



GIMNAZIJA ORMOŽ

VINOGRADNIŠTVO V ORMOŽU IN OKOLICI

Področje: interdisciplinarno
Raziskovalna naloga

Avtorici: Klara Branda
Ana Zemljič

Mentorica: Karmen Plavec, prof.

Ormož, 2016/2017

*Prijatljivi! odrodile
so trte vince nam sladkó,
ki nam oživlja žile,
srce razjásni in oko,
ki utopi
vse skrbi,
v potrtih prsah up budi!*

(France Prešeren – Zdravljica)

ZAHVALA

Za pomoč pri izdelavi raziskovalne naloge se zahvaljujema najini mentorici Karmen Plavec, prof., ki naju je vodila skozi raziskovalni proces, nama zmeraj nudila pomoč pri pisanju in oblikovanju naloge ter naju spodbujala. Zahvaljujema se Mirjani Meško, prof. za prevode v angleščino. Zahvala gre prav tako prof. Lenki Keček Vaupotič za pomoč pri urejanju raziskovalne naloge.

Zahvaljujema se Božidarju Zemljiču in Frančeku Trstenjaku, ki sta že od malih nog v naju vlivala znanje o vinogradništvu in nama za namene te raziskovalne naloge odgovorila na najina vprašanja.

Zahvala gre tudi Roku Tušek, ki nama je odgovoril na vprašanja o študiju vinogradništva.

Zahvaljujeva se tudi vsem učencem in dijakom, ki so rešili najin anketni vprašalnik, 9. a razredu Osnovne šole Ormož za sodelovanje v fokusnih skupinah in nevihti možganov ter 8. a za sodelovanje v nevihti možganov.

KAZALO

ZAHVALA.....	2
KAZALO.....	3
KAZALO SLIK.....	5
KAZALO TABEL.....	5
POVZETEK.....	6
ABSTRACT.....	7
1 UVOD.....	8
2 HIPOTEZE IN METODE DE LA.....	9
2.1 Raziskovalna vprašanja.....	9
2.2 Hipoteze.....	9
2.3 Metode dela.....	9
2.3.1 Preučevanju literature.....	9
2.3.2 Intervju.....	9
2.3.3 Terensko opazovanje.....	9
2.3.4 Anketa.....	9
2.3.5 Fokusna skupina.....	9
2.3.6 Nevihta možganov (brainstorming).....	9
3 TEORETIČNI DEL.....	11
3.1 Zgodovina vinske trte.....	11
3.2 Dobe razvoja vinske trte.....	11
3.3 Biologija vinske trte.....	12
3.3.1 Letni ciklusi vinske trte se sestoji iz dveh obdobji:.....	12
3.4 Razširjenost vinske trte.....	12
3.4.1 Vinogradništvo Slovenije.....	12
3.4.2 Ljutomersko – Ormoške gorice.....	13
3.5 Pomen vinogradništva.....	14
3.6 Grozdje, struktura in kemična sestava.....	14
3.6.1 Grozdni pecelj.....	14
3.6.2 Grozdna jagoda.....	14
3.6.3 Fizikalno – kemična sestava grozda.....	14
3.7 Trgatev.....	15

3.7.1	Dozorevanje grozda.....	15
3.7.2	Pravočasna priprava na trgatov.....	15
3.7.3	Grozdje oberemo, ko je tehnološko zrelo	16
3.7.4	Belo grozdje.....	16
3.7.5	Rdeče grozdje	17
3.7.6	Alkoholno vrenje	17
3.7.7	Jabolčno mlečni (biološki) razkis	18
3.8	Delo vinogradnika.....	18
3.8.1	Kratek opis.....	18
4	REZULTATI.....	20
4.1	Rezultati ankete.....	20
4.2	Rezultati terenskega opazovanja.....	25
4.2.1	Terensko opazovanje pri Aninem očetu v vinogradu	25
4.2.2	Terensko opazovanje v Ormoški povorki	28
4.3	Rezultati intervjujev	29
4.3.1	S Francijem Trstenjakom	29
4.3.2	Z Božidarjem Zemljičem	31
4.3.3	Z Rokom Tuškom	33
4.4	Rezultati nevihte možganov	33
4.5	Rezultati fokusnih skupin	33
5	DISKUSIJA.....	37
6	ZAKLJUČEK S SMERNICAMI ZA NAPREJ	38
7	VIRI IN LITERATURA	39
8	PRILOGE.....	40
8.1	Anketni vprašalnik (Priloga A)	40
8.2	Vprašanja za intervju z Francem Trstenjakom (Priloga B).....	41
8.3	Vprašanja za intervju z Božidarjem Zemljičem (Priloga C)	41
8.4	Vprašanja za intervju z Rokom Tuškom (Priloga Č)	41
8.5	Vprašanja za fokusne skupine (Priloga D)	41

