
VINSKA TRGOVINA V LJUBLJANI MED OBEMA VOJNAMA

Jana Tomažič

79

IZVLEČEK

V prispevku *Vinska trgovina v Ljubljani* se avtorica opredili na obdobje med obema vojnama od leta 1918 do 1945, oziroma zajame še prva leta po drugi svetovni vojni. Trgovanju z vinom so od nekdaj posvečali veliko skrb, ker je bil to dobičkonosen posel. S podrobnejšimi opisi nekaterih družin, ki so se ukvarjale z vinsko trgovino in pa s citati iz zapisnikov vinarških delniških družb nam približa utrip tistega časa v Ljubljani.

ABSTRACT

The article focuses on the period between the two world wars and the first years after the Second World War. From old the wine trade was given much attention because it was a highly profitable business. The author introduces us to the spirit of the time in Ljubljana with detailed descriptions of families which engaged in the wine trade and quotations from the protocols of wine merchants' companies.

POD OKRILJEM NOVO NASTALE KRALJEVINE SHS

Po končani 1.svetovni vojni leta 1918, po razpadu velikega poraženca Avstro-Ogrske in razkosanju cesarstva, torej v času, ko se pričnejo tvoriti nove države na nacionalni osnovi, pripelje zgodovinska pot Slovence pod okrilje novonastale kraljevine SHS, kasneje imenovane Jugoslavija. Sprememba političnih meja je vplivala tudi na vinsko trgovino. Klasična, skozi stoletja utečena pot od morja preko našega ozemlja do Dunaja, nenadoma zamre. Z novo politično mejo izgubimo na zahodu dobršen del slovenskega ozemlja, znanega po pridelavi dobrega vina, ki so ga Ljubljančani tako cenili. Od tega trenutka dalje se *primorska, vipavska, goriška in istrska vina* le redko pojavijo na ožjem slovenskem tržišču. Pod novo italijansko oblastjo postanejo ti predeli popolnoma odrinjeni in zanemarjeni, prične se izseljevanje ljudi iz teh krajev. Vino pridelujejo le še za svoje lastne potrebe, ker jih na tržišču uniči premočna konkurenca vin z italijanskih vinorodnih področij. V Ljubljano ta vina pridejo spet v času italijanske okupacije, svoj ponovni prepored pa doživijo pod okriljem svoje matične domovine po 2.svetovni vojni.

To je čas sprememb tudi v štajerski vinski trgovini, ki je bila do sedaj pretežno usmerjena na gornje štajersko tržišče. Z novo mejo se štajerskemu vinu zapre pot do običajnega tržišča. Pridelovalci štajerskega vina prično kupce iskati proti jugu in vzhodu. Tako postane Ljubljana novi veliki odjemalec *štajerskih vin*. Štajerska vina so slovela kot

zelo kvalitetna, zato niso imela težav pri uveljavljanju.

Komaj se *dolenjska* in *bizeljska vina* znebijo enega tekmeca, t.j. primorskih vin, že se na tržišču pojavi novi, nekoliko dražji stajerski tekmeček. Preobrat v kvaliteti dolenjskega vina je prinesla trtna uš in z njo obnova dolenjskih vinogradov, ki je bila dobro izvedena, še zlasti z izborom nove sorte, ki je ustrezala tipu cvička. Kakovost vina se je pričela dvigovati in cviček (nemško zwieckl pomeni ščipati, črvičiti) ni bil več manjvredno vino. V Ljubljani je bil posebno znan in cenjen cviček iz Gadove peči.

Glavni del vinske trgovine na debelo prevzamejo slovenski trgovci, nekaj pa je še vedno ostane v rokah tujcev. *Točenje na drobno* je že od nekdaj bilo v pretežni lasti slovenskih gostilničarjev in lastnikov majhnih vinotočev. Ljubljanski trgovci z vinom na debelo iz časa med obema vojnama so se na posle, s katerimi so se pečali, dobro spoznali. Vsi so bili strokovno izobraženi in šolani možje. Izjema so bili lastniki *delniških družb*, ki so prodajale vino, kot na primer Centralna vinarna v Ljubljani, Osrednja vinarska zadruga za Jugoslavijo v Ljubljani in Zadružna klet. Lastniki delnic so bili najrazličnejših poklicev in starosti, združevala pa jih je politična pripadnost. Med njimi najdemo tudi pomembne može takratnega političnega življenja, kot so: ban dr. Marko Natlačen, minister dr. Andrej Gosar, grof Jeglič, ljubljanski župan Juro Adlešič in drugi. Veliki vinski trgovci so imeli šole, kot so bile »*Državna sadjarska in vinarska šola v Mariboru*«, »*Državna kmetijska šola na Grmu pri Novem mestu*« in celo visoko šolo, ki jo danes priznavajo kot fakulteto v *Klosterneuburgu pri Dunaju*. Te šole so nudile tudi tečaje in izpite iz vinarstva ter kletarjenja. Tečajev so se udeleževali lastniki gostiln in vinotočev, med njimi pa so bili tudi ljubitelji zlahodne kapljice. Gostilničarji in točaji vina na drobno so za opravljanje obrti potrebovali ustrezna dovoljenja, ki so jih pridobili na podlagi opravljene vajeniške dobe in po dveh letih opravljenega strokovnega izpita. Take razmere so vladale vse do konca druge svetovne vojne.

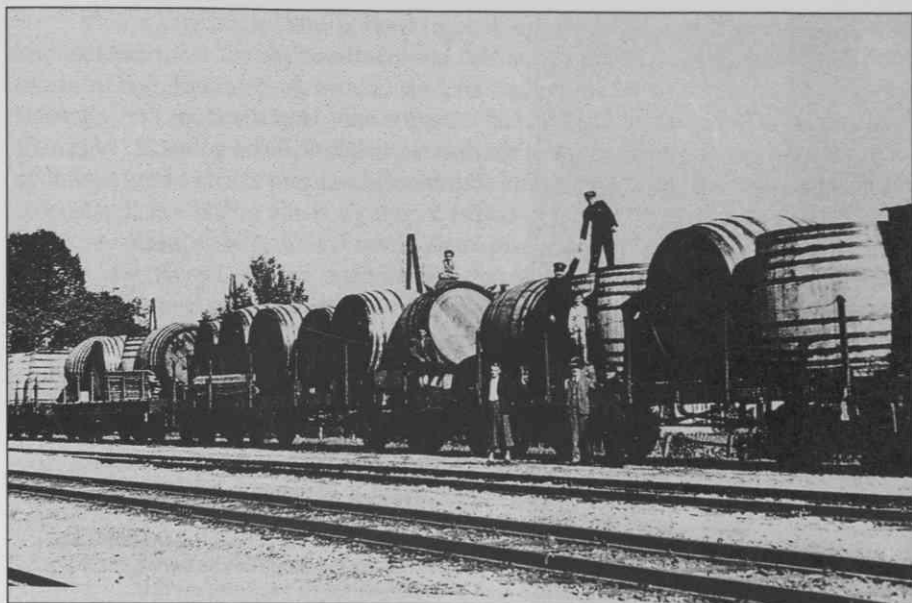
Vino se od leta 1918 naprej zaradi poviševanja davkov in državnih taks neprestano draži.

ŠIŠENSKI VINSKI TRGOVCI

Vinska trgovina na debelo, ki je bila tekom stoletij osredotočena na območju Stare Ljubljane, se po letu 1918 preseli v novo nastajajoči center mesta - Kapucinsko predmestje in na obrobje mesta, kjer so bili idealni pogoji za skladiščenje in hranjenje vina. Vas Spodnja Šiška postane del Ljubljane leta 1914. Zaradi peščenega zemljišča je bila najbolj primerna za gradnjo velikih vinskih klet. Tu je tekla tudi železnica, ki je omogočala hiter prevoz blaga in raztovarjanje na industrijskem tiru s pretočno postajo.

Iz šišenskih klet je med Ljubljančani zaslovelo »*Šiška vino*«. To ime je zasmehujoče predstavljalo vino, ki so ga šišenski kletarji in gostilničarji mešali in po potrebi tudi obarvali z rdečo barvo. Med pivci so se širile šale, »*da daje grozdje iz šišenskih vinogradov manj kakovostno vino kot grozdje iz vinorodnih krajev*«.

Na področju Spodnje Šiške so imeli v prvi polovici 20. stoletja svojo trgovino z vinom na debelo naslednji trgovci: **Umberto Delich**, Celovška 50, **Mihael Omahen**, Celovška 67, **Peter Podboršek**, Celovška 34, kasneje Gosposvetska 13 (študiral je na klosterneuburški šoli, njegovo klet je imel nekaj časa v zakupu Josip Levanič), **Mihael Hafner**, Unter Šiška 162, **Ivan Hočevar**, Spodnja Šiška 225, ki se je leta 1930 preselil na Galjevico 224,



Prevoz vina po železnici. Fotografija iz leta 1966, last Železničarskega muzeja. • Wine transportation by railway, 1966, Railway Museum. • Transport du vin par chemin de fer. Photo de 1966, propriété du Musée de chemin de fer.

