . Фото Весна Марјановић, 2014.

Slava cake (ritual bread) and wine on the St. Luke Day. Kamenica willage, Kragujevac. Photo Vesna Marijanović, 2014.



Спаљивање моштију Светог Саве, Стеван Алексић, 1912. Народни музеј  
 Burning the earthly remains of St. Sava, Stevan Aleksić, 1912. National Museum.

*„На лози се спаљују свеци. Кад су спаљиване мошти светог Саве ватра од обичних дрва није била довољна, већ је по виноградима сечена лоза. Тек на чокотима и дрвету винове лозе спаљене су мошти Светитеља“.*

Речник српских народних веровања о биљкама, Веселин Чајкановић.

*“The saints are burnt on grapevine. When the earthly remains of St. Sava were burnt, fire made of ordinary trees was not enough, so vine was cut from the vineyards. Only on the stems and wood of grapevine the Saint’s remains could be burnt.”*

Dictionary of Serbian folk beliefs on plants, Veselin Čajkanović.

Катарина Ивановић, Италијански виноградар,  
Народни музеј, Београд.

Katarina Ivanovic, Italian vintner,  
National Museum, Belgrade.



Катарина Ивановић, Корпа са грождјем,  
Народни музеј, Београд.

Katarina Ivanovic, Basket with grapes,  
National Museum, Belgrade.



Изложба

Exhibition

**ТРИ БОЈЕ ВИНА  
ЧОВЕК И ВИНО**

**THREE COLORS OF WINE  
MAN AND WINE**

23. децембар 2015. - 27. фебруар 2016. године

23. December 2015. – 27. February 2016.

Природњачки Музеј, Београд

Natural History Museum, Belgrade

Српска академија наука и уметности  
Галерија науке и технике

Serbian Academy of Sciences and Arts  
Gallery of Science and Technology

Аутори

Authors

**Александра Маран Стевановић, Деса Ђорђевић Милутиновић**

**Aleksandra Maran Stevanović, Desa Đorđević Milutinović**

Ботаничке илустрације  
**Бора Милићевић**

Botanical illustrations  
**Bora Miličević**

Пројекат поставке и дизајн изложбе  
**Ненад Марковић, Андреја Њежић**

Project and design of exhibition  
**Ненад Марковић, Андреја Њежић**

Техничка реализација изложбе  
**Ивана Каришић, Александар Стојановић,  
Драгиша Миленовић, Мирослав Јовановић, Freeline studio.**

Technical realization of exhibition  
**Ivana Karišik, Aleksandar Stojanović,  
Dragiša Milenović, Miroslav Jovanović, Freeline studio.**

Сарадници:

Associates

**Маша Вукановић** (Завод за проучавање културног развоја); **Вера Крстић, Деана Ратковић, Петар Петровић** (Народни музеј); **Вука Јеремић** (Универзитетска библиотека Светозар Марковић); **Милош Матић** (Етнографски музеј); **Борис Иваничевић** (Природњачки музеј); **Јасмина Ковачевић, Бојана Божић Хреља** (Галерија науке и технике САНУ); **Весна Марјановић, Ана Вехауц; Масмагнус д.о.о.**

**Maša Vukanović** (Center for Study In Cultural Development), **Vera Krstić, Deana Ratković, Petar Petrović** (National Museum), **Vuka Jeremić** (University library Svetozar Marković), **Miloš Matić** (Ethnographic museum), **Boris Ivaničević** (Natural History Museum), **Jasmina Kovačević, Bojana Božić Hrelja** (SASA Gallery of Science and Technology), **Vesna Marjanović, Ana Vehauc; Masmagnus d.o.o.**