KAZALO SLIK

Slika 1: Vinogradništvo nekoč (vir: http://www.discoveritalianfood.com/balsamic-vinegar-history.html , 2017).	11
Slika 2: Vinograd (vir: http://www.wineandweather.net/?m=201504 , 2017).	12
Slika 3: Vinogradništvo po Sloveniji (vir: http://www.alpswine.net/Slovenia.html , 2017).	13
Slika 4: Jeruzalem Ormož (vir: http://www.ormoz.net/tematske-poti/ , 2017).	14
Slika 5: Grozdje in trte (vir: http://www.slovenskenovice.si/lifestyle/okusi/sladko-grozdje-za-dobropocutje , 2017).	14
Slika 6: Trgatev Aninega otroštva (vir: domači arhiv, 2008).	15
Slika 7: Trgatev nekoč (vir: domači arhiv, 2007).	16
Slika 8: Belo grozdje (vir: http://okusno.je/clanek/vina/slovenska-polsuha-bela-vina.html , 2017).	17
Slika 9: Rdečo grozdje (vir: http://www.huffingtonpost.com/john-mariani/why-you-may-be-drinking-m_b_6422792.html , 2017).	17
Slika 10: Obdelovanje trte (vir: K. Branda, 2017).	18
Slika 11: Spol anketirancev.	20
Slika 12: Starost anketirancev.	20
Slika 13: Delo vinogradnika.	22
Slika 14: Odločitev deklet za poklicno ukvarjanje z vinogradništvom.	23
Slika 15: Odločitev fantov za poklicno ukvarjanje z vinogradništvom.	23
Slika 16: Vzrok, zakaj bi se mladi poklicno ukvarjali z vinogradništvom.	24
Slika 17: V kleti Aninega očeta (vir: K. Branda, 2017).	25
Slika 18: Anin oče pri delu v vinogradu (vir: A. Zemljič, 2017).	26
Slika 19: Stara preša (vir: K. Branda, 2017).	26
Slika 20: Stari sod (vir: A. Zemljič, 2017).	26
Slika 21: Stari sod (vir: A. Zemljič, 2017).	27
Slika 22: Stari sod (vir: A. Zemljič, 2017).	27
Slika 23: Stari sod (vir: A. Zemljič, 2017).	27
Slika 24: Trgatev v Aninem otroštvu (vir: domači arhiv, 2007).	27
Slika 25: Trgatev v Aninem otroštvu (vir: domači arhiv, 2007).	27
Slika 26: Spreminjanje grozdja v vino (vir: domači arhiv, 2007).	28
Slika 27: Postavljanje klopota (vir: domači arhiv, 2007).	28
Slika 28: Mladi v maskah vinogradnikov (vir: K. Branda, 2017).	28
Slika 29: Maske ledene bratve (vir: K. Branda, 2017).	29
Slika 30: Mladi z vinsko trto na povorki (vir: K. Branda, 2017).	29
Slika 31: Obdelovanje trte Klarinega dedka (vir: K. Branda, 2017).	30
Slika 32: Fokusne skupine (vir: K. Plavec, 2017).	35

KAZALO TABEL

Tabela 1: Opredelitev pojma vinogradništvo.	21
Tabela 2: Drugi vzroki za poklicno ukvarjanje z vinogradništvom.	24
Tabela 3: Mnenje o pomenu vinogradništva v Ormožu in okolici.	24

POVZETEK

Vinogradništvu je v Ormožu in okolici zelo razvita gospodarska panoga. Po pokrajini se kar bohotijo številni vinogradi, ki vsako leto rodijo ena najboljših vin sveta. Vinogradniki vse leto trdo delajo, da lahko jeseni poberejo sladko grozdje. Nato se z njim ukvarjajo še v kleti, kjer poskrbijo, da iz sladkega mošta nastane odlično vino.