Julij Zupan, **Nodnik** na Celovški, ki se je poleg vina ukvarjal še s prodajo kisa, **Alojzij Zajec** na Vodnikovi cesti, **Vojtek Brazje** poleg trgovine z lesom vodil tudi kupčije z vinom in med vojno prevzel Bolaffijevo klet, v najemu je imel gostilno »6«, **Lovro Šebenik** je imel svojo dejavnost na Knezovi ulici 28, nato pa jo preselil na Šmartinsko cesto 24. Na Gasilski 3 je imela svojo klet **Frančiška Cesar**, kasneje pa njena hči Minka.¹

Na Medvedovi ulici 7 je bila vinska trgovina in klet veletrgovca Karla Bolaffija, ki je bil Jud, rojen leta 1885 v Gorici. Njegova trgovina se je razširila v družinsko podjetje **Bolafijo & sinovi**. Podjetje je bilo znano po svojih špekulacijah, saj se nikoli ni vedelo, kdo je bil za kaj odgovoren, imeli so velike finančne vzpone in padce. Družina se je med 2.svetovno vojno pred prihodom Nemcev v Ljubljano umaknila v Italijo.

V neposredni bližini Bolaffija, na Lepodvorski 14, je imel svojo klet **ing. Josip Levanič**, ki je bil za tiste čase najbolj strokovno izobražen vinski trgovec in je imel tako veliko prednost pred ostalimi vinskimi trgovci v Ljubljani. Rojen je bil leta 1894 na Turškem vrhu pri Ptujju v vinogradniški družini. Pot šolanja ga je vodila preko Sadjarsko vinarske šole v Mariboru, katero je zaključil z odličnim uspehom in z nagrado za raziskovalno delo. Po končani meščanski šoli v Gradcu je naredil sprejemni izpit na takratni najvišji šoli za vinarsko-kletarsko stroko v Klosterneuburgu pri Dunaju. Tudi to šolo je leta 1915 končal z odličnim uspehom (glej spričevala).

Svoje strokovno izpopolnjevanje je po 1.svetovni vojni nadaljeval v Franciji v Montpellieru, Bordeauxu, Parizu in Reimsu. Svojo ljubezen in strast do stroke je nato

1 Združenje trgovcev v Ljubljani, fasc.1, Trgovci z vinom in žganjem, 11, AS.



Spričevalo Steiermärkische Landes - Obst - und Weinbauschule in Marburg, iz leta 1912. ♦ School-leaving certificate, issued by the Styrian Provincial Fruit and Wine Growing School in Maribor, 1912. ♦ Certificat de la Steiermärkische Landes - Obst - und Weinbauschule de Marburg en 1912.

82

posredoval učencem na Državni kmetijski šoli v Št. Juriju pri Celju in v Splitu. Bil je ravnatelj veleposestva in vinske trgovine pri Fricu Zemljicu, tehnični vodja podjetja Baker & London v Ljubljani. V jeseni leta 1924 je s skromnimi sredstvi in s pomočjo prijateljev vinogradnikov ustanovil v Ljubljani vinsko trgovsko podjetje. Veliko časa je posvetil iskanju primerne lokacije za zidavo vinske kleti.

Ker je bilo v Ljubljani že mnogo vinskih trgovcev in je bila konkurenca zelo močna, se je odločil, da prodre na tržišče s prvovrstnimi štajerskimi vini, ki jih je prodajal po enaki ceni kot konkurenca mnogo slabša. S strokovnimi nasveti je pomagal vinogradnikom, od katerih je kupoval vino. Svojo vinsko trgovino je vodil z administrativno pomočjo svoje žene in štirih zaposlenih delavcev. To so bili: kletarja Lojze Linc in France Kolar, za nabavo je skrbel Jože Strman in sodar Filip iz Tacna. Na dvorišču je imel Josip Levanič sodarsko delavnico, kjer so popravljali od poti poškodovane in zanemarjene sode. Predno je kupcu natočil v njegov sod vino, je vedno preveril, ali je sod dovolj snažen, sicer ga je dal na stroške kupca umiti. Če bi v slab sod natočil še tako dobro vino, bi se kaj kmalu pokvarilo, trgovec pa bi s tem pri pivcu izgubil dober glas. Zmogljivost kleti Josipa Levaniča je bila 13 vagonov vina. Največ vina je bilo v kleti jeseni - meseca novembra in to od 6 do 7 vrst vina. Vino so v klet pripeljali z najetimi tovornjaki, ki so lahko naenkrat pripeljali 700 do 750 litrov vina v sodih. Vina, ki so prihajala po železnici, so bila shranjena v velikih 5000 litrskih sodih, naloženih po dva na vagon. Na postaji so vino pretočili in ga s konjsko vprego pripeljali do kleti. Zaradi velikega prometa je bila železniška pretočna postaja tudi v Šiški.

Gostilničarji, ki so od trgovca kupovali manjše količine, so po sodček prišli s cizo ali pa ga je vajenec zakotalil po cesti do gostilne. Vinski trgovec je imel vedno dosti obiskovalcev. Znani šišenski pijanček in obiskovalec vinskih trgovcev ter gostiln je bil Miško, katerega se je prijel nadimek Paganini. Bil je namreč pravi violinski virtuoz, ki je igral za pijačo.

Vina, s katerimi je Josip Levanič trgoval, so bila v prvi vrst štajerska, izjemoma je kupoval tudi mošt. Ob nacionalizaciji leta 1946 so bila v kleti naslednja vina: burgundec, renski rizling, traminec, plemenke, laški rizling, dalmatinsko črno, frankinja, mešano štajersko vino, muškato tonel, vino iz drož. V kleti je bilo 30 sodov ležakov skupne litraže 1326 hl in 950 sodov od 60 do 800 litrov. Največji sod je meril 167 hl. Družina se še danes spominja, koliko racij in preiskav hiše oziroma kleti je bilo med vojno. Vsaka vojska, ko je izvedela, da je v bližini vinski trgovec, si je pod neko pretvezo omislila pregled kletnih prostorov. Zakaj so bili sumljivi ravno kletni prostori, ni potrebno posebej razlagati. Po drugi svetovni vojni je trgovina in vinska klet prešla v državno upravo. Sedaj bivši lastnik ing. Josip Levanič se je zaposlil kot vodja kleti in žganjarne pri podjetju Gostinstvo in je tam vodil strokovna predavanja. Kasneje je postal vodja Oenolaboratorija za preiskavo in analizo vin. Bil je med glavnimi ocenjevalci vin na povojnih vinskih razstavah. Na svetovni razstavi v Londonu leta 1933 so bila vina iz njegove kleti odlikovana z Grand Prix and Gold Medal. Josip Levanič pa nima zaslug in priznanj samo na vinskem področju (njegova je receptura za beli in rdeči Starček), temveč je tudi oče naše prve brezalkoholne pijače »naše in vaše mladosti« - Cockte. Veliko časa je posvetil izdelavi vermuta, a ga je smrt prehitela.²

Med pomembnimi šišenski veletrgovci je bila tudi družina Stepič. Ustanovitelj trgovine je bil Peter Stepič, rojen leta 1854. V Ljubljano je prišel iz Leskovca pri Krškem in se zaposlil kot skladiščnik in prevoznik pri veletrgovcu Mayerju. Leta 1897 je kupil hišo z gostilno, tujskimi sobami in kletjo na Tržni 6 in kasneje še hišo na številki 8.

PETER STEPIČ	Lastnik:	MIRKO STEPIČ
	LJUBLJANA	VII. - SPODNJA ŠIŠKA TRŽNA ULICA 6 TELEFON ŠT. 21-71
VELETRGOVINA		Z DOMAČIMI VINI

Reklamni oglas iz leta 1920, Peter Stepič. • Advertisement, Peter Stepič, 1920. • Publicité en 1920, Peter Stepič.