Дизајн и припрема за штампу  
**Бора Милићевић и Предраг Илић**

Design and prepress  
**Bora Miličević i Predrag Ilić**

Насловна страна  
**Андреја Њежић**

Cover page  
**Andreja Nježić**

Превод на енглески  
**Жељко Станимировић**

English translation  
**Željko Stanimirović**

Лектура и коректура  
**Јелена Лутров**

Proofreading and editing  
**Jelena Lutrov**

Издавач  
**Природњачки музеј, Београд**

Publisher  
**Natural History Museum, Belgrade**

За издавача  
**Славко Спасић,  
директор**

For publisher  
**Slavko Spasić,  
director**

Штампа  
**ДМД, Београд**

Print  
**DMD, Belgrade**

Тираж  
**500**

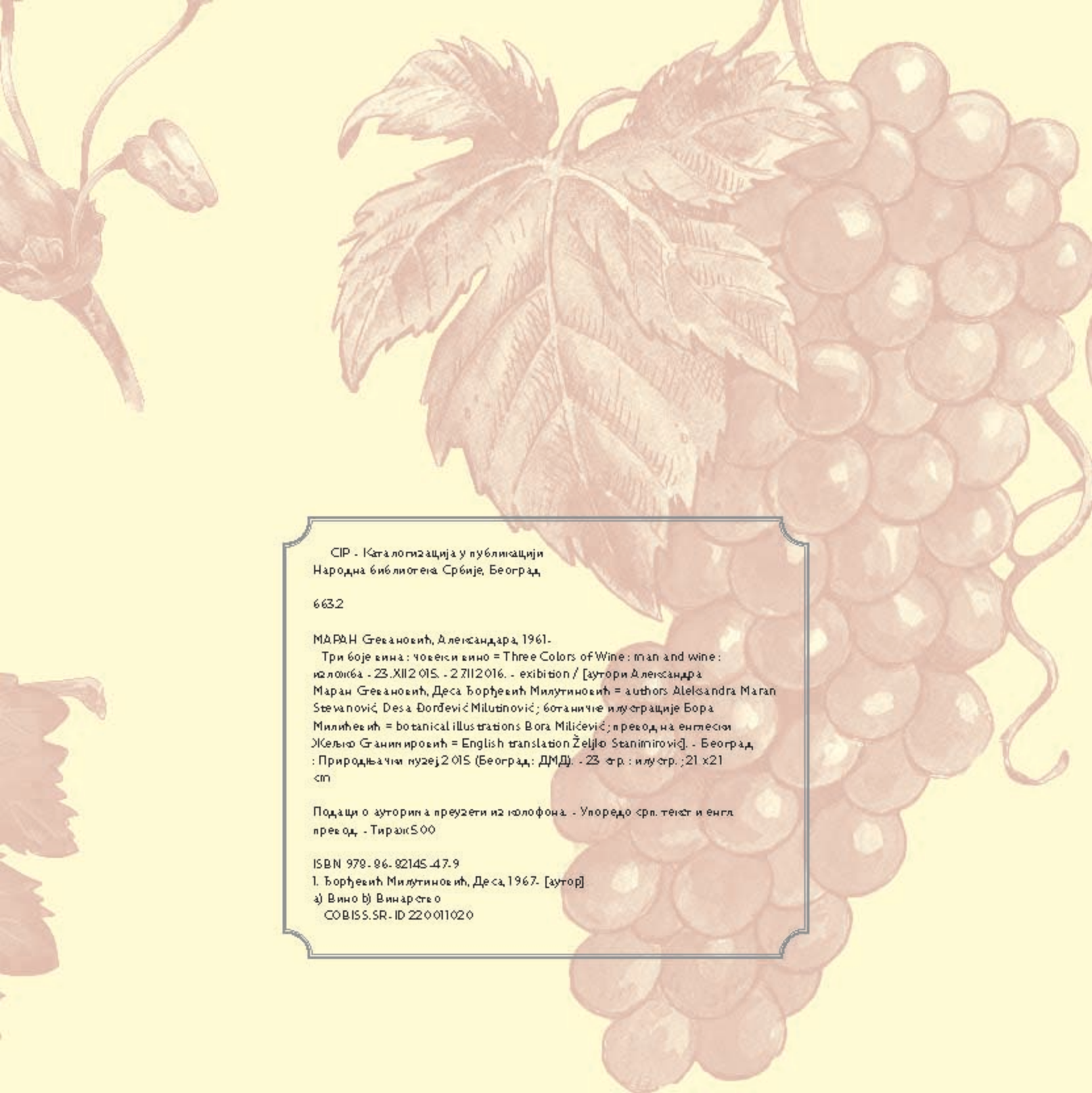
Copies  
**500**

**Београд, 2015.**

**Belgrade, 2015**

Изложбу је финансирао Министарство  
културе и информисања Републике Србије

The exhibition is financed by the Ministry of  
Culture and Information of the Republic of Serbia