Vinogradništvo je v naših krajih zelo razširjena in pomembna dejavnost. Ponosni bi morali biti na naše vinograde in na bogastvo, ki nam ga vsako jesen izročijo. Sami sva z vinogradi odraščali, saj imava obe v družini vinogradnika. Tako sva se že od majhnih nog učili, kako je treba delati v vinogradu in kasneje v kleti ter vsako jesen pridno pomagali na trgatvah.

Pa se mladi sploh zavedajo, kako pomembna panoga je vinogradništvo? Vedo, kaj vse zajema poklic vinogradnika? Ga vedo spoštovati? Zaradi takih in podobnih vprašanj, ki so se nama začela porajati, sva se odločili za izdelavo te raziskovalne naloge, v kateri sva še dodatno poglobili svoje znanje o vinogradništvu in delu vinogradnika ter raziskali, kakšno znanje imajo o tem najini vrstniki.

Rezultati so naju razveselili, saj sva bili mnenja, da bova odkrili problem. Mladi pa so naju presenetili, saj so izkazali veliko mero znanja o vinogradništvu in poklicu vinogradnika, ter nama pokazali, da se zavedajo, koliko dobrega prinaša vinogradništvo Ormožu in okolici.

Tudi sami se želiva v prihodnosti ukvarjati z vinogradništvom. Morda to res ne bo najin edini poklic, a imava obe željo prevzeti domače vinograde in nadaljevati družinsko tradicijo. Veseli naju, da se mladi zavedajo pomembnosti tega in da bo najina odločitev spoštovana ter cenjena.

Ključne besede: vinogradništvo, poklic vinogradnika, gospodarska panoga, vinogradi, trgatev

ABSTRACT

Viticulture is a highly developed industry in Ormož and its surrounding area. All over the province there are numerical vineyards, which annually give birth to one of the best wines in the world. Winegrowers work hard all year long in order to pick sweet grapes in autumn. Their work continues in the wine cellar where they ensure that their sweet must transforms into an excellent wine.

Viticulture is a widespread and important activity in our region. We should be proud of our vineyards and their richness that is handed to us every autumn. We ourselves grew up in vineyards, because we both have a winegrower in our family. So we learnt from an early age how to work in a vineyard and later on in the wine cellar, we also helped during the grape harvests every autumn.

Is the youth even aware of the importance of the wine industry? Do they know what encompasses the profession of a winegrower? Do they respect it? Would they want to work in the viticulture? Due to these and other similar questions that have begun emerging in us, we decided to make this research assignment in which we deepened our knowledge of viticulture and of the winegrowers' work. We investigated how much knowledge our peers have about viticulture.

We are pleased with the results because we thought that we will discover a problem. Young people surprised us because they have proved a great deal of knowledge about viticulture and winegrowers' profession and showed us that they are aware of how much good viticulture brings to Ormož and its surroundings.

We too, want to work in viticulture in the future. Perhaps it will not be our only profession, but we both desire to take over our family vineyards and continue the family tradition. We are pleased that the youth is aware of the importance of this and that our decision will be respected and appreciated.

Key words: viticulture, winegrowers' profession, industry, vineyards, grape harvest.

1 UVOD

»...Vsenaokrog so griči prekriti z gozdovi in vinogradi, prežeti s pesmijo ob delu in s petjem klopotcev, ki vsako jesen rodijo najboljša vina sveta. A grozdje, obsijano s soncem, je jeseni kot biseri čudežne ogrlice, ki je prepletена po vsej pokrajini. ...« (I. Kandrič, Prleška duša, Središče ob Dravi: KUD prasila, 2014, str. 235)

Občina Ormož je del Prlekije, pokrajine, ki leži med Muro in Dravo. Ormož leži na slovensko-hrvaški meji med Gornjo Radgono in Ptujem. Lahko se postavlja s tremi izrednimi dobrinami: s čudovito pokrajino, z odprtimi ljudmi in odličnim vinom.

Pri nas ni nikoli dolgočasno. Znani smo kot delovni, odprti in zabavni ljudje. Še posebej zabavno pa je v jeseni, ko se na tisočih trtah bohota čudovito grozdje. Za vinogradnike se prične še posebno deloven čas, a delo nikoli ne pokvari veselja. Po deželi se razleže pesem klopotcev, med vinogradi se sliši glasen pogovor, pogosto pa tudi pesem, ki zmeraj traja še dolgo, dolgo v noč. Na mizah je veliko jedače in pijače, zato se prav nobenemu nikamor ne mudi. Trgatve so nekaj posebnega, za mnoge so kot vsakoletna tradicija in se jih zato tudi iskreno veselijo.