Leta 1930 je prevzel trgovino njegov sin Mirko z ženo Maro. Mirko Stepič se je šolal na trgovski akademiji v Zagrebu in končal šestmesečni tečaj na klosterneburški šoli. Očetovo klet je še povečal. Poleg svoje je imel v zakupu še Zupančičevo klet na Celovski cesti. Na mesec so prodali 30 do 50 vagonov vina. Specializirani so bili za dolenska vina in cviček iz Gadove peči, prodajali pa so še: štajerska vina iz Haloz, Miklavža, Ljutomera, Lendave, češka vina, dalmatinska bela vina iz Splita in Italije - Valpolicella. Med vojno leta 1942 je bil vinski trgovec Mirko Stepič ustreljen kot talec. Do konca vojne je trgovino vodila njegova žena. Vino so prodajali samo v sodih. Veliki odjemalci so bile gostilne - Šestica, Šterk, Amerikanec, Nace, Raca, Rabič v Mojstrani, Cerar v Kamniku, kavarna Kazina, hoteli Union, Jekler na Bledu, Lovec in Union na Bledu. Prodajali so še na Jesenice, v Kranjsko Goro in po ostalih krajih Gorenjske. Ljubljanska cerkev je od njih kupovala vino za mašniške potrebe. Vino so razvažali kupcem s tri in šeststonskim tovornjakom. Po

2 Po pripovedi sina prof. Iva Levaniča

telefonu so sprejemali naročila, manjši gostilničarji pa so po vino prišli kar sami. Gostilne so bile največji odjemalci črnine. V Dravljah so imeli hleve s konjsko vprego za prevoz vina s kolodvora. Leta 1946 so postali soinvestitorji podjetja Vinea, ki je bilo ustanovljeno z delno zasebnim in delno državnim kapitalom. Že čez pol leta so bili zasebni sovlagatelji nacionalizirani, poleg tega pa so izgubili še svojo trgovino. Danes je z dograditvijo novih cistern v kleti moč shraniti 180 vagonov vina. Poleg lastnika in njegove žene, ki je vodila pisarniške posle, so bili zaposleni še trije sodarji (med njimi Lojze Vodnik), šofer, hlapec, trije kletarji (med njimi Vinko Pirc), za prevoz vina je skrbel Ivan Hadolin. Svojim uslužbencem so nudili dnevne obroke. Leta 1939 so opustili gostilno, jo dali v najem in se posvetili izključno trgovini. V Stepičevi lasti je bila med drugim tudi lovska kočna na Menini planini. Peter Stepič je bil med ustanovitelji Lovske družine in Sokolskega doma v Ljubljani, sin Mirko pa je bil med pobudniki za gradnjo kopališča Ilirija. Na sokolskih prireditvah je prav on poskrbel za vino.³

Na področju Šiške so bili kratek čas med obema vojnama še naslednji manjši vinski trgovci in lastniki vinotočev: Ela Kotnik, Zgornja Šiška 224, Tomo Bujas & Zenič, Celovška 41, Ante Ceravec, Medvedova 25, Ludvig Dekleva, Celovška 42 (76), Moslavina, Celovška 50, Jernej Stele, Celovška 66 (172), Zorman & Korbar, Spodnja Šiška 91, Ivan Bajželj, Spodnja Šiška 115, Ana Bratok, Spodnja Šiška 53, Ivan Kerkoč, Spodnja Šiška 22, Jera Malagaj, Spodnja Šiška 121, Anton Štirn, Spodnja Šiška 264 in Marija Zalokar, Spodnja Šiška 78.⁴

VINSKI TRGOVCI V MESTU IN OKOLICI

Nekaj vinskih trgovcev se je ustalilo v novo nastajajočem Kapucinskem predmestju (Ajdovščina), katerega lega je bila odlična zaradi bližine železnice in širitve mesta v to smer.

Veletrgovec **Kristjan Čermelj**, rojen leta 1889 v Vipavi, je odprl svojo trgovino z



Reklamni oglas iz leta 1928, Kristjan Čermelj
 ♦ Advertisement, Kristjan Čermelj, 1928
 ♦ Publicité en 1928, Kristjan Čermelj.

³ Sokolsko društvo je v 20-ih in 30-ih letih prirejalo v Narodnem domu »Jesensko trgatve«. Na ta dan so okrasili plesno dvorano s trtnim listjem, grozdem in drugimi okraski, ki so bili med plesom predmet družabnih iger. Podobne »trgatve« so organizirali tudi nekateri ljubljanski gostilničarji.

⁴ Adresar za Slovenijo, 1923

vinom, žganjem, likerji, konjakom, rumom in z vinom, pridobljenim z mrzlim potom, na Gosposvetski 13 (v Kolizeju), nato pa je svoje poslovne prostore in klet leta 1929 preselil v svojo na novo zgrajeno hišo na Dvoržakovi 12.⁵ Njegova klet je merila približno 400 kvadratnih metrov, od tega jih je bilo 35 namenjenih za hrambo žganja. Po pripovedovanju je bil Čermelj prvi ljubljanski trgovec, ki se je poskusno bavil s prodajo arhivskih buteljčnih vin. Novo zgrajena klet je bila verjetno najmlajša v Ljubljani. Danes je klet brez sodov in je v lasti podjetja Dalmacija vino.

Dobra kukinja in
odlična vina jam-
čijo, da boste zado-
voljni pri obisku

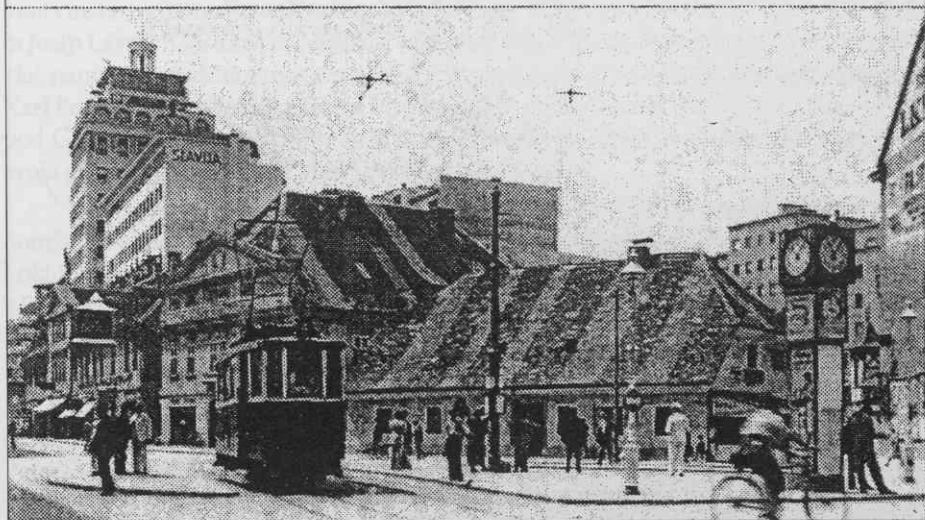
S LAMIČEVE
RESTAVRACIJE

Reklamni oglas restavracije Slamič.
♦ Advertisement, Slamič Restaurant.
♦ Publicité pour le restaurant Slamič.

85

Na Gosposvetski 6 sta imela svojo trgovino z jestvinami in restavracijo **Josipina in Franc Slamič**. Za svoje lastne potrebe sta uporabljala manjšo vinsko klet z zmogljivostjo dveh do treh ganov.

Vsi k Figovcu!



Reklamni oglas, ki nas vabi v gostilno »Figovec« in slika gostilne. ♦ Advertisement inviting people to visit the Figovec pub, picture of the pub. ♦ Publicité qui nous invite à l'auberge "Figovec" et l'image de l'auberge.

Ravnateljstvo državne kmetijske šole na Grmu pri
Novem mestu.



SPRIČEVALO.

Podpisano ravnateljstvo potrjuje, da se je gospod
Aleksander Knez, iz Ljubljane ude-
ležil trodnevnega teoretično-praktičnega kletarskega tečaja
na tem zavodu v dneh 6., 7., in 8. februarja 1922 in da je
poduku z zanimanjem in razumevanjem sledil.

Grm, dne 8. februarja 1922.



Kmet. svetnik, ravnatelj:

J. Knez

Spričevalo državne kmetijske šole na Grmu pri Novem mestu, Aleksander Knez. • School-leaving certificate of the State Agricultural School in Grm near Novo mesto. • Certificat de l'Ecole nationale d'agriculture à Grm près de Novo mesto.

Bolj za zabavo kot zares se je z nabavo vina ukvarjal veletrgovec z žitom in posestnik zemljišč v Spodnji Šiški **Aleksander Knez**. Bil je lastnik stare gostilne Figovec na Ajdovščini, ki jo je dal v najem pod pogojem, da le on skrbi za nabavo vina. Leta 1922 je naredil kletarski tečaj na Državni kmetijski šoli na Grmu pri Novem mestu (glej spričevalo).

V Kolizeju na Gosposvetski 13 je imel od leta 1927 svojo veletrgovino Nikola Novaković pod imenom **Alko**. Trgoval je na debelo, in sicer z vinom, špiritom, alkoholnimi

pijačami, sadnimi sokovi in marmeladami. Leta 1930 je podjetje prevzel Andrej Šaraban in Oton & Adolf Lorant. Poslovodkinja podjetja je bila Vlasta Šenk. Podjetje je delovalo do nacionalizacije. V isti hiši je imela trgovino z vinom na debelo **Mara Presel, podjetje Dalmacija** in na Gosposvetski 42 **Edo Uratnik**.