CIP - Каталогизacija y пyбликацији  
Народна библиотека Србије, Београд

663.2

МАРАН Греџановић, Александар, 1961-

Три боје вина : човеко вино = Three Colors of Wine : man and wine : изложба. - 23.XII 2015. - 27.II 2016. - exhibition / [аутори Александра Маран Греџановић, Деса Ђорђевић Милутиновић = authors Aleksandra Maran Stevanović, Desa Đorđević Milutinović; ботаничке илустрације Бора Милићевић = botanical illustrations Bora Milićević; превод на енглески Жељко Станићковић = English translation Željko Stanićević]. - Београд : Природњачки музеј, 2015 (Београд : ДМД). - 23 стр. : илустр.; 21 x 21 cm

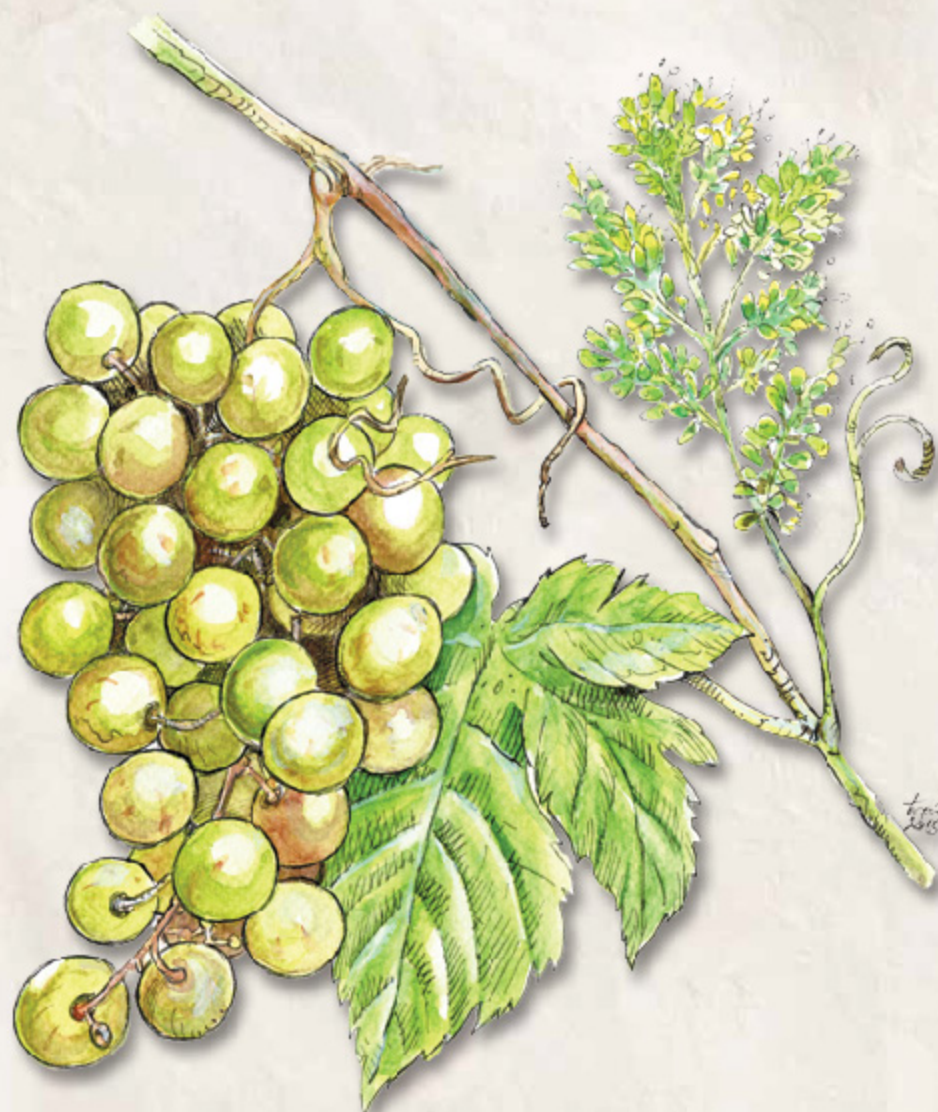
Подаци о ауторима преузети из колофона. - Упоредо срп. текст и енгл. превод. - Тираж 500

ISBN 978-96-92145-47-9

1. Ђорђевић Милутиновић, Деса, 1967. [аутор]

а) Вино б) Винарство

COBISS.SR-ID 220011020



Հանրապետության  
Ծառայություն



ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ  
Գյուղատնտեսություն



Երևանի  
Մարզպետարան