Tudi za naju so bile trgatve že od malih nog kot tradicija, saj ima vsaka izmed naju v družini vinogradnika. Tako sva že od malega vsako jesen pridno pomagali na trgatvah. Z vinogradništvom in delom vinogradnika sva tako precej dobro seznanjeni, saj sva to delo opazovali in se z njim seznanjali že od ranega otroštva. Veva, da delo ni lahko in da mora vinogradnik imeti veliko znanj iz različnih področij. Zavedava se, da ima vino velik pomen in da to ni le pijača za vaško veselico. Vino znava spoštovati in se zavedava, da ga ne pridelujemo za opijanje, ampak se v vinu prepletajo okusi, ki nudijo užitek!

Živiva v zelo vinorodnem okolju in upava trditi, da je vinograd vsak najin vrstnik prav zagotovo že videl. Večina pa jih je že bila na vsaj eni trgatvi. Zanimalo pa naju je, koliko mladi sploh vedo o vinogradništvu in delu vinogradnika ter ali se mladi zavedajo pomena vinogradništva.

Zaradi teh vprašanj, ki so se nama porajala, sva se odločili za izdelavo te raziskovalne naloge, s katero sva še dodatno poglobili svoje znanja o vinogradništvu, preverili, koliko mladi na ormoškem vedo o vinogradništvu, delu vinogradnika ter, ali se zavedajo, kakšen pomen ima le-to za naše okolje.

2 HIPOTEZE IN METODE DELA

2.1 Raziskovalna vprašanja

V najini raziskovalni nalogi sva najprej določili širše zastavljena raziskovalna vprašanja:

1. Kaj je vinogradništvo?
2. Kakšno je delo vinogradnika?
3. Koliko mladostniki vedo o vinogradništvu?
4. Koliko mladostniki vedo o delu vinogradnika?
5. Kakšno je zanimanje mladih za poklic vinogradnika?

2.2 Hipoteze

H1: Mladostniki vedo kaj pomeni pojem vinogradništvo.

H2: Mladostniki slabo poznajo delo vinogradnika.

H3: Za poklic vinogradnika bi se odločilo več fantov kot deklet.

H4: Mladi menijo, da ima vinogradništvo za Ormož in okolico velik pomen.

2.3 Metode dela

2.3.1 Preučevanju literature

Raziskovanje sva pričeli z obiskom knjižnice Franca Ksavra Meška v Ormožu, kjer sva poiskali strokovno literaturo na temo vinogradništva. Literaturo sva nato proučili in jo uporabili pri pisanju teoretičnega dela te raziskovalne naloge.

2.3.2 Intervju

Izvedli sva intervju z dvema različnima vinogradnikoma. Aninim očetom Božidarjem Zemljičem in s Klarinim dedkom Frančekom Trstenjakom. Da pa bi odbili tudi pogled skozi mlade oči pa sva se odločili izvesti intervju z študentom vinogradništva Rokom Tuškom.

2.3.3 Terensko opazovanje

Terensko opazovanje sva opravili pri Aninem očetju. Ogleдали sva si njegov vinograd, prešo in vinsko klet na Pavlovskem vrhu. Podrobno nama je razložil svoje delo in nama ga delček tudi pokazal.

2.3.4 Anketa

S pomočjo ankete sva želeli izvedeti koliko mladi vedo o vinogradništvu in delu vinogradnika. V anketi so sodelovali mladi od 13 do 18 leta starosti, ki živijo na območju Ormoža in njegove okolice. Anketo sva sestavili v spletnem programu 1ka ankete in jo anketirancem ponudili preko spleta.

2.3.5 Fokusna skupina

Metodo skupinskega pogovora (fokusna skupina) sva uporabili z namenom, da bi dobili še globlji pogled v znanje mladih o vinogradništvu in delu vinogradnika. Pogovor sva izvedli z učenci 9. A razreda Osnovne šole Ormož predvsem zato, ker je pred njimi velika odločitev glede poklicne orientacije.

2.3.6 Nevihta možganov (brainstorming)

Za to metodo sva se odločili, da bi izvedeli na katere besede oziroma besedne zveze pomislijo najstniki ob besedi VINOGRADNIK in VINOGRADNIŠTVO. Vsak dijak oziroma učenec je dobil

svoj listek na katerega so nato zapisali besedo, na katero so najprej pomislili, ko so slišali ti dve besedi. V tej metodi je sodelovalo 25 učencev 8. in 9. razredov Osnovne šole Ormož.