Na Kolodvorski 7 je prodajal na debelo vino **Janko Končar**, na Dunajski 33 pa **Josip Urh**. Na Aleksandrovi cesti 1 (danes Cankarjeva ulica) je svoja vina prodajala tvrdka **Julio Meinel**, ki se je leta 1922 preselila na Šelenburgovo cesto 3 (Slovenska cesta nasproti Pošte). Svojo Vinsko klet je imel **hotel Union**. Glavna dobavitelja vina za hotel sta bila Centralna vinarna in Mirko Stepič. Kmalu po otvoritvi hotela so se vrstile mnoge kritike Vinske kleti. V Slovenskem narodu se je bralec pritožil, da Vinska klet učinkuje zelo nedomače, saj ni v njej ničesar, kar bi spominjalo na slovensko vzdušje in slovensko narodno simboliko. S postrežbo in vinom pa so bili obiskovalci zadovoljni.

V tridesetih letih je bilo vedno več trgovin, ki so poleg živil in prehrabrenih izdelkov prodajale tudi *ustekleničena vina*. To so bila predvsem uvožena italijanska vina. **Franc Kham** je popestril ponudbo v svoji delikatesni trgovini na Miklošičevi 8 nasproti hotela Union tako, da je pričel prodajati uvožena španska desertna vina (Malaga, Sherry, Lagrimae christi, Madeira, Moskatel), italijanska desertna vina (Vermuth temni in svetli, Marsala), francoski šampanjec in likerje ter angleški whisky (Johnie Walker, Canadian Club, Black & White, Gordons Dry Gin).⁶ **Anton Verbič** je prodajal dalmatinska vina na Stritarjevi 2 (danes Delikatesa). Na Ciril Metodovem trgu 33 je svoje zaloge vina prodajal **Lovro Gradnik**. Poleg s prodajo rib se je s trgovanjem vina na debelo ukvarjala tudi **Anica Nazor** na Sv.Petra cesti 7 (danes Trubarjeva), na Dalmatinovi 8 pa **Marija Podkrajšek**, na Florjanski cesti **Fran Kajfež**, na Vidovdanski pa **Ivan Marovt**.⁷

Na Zaloški cesti 21 je imel prijavljeno trgovino z vinom na drobno **Alojzij Sušnik**, na številki 15 pa je imelo svoj vinotoč Konzumno društvo. Na Tržaški 77 je poleg gostilne imel vinsko trgovino **Franc Kramar**, na Viču pa sta svoje vino prodajala še **Franc Vrtačnik** in **Josip Lavrič**.⁸ Gostilničar **Češnovar** v Štepanji vasi je imel poleg svoje gostilne še vinsko klet, namenjeno tudi za zunanjo prodajo. V Štepanji vasi so vino prodajali še **Jožko Hubad**, **Karl Povše**, ki je bil lastnik gostilne Pri Štrausu, in Anton Novak. Slednji je imel skladišče pod Golovcem (danes podrto). Tu je imel veliko klet gostilničar **Košak**, ki je imel sicer svojo gostilno na današnji Čopovi ulici (zraven Slončka).

Vsak malo večji kraj je imel svojega vinskega trgovca. V Ljubljani je bil dobro poznan domžalski vinski trgovec **Vinko Müller**, v Kranju pa Konrad Fink, Anton Hafner v Škofji Loki, na Lavrici Ogrin, na Vrhniki Malavašič, v Logatcu Škrlj in Puntar, na Rakeku Rajčevič, v Cerknem Žumerl, v Starem trgu pri Ložu Kovač, v Ribnici Radonič, v Kočevju Kajfež in Milošević, na Bledu Benedik. Kar štirje trgovci z vinom so bili v Glincah pri Ljubljani -V. Batelino, F. Javornik, I. Slabe in J. Traven.

Kletne kapacitete zasebnih trgovcev so bile od 5 do 10 vagonov vina. Navadno so se specializirali za posamezna vinska področja, tako na primer Josip Levanič za štajersko, Peter Stepič za dolensko, Kristjan Čermelj za primorsko. Odločilnega pomena pri izbiri vinorodnega okoliša, kjer so kupovali vino, je bila trgovčeva krajevna pripadnost oziroma kraj rojstva. Veliki ljubljanski vinski trgovci niso imeli svojih vinogradov, v katerih bi

6 Združenje trgovcev v Ljubljani, fasc. 1, Trgovci z vinom in žganjem, 11, AS.

7 TOI, fasc. 331, Prodaja živil in vina v zaprtih steklenicah, 313 (26), AS.

8 TOI, fasc. 331, Trgovina z vinom in žganjem, 319, AS.

pridelovali vino za prodajo. Od vinogradnikov so kupovali pretežno mlado vino, redkeje mošt, katerega so pred vojno mnogo popili v ljubljanskih gostilnah. Glavni odjemalci pri trgovcih z vinom na debelo so bili gostilničarji in lastniki hotelov. Med njimi ni bilo preostre konkurence. Vsak je imel svoj zaključen krog kupcev in trgovec je poznal odjemalčeve potrebe. Vedel je, kakšno vino potrebuje gostilničar za svoje pивce in kdaj mu bodo pošle zaloge. Trgovci so obiskovali svoje kupce in za pивce v gostilni je bil to prijeten dogodek, ker so pili na njegov račun. Nekateri vinski trgovci so imeli tudi svoje potnike. Njihov zaslužek je bil 15 do 30 % od prodanega vina, bili so tudi primeri, posebno pri prodaji dalmatinskih in vršačkih vin, da so potniki dobili tudi 40% od prodanega vina. Potnikova služba ni bila lahka, saj je razdalje moral premagovati peš, na kolesu ali z vlakom, neprestano je bil na poti in le malokdo je ostal dlje časa v tem poklicu. Vinski trgovci pa so si šteli v posebno čast, če so iz svojih kleti prodali vino cerkvi za mašniško daritev. To je namreč pomenilo, da jim kupec zaupa, da njihovo vino ni ponarejeno.

PRIHOD DALMATINSKIH VIN V LJUBLJANO

Življenje v novi jugoslovanski skupnosti po 1. svetovni vojni pripelje do novega, še do nedavnega Slovencev nepoznanega tržišča. Hkrati se na ljubljanskem trgu pojavijo poleg slovenskih vin še vojvodinska, srbska, hrvaška in dalmatinska vina. Prav slednja so imela pomembno vlogo na ljubljanskem vinskem trgu. Tako prično v Ljubljano prihajati prvi dalmatinski trgovci ter gostilničarji in z njimi njihova vina. Dalmatinska vina so pomenila veliko konkurenco slovenskim, ne toliko zaradi kvalitete, temveč zaradi cene. Ljubljančanom so se priljubila in nekateri so celo trdili, da so ta vina najbolj pristna. Največ so prodali črnega vina pod imenom *Opolo*.

Dalmatincem je šla vinska trgovina zelo dobro od rok. Razpredli so pravo mrežo gostiln in vinotočev po Ljubljani in nato po vsej Sloveniji. Njihovi lastniki ali najemniki so bili vedno Dalmatinci. Prodajali so močna vina in glavni kupci so bili fizični delavci z nizkimi dohodki ter Dalmatinci, živeči v Ljubljani. Prvi Dalmatinec vinski trgovec v Ljubljani je bil Ivan Lasan, rojen leta 1888, doma iz Vodice v okolici Šibenika. Za njim so prišli še bratje in ustanovili leta 1925 **podjetje Brača Lasan**. Svojo klet in gostilno s paviljonom za ples so imeli na Vodnikovih 17 v Spodnji Šiški. Kasneje je Ivanov brat Rok odprl na Pokopališki 14 trgovino z vinom in žganjem na debelo in v zaprtih steklenicah. Večji del vina, ki so ga prodajali, je bil iz njihovih lastnih vinogradov iz Zlatana pri Šibeniku. Njihova vina so bila nagrajena z zlato medaljo na razstavi v Šibeniku.

V Ljubljani sta svoje vino, olje in žganje na debelo in drobno šest let (do leta 1927) prodajala **brata Novaković** v Sodni ulici. Z Visa sta prišla **brata Perić** in se ustalila s svojimi vinskimi zalogami nasproti gostilne Keršič na Celovski 43. Tik pred začetkom 2. svetovne vojne je iz Splita prišel **Marijan Šilović** in na Kolodvorski 18 točil vino na debelo. **Marin Barbić**, rojen v Jelsi leta 1887 je imel svojo prvo trgovino v Ljubljani na Stari poti 11, nato pa se je preselil na Malenškovo 7 (Vodmat). Podobno pot je imel **Pio Radonić**, ki je prav tako s svojo trgovino pričel na Stari poti in se nato preselil na Malenškovo 5.

Na področje Slovenije so hodili tudi trgovci iz sosednje Hrvaške, posebno znan in pri ljudeh priljubljen je bil **Franjo Jakovac** iz Jastrebarskega, ki je prodajal odlično portugalko in graševino. Posebno portugalka s področja Jaske je bila za ljubljanske razmere odlična pijača.

DELNIŠKE DRUŽBE IN PRODAJNE ZADRUGE

Večina vinske trgovine v Ljubljani je bila v rokah posameznikov. S trgovino z vinom pa se niso ukvarjali samo zasebni trgovci, ampak tudi delniške družbe z omejeno zavezo. V Ljubljani so bile Centralna vinarna s sedežem na Frankopanski 11 (danes osrednja stavba podjetja Slovin), ki je imela največje kletne zmogljivosti - 52 vagonov, Zadružna klet z zmogljivostjo 20 vagonov vina na Kongresnem trgu 2 in Osrednja vinarska zadruga za Jugoslavijo v Ljubljani. Vse tri našete družbe so bile v rokah klerikalne stranke in z njihovim dobičkom so pokrivali stroške strankine dejavnosti. Poleg teh so delovale še manjše zadruga na ljubiteljsko - družabni osnovi.

CENTRALNA VINARNA d.d. je bila v trgovski register vpisana 1. januarja 1925 kot delniška družba z omejeno zavezo v rokah klerikalne stranke. Bila je članica Zadružne zveze. Predsednik upravnega sveta je bil dr. Jože Basaj. Registrirana je bila kot: »a) tu in inozemska trgovina z vinom, alkoholnimi pijačami in špirituozi, b) izdelovanje šumečih vin, c) pospeševanje produkcije vina s podpiranjem racionalnega vinogradništva in kletarstva, ustanavljanje in pospeševanje vinarskih zadrug, pouk, izdajanje strokovne

89



Naslovnica dopisnega papirja Centralne vinarne d.d. ♦ Header of the Central Vintners' stationery.
♦ Couverture du papier de correspondance de Centralna vinarna d.d.

publikacije, d) nabavljanje in razpečevanje vseh vinogradniških in kletarskih potrebščin. V to svrhu sme ustanavljati družba po vsej državi podružnice, kleti in skladišča. Višina glavnice je 1.000.000 din«. ⁹

Člani upravnega sveta so bili: odvetnik dr. Marko Natlačen, župnik Hauptman, uradnik deželne bolnice Janko Dolžan, učitelj Janko Čepon, odvetniški kandidat Mihael Krek. Svoj delež so imeli gospodje: Bogumil Remec, dr. Marko Natlačen, dr. Janko Mohorič, Anton Rasperger, Josip Gogala, dr. Fran Kulovec, Mihael Krek, Melhior Primožič. Na občem zboru je veljalo vsakih 25 delnic en glas. Več delničarjev, ki so vsak zase imeli manj kot 25 delnic, so si morali izbrati svojega skupnega zastopnika, ki se je smel udeležiti občega zbora z glasovalno pravico. ¹⁰ Vinarna je, po podatkih iz obračunskih knjig,

⁹ Centralna vinarna, Reg.B, II, 178, ZALj.

¹⁰ Seznam konvolutov, Centralna vinarna d.d., 489, AS.

hranjenih v Arhivu Slovenije, poslovala z velikim dobičkom, njeno najuspešnejše leto pa je bilo leto po ustanovitvi.

Centralna vinarna je imela šest kleti, v katerih so hranili pretežno štajerska vina (iz Ljutomera in Ormoža), dolenska vina (cviček), vina z Bizeljskega, Brežic, Metlike in Kraljevega brega pri Subotici (rizling). V Dalmaciji so imeli svojo trgovsko ladjo za prevoz dalmatinskega vina na tržišče. Na otokih Vis, Pag in Skaradin (»nema vina od Skradina«) so kupovali od kupcev grozdje in mošt. Dalmatinska vina so bila najbolj primerna za rezanja z drugimi, navadno štajerskimi vini. Vino so kupovali v velikih količinah in ga šolali v svojih kletih. Večino vina je Centralna vinarna prodala v Ljubljani in na Gorenjsko tamkajšnjim gostilničarjem in hotelom. Največji konkurent jim je bil trgovec Mirko Stepič.

90

OSREDNJA VINARSKA ZADRUGA ZA JUGOSLAVIJO V LJUBLJANI z.o.z. je bila ustanovljena 27. septembra 1921. Sedež in klet je imela na Kongresnem trgu 2. Svoje zaloge pa so hranili tudi v kleti na Celovski 81, ki je bila v lasti I. Zupančiča. Njen namen je bil posredovati kupčije med člani zveze in odjemalci, skrbeti za interese producentov, od njih odkupovati grozdje, sadje, vinski in sadni mošt, vino in slivovko. V vsakem vinorodnem kraju so si prizadevali napraviti vinske kleti, organizirati vinske sejme in razstave, javne pokušine, odpreti svoje lastne vinotoče. Svojim članom so pomagali pri kupovanju vinogradniške in kletne opreme. Člani odbora so bili: Anton Komljanec, Leopold Faganel, dr. Ivan Stanovnik, Anton Marinšek, Alojzij Kocmur, Rudolf Strnad, Jože Pirc, Ivan Lazar, Franc Cvek in Ivan Krivina.¹¹ Razglase Osrednje vinarske zadruge so objavljali v časopisu Domoljub. Nakupljeno vino je zadruga hranila v kraju, kjer je bilo nabavljeno. Kako je potekalo delo znotraj zadruge, preberemo v sejnih zapisnikih, ki jih hrani Zgodovinski arhiv v Ljubljani.¹²

Leta 1922 se je Osrednja vinarska zadruga udeležila velesejma v Ljubljani, a so bili njeni člani s poslovnim uspehom zelo nezadovoljni: »Krivo je bilo deževno vreme, na periferijo potisnjen prostor in za vinsko točilnico neprimeren paviljon.« Nekaj časa je pri njih kletaril kletar Žibert, nato pa je prevzel zadružno gostilno Kurelt v Mengšu, pod pogojem, da bo pri njih nabavljal vino. Na eni izmed sej so se odločili, da ne bodo več puščali vina v škafih po več dni, temveč ga bodo pretočili v balone.

Leta 1923 je zadruga hranila v svojih kletih naslednja vina: graševino, hozler, žlahtnino, silvanec in muškat, ki je bil najdražji. Na vseh sejah so njeni člani posvečali mnogo pozornosti pripravi na sejme in razstave, preučevali propagando in si prizadevali za čimbolj primerno postavitve paviljona na razstavišču. Kljub naporom pa so na koncu leta ugotovili, da so bili stroški večji kot izkupiček.

Leta 1924 so se v zadrugi odločili, da bodo na sejmu točili samo dolensko in štajersko vino, silvanec ter dalmatinsko belo in črno vino, ki je bilo najcenejše. Sejmskim obiskovalcem so hoteli ponuditi čim cenejše in tem boljše odprto vino. Niso pa se predstavili z vrhunskimi vini visoke starosti, kajti pridobiti so hoteli povprečnega pivca. V Zadru so kupovali maraskino. V svojih kletih so imeli pretežno dalmatinska bela in črna vina, ki so jih kupovali od Dalmatinca Ilića, ter rose. Vedno pa so bila na zalogi štajerska vina, dolenski cviček, hrvaški rizling in traminec, negotinska in banatska vina iz Srbije. Pri nabavi so gledali na to, da je bilo vino čim močnejše. Svoj poslovni uspeh je zadruga iskala tudi v igrah na srečo. Tako so leta 1926 nakupili 10 srečk loterije Stadion.

11 Zadržni vpisnik, 36, zv. VII, str. 128, OVZ za Jugoslavijo r.z.z.o.z., ZALj.

12 OVZ za Jugoslavijo v Ljubljani, Sejni zapisnik, knjiga 1,2,3., ZALj.

Istega leta jih je zelo skrbela prodaja zaradi močne konkurence, »ki svoja vina dostavlja kar z avtomobilom na dom ali pa ga vozijo okoli, samo da ga prodajo. Tudi sami bi morali poskrbeti za tak način prodaje«. Ker je bilo povpraševanje po moštu in cvičku tega leta veliko, so nabavo le-tega povečali.

Leta 1928 so na dan prodali približno 8 hl vina. Za popestritev ponudbe so se domislili, da v gostilni gostom poleg pijače postrežejo še z orehi in s pomarančami, kot nealkoholno pijačo pa so stregli malinovec. Kletarju je bilo prepovedano točiti vino na drobno.