3 TEORETIČNI DEL

3.1 Zgodovina vinske trte

Veliko prej, preden so na Zemlji nastale višje oblike življenja, je divja vinska trta že rastla po tleh ali pa se vzpenjala po drevju. To pomeni, da je bila trta na Zemlji pred prvotnim človekom. Domnevajo, da je trta (rod *Vitis*) nastala v eni mlajših geoloških dob. Da je vinska trta živela že v starih geoloških dobah in formacijah, nam pričajo številni okamneli (fosilni) ostanki, kot odtisi listov, pešk in drugih delov trte, ki izvirajo iz kredne formacije (mezozoika), terciara in kvartara (kenozoika) ter poznejših dob (kamene, bronaste, železne). Okamenele ostanke trte so našli v kredni formaciji v Nebraski v Severni Ameriki, na Portugalskem, Češkem in v Istri. (Doberšek T., 1986)

Vinska trta je že v najstarejših časih vzbujala človeško pozornost. Gojenje trte in umetnost stiskanja soka iz njenih jagod sta bila znana že 7 do 8000 let pr. n. št. pri Semitih, Egipčanih, Babiloncih in drugih narodih v Mali Aziji. Od tu se je ta umetnost širila v vse takrat znane antične dežele. V antični mitologiji je pri Egipčanih veljal Oziris za prijatelja trte in vina, pri Grkih in Rimljanih pa sta bila bogova vina Bakhos in Janus. Na naše ozemlje so trto prinesli Rimljani, hkrati pa so jo razširili še na ozemlju današnje Nemčije, Avstrije, Hrvaške, Srbije, Madžarske in Romunije. (Doberšek T., 1986)

V današnji Gruziji so odkrite najstarejše sledi vinske trte, ki v obliki podob grozdja krasijo vinske vrče in pričajo o umetnosti pridelave vina (starost okrog 6 tisoč let pred Kristusom). (Nemanič J., 2011)



Slika 1: Vinogradništvo nekoč (vir: <http://www.discoveritalianfood.com/balsamic-vinegar-history.html>, 2017).

3.2 Dobe razvoja vinske trte

Vinska trta je rastlina, ki živi dolgo vrsto let. Poznamo 3 razvojna obdobja:

DOBO MLADOSTI, ki traja 5 do 8 let. V tem času trta ni še v polni rodnosti in vinogradnik jo šele obdeluje. Kot mlada rastlina se prilagaja tudi manj ugodnim razmeram. V tem času skušamo vzgojiti močan trs, ki bo dal velik pridelek;

DOBA ZRELOSTI. Trta ni več toliko primerna za oblikovanje. Ta doba je najdaljša in jo štejemo v čas rednih pridelkov trte. Količina pridelkov je v tej dobi največja in je odvisna od podnebja, gnojenja in varstva rastline;

DOBA STAROSTI se začne pri manjši obremenitvi v starih nasadih pri 50 do 60 letih, pri večji obremenitvi v sodobnih nasadih pa pri 30 do 35 letih. Začetek dobe starosti je močno odvisen od bolj ali manj dobre oskrbe. (Doberšek T., 1986)



Slika 2: Vinograd (vir: <http://www.wineandweather.net/?m=201504>, 2017).

3.3 Biologija vinske trte

Vinska trta sodi med cvetnice ali semenovke. Večina žlahtnih sort je dvospolnih. Več cvetov sestavlja grozd, ki stoji listu nasproti. Obstajajo tudi cveti, ki imajo na videz dvospolni cvet, toda prašniki so zakrivljeni navzdol, torej neplodni. Plod je jagoda, s pečkami v sredini. (Nemanič J., 2011)

Vinska trta se sestoji iz podzemnega in nadzemnega dela. Po njuni nalogi razlikujemo:

- vegetativne organe: korenine, deblo, krake, veje, enoletni les, listje;
- generativne organe: socvetje, grozdje, jagode pečke. (Doberšek T., 1986)

3.3.1 Letni ciklusi vinske trte se sestoji iz dveh obdobij:

- Čas aktivne vegetacije,
- Čas zimskega počitka.