Leta 1929 si je Centralna vinarna močno prizadevala prevzeti Osrednjo vinarsko zadrugo, da bi se s tem znebila konkurence in pridobila njene kleti. Svoj vinotoč je imela zadruga v Vošnjakovi ulici. Udeleževala se je akcij zbiranja prispevkov za popravilo samostana v Stični in beograjske katedrale. Leta 1933 so prodali poprečno 2 vagona vina na mesec, kar je bilo razmeroma malo glede na zmogljivosti kleti. Leta 1931 je cena vina močno padla, kar je prizadelo njeno poslovanje. V tem letu so v svojih kletah imeli: 11% dalmatinskega belega in 14% črnega vina, 9% haložana, 9% cvička, ljutomerčana, borgundca, silvanca, rizlinga, muškatega silvanca, ormožana in kaštela. Od posodja so imeli ležalne sode skupne litraže 152.678 litrov in transportne sode za shrambo 148.362 litrov. Promet z vinom je bil leta 1933 zelo slab. V zadrugi so se odločili za reklamne oglase v Slovincu, kjer je svoja vina že ponujala Centralna vinarna. Razlog za poslovno neuspešnost svojega trgovskega potnika so videli v slabi letini in v tem, da ni imel ne kolesa in ne denarja, da bi si ga kupil. Leta 1940 je Osrednja vinarska zadruga prodajala nasledna vina: borgundec, muškat, rizling, šipon, sladkogorsko belo vino, belo vino s Korčule, Hvara, Visa, rdeče vino Opolo ter črnino s Korčule in Hvara. Leto kasneje se je povečala trgovina z italijanskimi vini. Zadruga je kupila 3 vagone vina iz Verone, ker je bil nakup iz drugih predelov zaradi vojnih razmer onemogočen. Septembra istega leta je predsednik zadruge poročal o položaju na vinskem trgu: »Izgubili smo večino dosedanjega terena, tako za nakup kot za prodajo, zato se bo treba ozreti na belokranjsko in goriško za novimi člani in odjemalci. Prodaja naj se le z gotovino«. Tako so na Goriškem kupili rebulo, naslednje leto pa je bila klet že čisto prazna, ker so bile vse pošiljke zaplenjene. »V prejšnjih letih je bilo stalno v kleti 6 do 12 vagonov vina, sedaj pa je že nekaj mesecev, ko ga ni niti 1 hl«.

Seja Osrednje vinarske zadruge leta 1943: »Poslovni prostor je odrezan zaradi bojev. Posrečilo se nam je povezati z našimi rojaki na Vipavskem in z našim starim članstvom na Dolenjskem. Skoro po dveh letih presledka smo mogli zopet postreči odjemalcem z našim pristnim dolenjskim cvičkom, po katerem so naši konzumenti tako hrepeneli. V promet smo spravili 20 vagonov vina«. Na združnih sejah od ustanovitve do konca vojne so tarnali nad izgubo, ki jo je prinašala vinska trgovina. Tri leta po ustanovitvi je njen član dr. Ivan Stanovnik predlagal, da bi zadrugo razpustili, vendar se s predlogom ostali člani niso strinjali. Zadruga je od svojih članov odkupovala vino povprečne kakovosti. Vino so v svojih kletah filtrirali in mešali v primerne kombinacije, ki so odgovarjale okusu gostilničarjev in pivcev. V svojih kletih zmešana vina so poimenovali kar belo, rdeče, termeno, črnina. Leta 1946 je zadruga z novo državno ureditvijo prenehala delovati, oziroma je bila združena z Nabavljalno in prodajno zadrugo v Ljubljani.

ZADRUŽNA KLET. Njena ustanovitev je datirana z 8. junijem 1934. Bila je članica Zadrुžne zveze v Ljubljani in Osrednje vinarske zadruge, kjer je imela svoje kleti. Zadruga je štela 14 članov. Namen zadruge je bil pospeševati gospodarske koristi svojih članov s

tem: »a) da nabavi od svojih članov in članic zadruga pridelke in izdelke - grozdje, sadje, vinski in sadni mošt, vino, žganje in druga živila, b) da v ta namen organizira v večjih krajih zaloge tega blaga na debelo in drobno, ustanavlja zadrugne kleti, gostilne, točilnice, ki jih lahko daje svojim članom v najem«. ¹³ Člani načelstva so bili: Ivanka Kosec, dr. Fran Loretto, Fran Levšnik, Fran Pezdirc, Alojz Kocmur, dr. Andrej Gosar, Ivan Krvinca, F. Kremžar, Franc Cvek. Ljudje so Zadružno klet oziroma Osrednjo vinarsko zadrugo imenovali »črni konzum« ali »črni magacin«, ker je združevala in nudila ugodnosti ljudem, ki so simpatizirali s klerikalno stranko. Njen sedež je bil na Kongresnem trgu, kjer je imela svojo klet in pivnico, kamor so ljudje prihajali kupovat vino in posedat k stalnem omizju. Že daleč po hodniku se je širil vonj po vinski kleti. Pivnica je bila namenjena nižjemu srednjemu sloju, ki ni zahteval kvalitetnega vina. Gostom je bilo pomembno le, da so bili postreženi z vinom zmernega okusa in po nizki ceni. Danes je v teh prostorih nočni klub Babilon. V pritličju na vogalu Kongresnega trga in Wolfove ulice (danes Štajerski hram) je bila zadrugna trgovina. V njej so člani zadruga kupovali hrano in drugo blago po nižjih cenah. Nakupljeno blago so plačevali sproti, to pa so jim vpisovali v člansko knjižico. Na koncu leta so sešteli vse nakupe, vpisane v knjižico. Glede na velikost zneska so odredili, koliko blaga si lahko kupec brezplačno izbere. Še večje ugodnosti je nudila svojim članom Železničarska zadruga. Obstaja domneva, da so to zadrugo imenovali »rdeči magacin«, ker naj bi združevala ljudi liberalnejših misli. Za zadrugno klet ne moremo trditi, da je bila to klet, v kateri bi prodajali dobra, kvalitetna vina. Nabavljenci vina so bili člani zadruga in se po večini na vino niso prav nič spoznali. Za nabavo vina za Zadružno klet so bili najbolj primerni ljudje, ki jih je to delo veselilo, z možnostjo lastnega prevoza. Večinoma so to bili ljudje, zaposleni na železnici in zato imeli brezplačen prevoz. Eden takih nabavljalcev je bil upokojen uslužbenec na železnici Franc Cvek, ki je nabavljal vina predvsem po Dalmaciji. Zaradi ljubiteljskega in zato neprofesionalnega pristopa se je zadruga večkrat znašla v hudih težavah in je poslovala na robu likvidnosti.

Iz zapisnikov sej Zadružne kleti поблиže spoznamo njeno delovanje v tridesetih in na začetku štiridesetih let. ¹⁴ Leta 1935 na seji menijo, »da naj se skrbi, da v gostilno pridejo le mali sodi, ker se v večjih vino segreje in pokvari«. Ivan Jevšnik se je pritoži, »da cviček v gostilni ni prvovrsten, ker je prejšnje leto Sv.Križ prizadela toča in je ves cviček nekoliko defekten in šibak, ima le 8%«. Na seji so ugotavljali, da »ljudje imajo rajši močnejša vina. Ker se je v prvi vrsti hotelo forsirati vina članov Dravske banovine, katera so šibkejša in dražja, bo tudi bilanca neugodna«. Največ so prodali negotinske črnine, ki je imela 12% alkohola in je bila temne barve. Negotinske črnine je Zadružna klet prodala še enkrat toliko kot vseh štirih vrst vin Dravske banovine. Sklep članov Zadružne kleti je bil: »Drugo leto naj se zopet seže po banatskih vinih, da se z njimi izboljša in poceni naš pridelek. Upoštevati je treba, da gredo sladka vina bolje v promet«. V juliju mesecu so iz kleti prodali 1000 l črnine in 500 litrov drugega vina. Zelo so premišljevali, kako povečati prodajo vina v zimskih mesecih.

Na seji leta 1937 razpravljajo: »Naj se kontrolira nekaj zbranih dolžnikov v gostilni. Pijače na up naj bi se sploh ne dajalo, ker se s tem podpira pijančevanje. Pijanim osebam se pijača ne sme dati. Kupili bomo biljard, ki je bil v pivnico postavljen poskusno ali ga

13 Zadružna klet r.z.z.o.z, knjiga občnih zborov, 2, ZALj.

14 Zadružna klet r.z.z.o.z, Zapisniki sej upravnega odbora, zapisnik načelstva, knjiga 3, ZALj.

pa obdržali v najemu. Zelo dobro se obnese gramofon«. Zaradi prevelikih stroškov so prenehali oglaševati v časopisu Straža in vihar.

Seje Zadružne kleti v letu 1938 so bile v znamenju pritožb čez strežno osebje: »Pretečeno nedeljo je bila zvečer ob 5 h samo ena natarcarca, četudi je bilo polno ljudi. Naj se napravi red! Gramofon se dobro obnese in kupili bomo nove plošče, ker je to priporočljivo«. V tem letu se je podražalo vino. Član nadzorstva je predlagal, da bi objavili v Slovencu ali Slovenskem domu oglas za gostilno in za cviček iz njihove kleti. S tem bi se znebili starih zalog. Bali so se, da bi bilo novo vino mnogo cenejše. Naslednje leto so iz gostilne odstranili tako priljubljen gramofon, ker je bilo zanj treba odšteti preveč državne takse.

Leta 1940 so bili zadružniki mnenja, da je treba dobiti »pod rokav« primerno osebje, ki bi dvignilo promet. Cena vina se je močno zvišala. Za poživitev so kupili radio. Leta 1942 so bili s prometom in pijačo zadovoljni. Po njihovem mnenju je bila pijača brezhibna. Prodajali so tri vrste vina: barbero, termeno, chianti. Spraševali pa so se, kaj naj ponudijo gostom poleg pijače. Oktobra 1944. leta so bili zaradi pomanjkanja vina primorani omejiti poslovanje na eno uro, od 17 h do 18 h. Po tej uri so točili le še pivo in oranžade. Prodajali so samo še dolenski cviček.

Februarja leta 1944 se prisotni v poročilu Zadružne kleti pohvalijo: »Promet se je zaradi dobre in poceni pijače zelo dvignil. Upajmo, da ostane tako tudi v naprej. Ukrene naj se vse potrebno, da zadruga ne bo brez vina, ker se je to že ponovno zgodilo in bi se zaradi tega, že pridobljeni gosti porazgubili«. Septembra menijo: »Vse je zelo pohvalno, edino pomanjkanje vina se vse bolj čuti, ker je naša dobaviteljica Osrednja vinarska zadruga že pol leta brez vina in so nove nabave nemogoče. Cviček, ki ga je še nekaj na zalogi, točimo le na skrivaj stalnim gostom, ker bi sicer bil v parih dneh prodan«. Novembra meseca se stanje poslabša: »Gostilna je že dlje časa brez vina, ker je redna dobava nemogoča. Treba bi bilo rizkerati predplačilo za en vagon vina v znesku pol milijona lir, toda za to se odbor ne more odločiti, ker vinska zadruga nima toliko lastnih sredstev. Vsled bombardiranja prog, ogrožanja poti po napadih oboroženih čet in zaradi potnih dovoljenj, katerih ni mogoče dobiti, je res nabava skoraj nemogoča«. Zadnja seja je bila 13. marca 1945: »Gostilna je že pol leta brez vina in samo še životari. Natarcarica Marija Vidmar je v zaporu. Še vedno se toči samo oranžada«. Po vojni Zadružne kleti ni več. Danes je klet dobila svojo novo funkcijo. Nočni klub Babilon je spretno izrabil prostor nekdanje vinske kleti in ga priredil za svoje nove potrebe.

V Ljubljani je od leta 1935 naprej delovala **Vinogradniško vinarska zadruga v Ljubljani z.o.z.** Njen namen je bil podoben kot pri vseh ostalih vinarskih zadrugah. Prizadevala si je za pridelavo in prodajo vinogradniških pridelkov svojih članov, oskrbovala je zadrugna skladišča, pospeševala vinogradništvo in nudila pomoč svojim članom. Člani načelstva so bili: Janko Pust, Ernest Flis in Anton Kastelic. Zadruga je delovala v povezavi z Vinogradniško vinarsko zadrugo v Trbovljah, ustanovljeno leta 1937.

Belokranjsko vino je le stežka prodrlo na ljubljansko tržišče. V 19. stoletju je bila Bela krajina še zelo odmaknjena zaradi slabih cestnih povezav. Belokranjci so svoje vino porabili za lastne potrebe, nekaj pa so ga prodali bližnjim dolenskim gostilnam. Belokranjsko vino je slovelo kot zelo močno, njegova slaba stran je bila v kletarjenju. Belokranjske vinograde je v 19. stoletju opustošila trtna uš in uničila vso trto. Šele s cepljenjem trte na ameriško podlago in s podukom belokranjskih vinogradnikov se je dvignila kvaliteta tudi temu vinu. Po letu 1918 pride do sprememb na vinskem tržišču. Ljubljana izgubi

svoje stalne dobavitelje vina in prične iskati nove, še nepoznane vire. Tako je bila dana možnost za uveljavitev belokranjskega vina, ki se je prilagodilo tržnim zahtevam. Poudariti je treba, da so bila pri pivcih pred 2. svetovno vojno zaželena močna vina in da je bila nekaterim pivcem stopnja alkohola v vinu edini verodostojen pokazatelj »kvalitete« vina. To niso bili poznavalci dobre kapljice, temveč preprosti pivci, delavci, ki so iskali v vinu samo učinek alkohola. Iz zapiskov raznih združenj sej vidimo, da so bili trgovci pri nakupu in prodaji vina pozorni tudi na to. Za popularizacijo in prodajo belokranjskega vina, ki se takrat prvič pojavi v večji količini na ljubljanskem tržišču, je bila leta 1932 v Ljubljani ustanovljena **Belokranjska klet** s sedežem in gostilno na Karlovški cesti. Boljšo prodajo vina je hotela doseči preko gostilniške mreže. Bila je pobudnica za ustanovitev še drugih gospodarskih združenj, z namenom gospodarskega dviga Bele krajine. Svojim članom je nudila strokovno pomoč, organizirala strokovna predavanja, razstave in sejme za vino, grozdje, sadje in druge pridelke. Njeni pobudniki in člani so bili: učitelj Božo Račič, slikar Miha Kambič, Riko Fux, Martin Cesar, Franc Kafol, ljubljanski župan Juro Adlešič, Lojze Hočevar, Karel Müller in Konrad Barle.¹⁵ Po petih letih delovanja je njena dejavnost zamrla.

VINSKA TRGOVINA V ČASU ZADNJE VOJNE

Med 2. svetovno vojno, v času italijanske zasedbe, se na tržišču zopet pojavijo vina iz primorskih in italijanskih vinorodnih območij. **Italijanska trgovca Grizzli in Bertoni** sta Ljubljano oskrbovala z italijanskimi vini in verjetno iz Valpolicelle in Dalmacije. Za uvoz štajerskega vina pa so bile potrebne posebne dovolilnice. Med vojno je vinska trgovina delno ohromela, ker so nastale težave in nevarnosti pri transportu vina v mesto. Prazni sodi so ležali na dvoriščih in se kvarili. Od 1941. leta naprej so trgovci prodajali svoja vina le še za gotovino in nič več na up ali kredit. Iz povzetka seje Osrednje vinarske zadruge za Jugoslavijo v začetku leta 1943 vidimo nastalo situacijo: »Vsled nepremostljivih ovir (višje sile) smo bili prisiljeni v zadnjem letu kupiti blago ne od svojih članov na bivšem jugoslovanskem teritoriju, ker nam je to popolnoma nemogoče, temveč od dobaviteljev na teritoriju italijanske države in deloma od sindikata veletrgovcev z vinom. Prekinjeni so naši poslovni stiki s Štajarsko, Banatom, Srbijo«. Med vojno so se cene vina povečale za dvajsetkrat. Vinski trgovci so se iz dneva v dan bali, da jim bodo pošle zaloge. Za slabo prodajo vina pa niso bile krive samo slabe zveze, ampak je velika večina slovenskih trgovcev bila solidarna s splošnim kulturnim molkom, ki je vladal ves medvojni čas v Ljubljani.

Tik pred osvoboditvijo, 26. aprila 1944, je Združenje trgovcev v Ljubljani izdalo v Slovenskem listu št. 32/44 novi davčno zakonski predpis o prijavi vseh zalog blaga in živil. Sem je sodilo poleg sladkorja, kave, moke, olja in soli tudi vino, desertno vino, šampanjec, ekstrakti, esence in eterična olja, konjak, rum, špirit, kvas, žganje in očetna kislina. Kdor ni prijavil zalog, so ga kaznovali kot tihotapca. Smisel popisa je bil v tem, da so na podlagi tega povišali državni in banovinski davek oziroma trošarino, kakor so to imenovali. Davek na vino, šampanjec in žganje se je povečal za eninpolkrat, likerjem in konjakom pa je bil davek odmerjen glede na stopnjo sladkorja in alkohola, ki ga je vsebovalo.

¹⁵ Reg. X, 287, II - 133, Belokranjska klet, vinarska in sadjarska, ZALj.

RAZVOJ NOVE, POVOJNE VINSKE TRGOVINE NA STARIH TEMELJIH

Po vojni nastopi velika vinska kriza. Stare zaloge vina so pošle, novih pa ni bilo, ker so bili vinogradi po večini uničeni in zanemarjeni. Preteklo je nekaj let, da so vinogradi zopet bogato obrodili in da so se kleti napolnile z vinom. Med gostilničarji je vladala velika borba za vino, zato je slovenska vlada na čelu z Borisom Kidričem s posebnim odlokom pooblastila določena podjetja za prodajo umetno podaljšanega vina. To pooblastilo sta v Ljubljani imeli podjetji **Vinea** in **Slovenja vino**. Vino so podaljševali tako, da so mu dodajali glicerín, špirit in sladkor, kar pa je danes strogo prepovedano. Tako pridobljeno vino se je imenovalo *Šiška vino*, ker je nastalo v kletih v Šiški. Proizvodnja tega vina je trajala od 1948. do 1951. leta, ko je bilo s *prvim vinskim zakonom* v Jugoslaviji strogo prepovedano podaljševanje vina.

Starejši ljubljancani se prav dobro spominjajo časov povojnih petlekt in delovnih akcij. Ker so takrat vse vino izvažali, ga ni bilo moč dobiti niti v gostilni. Za tiste, ki so se udeležili delovne akcije, je bila tedaj nagrada 2 dcl vina. Seveda tega niso točili na gradbišču, pač pa je vsak delavec po končani akciji dobil listek organizatorja, na podlagi katerega so mu na določenem mestu natočili 2 dcl kislega vina. Sčasoma je bilo poleg ostale hrane na tržišču tudi vedno več vina. Gasilci in različna društva so zopet pričeli prirejati veselice, na katerih se je točilo neomejene količine vina, le na lepakih, ki so vabili na veselico, je bilo vedno pripisano »Kozarce prinesite s seboj!«.

Ljubljanski vinski trgovci so prvo povojno leto sovlagali svoj kapital v pol zasebna pol državna podjetja. Še isto leto pa so trgovce razlastili in podržavili podjetja. Novo nastala državna podjetja so kleti in poslovne prostore razlaščenih vinskih trgovcev uporabila pri nadaljnjem razvoju vinske trgovine.

Na Tržni ulici v Šiški so ustanovili podjetje Uprava vino - sadje, ki je poslovalo do leta 1948, ko se je razdelilo na dve organizaciji: Slovenija vino z g. Adamičem na čelu in Slovenja sadje. Nato pa so bila na osnovi od bivših vinskih trgovcev pridobljenih kletnih prostorov in z izgradnjo novih ustanovljena tri podjetja: 1. **Slovenja vino - Ljubljana** kot izključno izvozno podjetje za vino; svojo dejavnost je razširilo tudi na področje brezalkoholnih pijač; prostore so imeli v nekdanji kleti Karla Bolaffija, Centralne vinarne in Müllerja v Domžalah; 2. Odkupno podjetje gostinstvo, preimenovano v **Vino Ljubljana**, kasneje **Vinea**; to podjetje je poslovalo samo na domačem trgu; leta 1956 se je združilo s podjetjem Slovenija vino Ljubljana; svoje prostore je imelo v Stepičevi, Levaničevi, Cesarjevi in Čermeljevi kleti; 3. podjetje **Vino Ljubljana okolica**, katerega naloga je bila, da oskrbuje kraj z vinom in žganimi pijačami; prostore so imeli v Vodnikovi, Radoničevi, Barbičevi kleti, v Logatcu in Grosupljem; njihovi uradni prostori so bili na Malenškovi 5. Leta 1953 se Slovenija vino posveti tudi prodaji na domačem trgu, še zlasti v letih, ko so bile slabe izvozne možnosti. Štiri leta kasneje se združijo podjetja Vinea, Vino Ljubljana okolica in Slovenija vino pod skupnim imenom Slovenija vino.

Konec 2. svetovne vojne je prinesel konec zasebne vinske trgovine, ki je slonela na stari, stoletja dolgi tradiciji in izkušnjah nekdanjih vinogradnikov in vinskih trgovcev.

BESEDA O AVTORICI

Jana Tomažič je kustodinja v Slovenskem verskem muzeju v Stični. Sprva je bila zaposlena v Slovenskem etnografskem muzeju - Muzeju neevropskih kultur v Goričanah, nato pa pri Zvezi muzejev Slovenije. V Slovenskem verskem muzeju skrbi za zbirko sakralne umetnosti, etnološko, arheološko, kulturnozgodovinsko in umetnostnozgodovinsko zbirko ter za galerijo p.Gabrijela Humeka. Od leta 1991 sodeluje pri Komisiji za delo z zgodovinskimi krožki pri Zvezi prijateljev mladine.

ABOUT THE AUTHOR

Jana Tomažič is curator at the Slovene Religious Museum in Stična. Her earlier employments were with the Slovene Ethnographic Museum - at the Museum of Non-European Cultures in Goričane - and with the Federation of Slovene Museums. At present, she is the curator of the Slovene Religious Museum and is responsible for the collection of sacred art, the ethnological, archeological, cultural, historical and art-historical collections and for the Fr. Gabrijel Humek Gallery. Since 1991 she has been chairman of the History Circles Commission with the Association of the Friends of Youth.

96

SUMMARY

THE WINE TRADE IN LJUBLJANA

The author has made a study of the wine trade in Ljubljana during the period from 1918 to 1945. The wine trade has always been an important aspect of Ljubljana's economic life. Economic, political and social changes effected the wine trade and indirectly also the life of people. It was a considerable source of income and provided a living to different classes: to those who produced the juice of the vine, owners of wine cellars, wine merchants, landlords of pubs and taverns, transport companies, coopers and many others. The archives of the past centuries show numerous toll regulations, prohibitions and provincial decrees which bear witness to the significance of the wine trade throughout the centuries.

After the First World War the wine trade passed over into the hands of Slovene merchants who were generally well trained and competent. Quite often, wine-cellars were the property of political parties which expected to gain high profits from the trade. In this period the wine trade underwent changes due to the establishment of limited companies and wine cooperatives based in Ljubljana.

Now that Slovenia was part of a new state (the Kingdom of Yugoslavia, 1919-1945) its market was open to the cheaper wines from Dalmatia. The Dalmatians were very enterprising at trading wine. They set up a network of pubs and wine taverns across Ljubljana and subsequently all over Slovenia. One major reason for their success were the new political borders which had bereaved Slovenia of a large part of its coastal region and its excellent wines. These had been very popular with the wine lovers of Ljubljana.

In the course of time the wine trade concentrated in the area of Old Ljubljana. After 1918 it moved to the suburbs - e.g. the Capuchin suburb, Spodnja Šiška, Štepanja vas - because better conditions for stocking and keeping wines were available there. The author describes the life of wine merchants through the story of the Stepič and Levanič families.

The Italian occupation of Ljubljana (1941-1943) and the whole of the Second World War effected the wine trade substantially. This period is well illustrated by the protocols of meetings held by the Cooperative Wine Cellars of Ljubljana. The most dramatic changes, however, occurred after the war when the new regime abolished private trade and limited companies. Since the independence of Slovenia (1991) a new network of the wine trade is spreading in Ljubljana and Slovenia, based on centuries-old foundations and traditions.

RÉSUMÉ

COMMERCE DU VIN À LJUBLJANA

Dans son article Jana Tomažič traite le domaine du commerce du vin à Ljubljana. Elle l'a limité sur la période entre 1918 et 1945. Depuis les temps les plus anciens, le commerce du vin représentait un facteur important dans la vie économique de la ville. Le commerce et, indirectement, la vie des habitants étaient influencés par les changements économiques, politiques et sociaux. Le commerce du vin était une bonne source de revenus qui assurait le gain à des couches sociales différents: depuis le producteur de la sève de la vigne, le caviste, le commerçant du vin, l'aubergiste, jusqu'au transporteur, tonnelier et autres. Dans les archives nous pouvons trouver, à travers plusieurs siècles, toute une suite de prescriptions concernant le droit de péage, d'interdictions et de règlements provinciaux qui témoignaient de l'importance, longue de plusieurs siècles, du commerce du vin.

Après la 1ère guerre mondiale, le commerce du vin passe dans les mains des commerçants slovènes qui, en majorité, étaient bien instruits et expérimentés dans leur profession. C'étaient souvent les parties politiques qui étaient les propriétaires des caves, parce qu'il y voyaient un gain sûr. Le commerce du vin était influencé aussi par les sociétés par l'action, créée dans cette période-là, et par les coopératives viticoles, situées à Ljubljana.

Dans l'Etat nouveau-créé, les vins dalmates, qui étaient un peu moins chers, s'imposaient sur le marché à côté des vins slovènes. Les Dalmates se débrouillent bien dans le commerce du vin. Ils avaient créé tout un réseau de bistrotts et de débits de vin à travers Ljubljana et ensuite dans toute la Slovénie. C'était aussi l'époque où - suite à de nouvelles frontières politiques - la Slovénie a perdu une grande partie de la région côtière et avec elle de bons vins de la vallée de Vipava et de la côte, très estimés par des buveurs ljubljanaï.

Après 1918, le commerce du vin, qui était depuis plusieurs siècles concentré à l'intérieur du territoire de la Vieille Ljubljana, s'est transplanté à la périphérie de la ville, où les conditions pour le stockage et la conservation du vin étaient idéales; c'était, par exemple, dans les banlieues des Kapucini, dans la basse Šiška, dans Štepanja vas. L'auteur nous décrit la vie des commerçants du vin à l'aide d'exemples de deux familles, à savoir: la famille Stepič et la famille Levanič.

L'occupation italienne de Ljubljana et la période de la 2ème guerre mondiale