3.4 Razširjenost vinske trte

Po podatkih mednarodne agencije za vinogradništvo in vinarstvo je vinogradništvo v 20. stoletju bilo v stalnem porastu. Površine vinogradov in pridelek trt se iz leta v leto spreminjajo. (Doberšek T., 1986)

Vinska trta uspeva v krajih s primernim podnebjem. V naših slovenskih razmerah uspeva le na določenih legah, na osončenih področjih. Človek je izkoristil posebne mikroklimatske razmere v bližini bivališč, ob zgradbah in vrtovih. Vinsko trto je začel saditi tudi v krajih, kjer sicer ne bi mogla uspevati. (Colnarič J., Vrabl S., 1980)

3.4.1 Vinogradništvo Slovenije

»Na svetu lepše rožce ni, kot je ta vinska trta, ...« (Lojze Slak).

Položaj Slovenije je glede na visoko kvaliteto njenih vin med vsemi vinogradniškimi področji bivše Jugoslavije edinstven. Posebna narava vin, ki jih pridelujemo na tem področju, je posledica vzajemnega vpliva podnebja, zemlje, lege in sortimenta. V Sloveniji se stikajo štiri velike tektonske enote: Jadransko morje, Alpe, Dinarsko gorstvo in Panonska nižina. Na kakovost vina odlično vpliva podnebje tega območja. Izrazito alpsko podnebje s svežimi poletji in ne prehudo zimo se srečuje z izrazitim podnebjem celinske Panonske nižine, z vročimi in suhimi poletji ter ostro zimo, kar je izvir arome vin tega območja. Na zahodu pa prehaja alpsko podnebje v sredozemsko – severni Jadran. Tu je podnebje toplejšo kot v severovzhodnem območju. Poleg podnebnih in terenskih razmer je za kvaliteten pridelok zelo pomembna tudi zemlja. Po geološkem nastanku je v severovzhodnem

območju apnenčasto peščen, glinasti lapor iz dobe miocena ter kremenasti terasni prod iz pliocena. (Doberšek T., 1986)



Slika 3: Vinogradništvo po Sloveniji (vir: <http://www.alpswine.net/Slovenia.html>, 2017).

V Sloveniji pridelujemo vino pretežno na manj vrednih nagnjenih zemljiščih. Zato so pridelovalni stroški kljub posodabljanju še zmeraj veliki in smo med najdražjimi pridelovalci vina v bivši Jugoslaviji in morda na svetu sploh. Vendar je pridelovanje vin v razmerju z drugimi vejami kmetijstva še vedno razmeroma visoko donosna gospodarska dejavnost. (Doberšek T., 1986)

V Sloveniji prevladujejo bele sorte grozdja (68%) kot npr. Laški rizling, Chardonnay, Sauvignon... Med rdečimi sortami pa prevladujejo Merlot, Refošk, Cabernet sauvignon... (Nemanič J., 2011)

Po podatkih Statističnega urada Slovenije se je v letu 2009 z vinogradništvom ukvarjalo približno 25.580 pridelovalcev. Obdelovali so okrog 16.350 hektarjev površin. Več kot 80% pridelovalcev obdeluje vinograde manjše od enega hektarja. (Nemanič J., 2011)

3.4.2 Ljutomersko – Ormoške gorice

Zajemajo območje med cesto Ormož – Tomaž – Cezanjevci, potokom Ščavnica, republiško mejo ter cesto Središče – Ormož. Okoliš obsega naslednje ožje okoliše: Vinski vrh, Kog, Kajžar, Jeruzalem, Litmerk, Cerovec, Runeč, Hum, Lahonščak, Železne dveri, Slamnjak, Nunska graba, Globoko, Kamensčak. Razen ožjega okoliša Kamensčaka štejejo celotni okoliš med okoliše za pridelovanje kakovostnih vin. Središči okoliša sta mesti Ljutomer in Ormož, kjer so sedeži sodobnih vinogradniških posestev z vzornimi vinogradi in urejenimi kletmi. Na severovzhodu rastejo trte sort renski rizling, sovinjon, beli pinot, rulandec, rumeni muškata, laški rizling, šipon, zeleni silvanec, neuburgovec, rizvane in rad. Ranina. (Doberšek T., 1986)



Slika 4: Jeruzalem Ormož (vir: <http://www.ormoz.net/tematske-poti/>, 2017).

3.5 Pomen vinogradništva

Vinogradništvo je pomembna gospodarska panoga po celem svetu. Vinogradi po celem svetu zavzemajo okrog 8 milijonov hektarjev površine, letno pa se pridelava okoli 8 milijonov hL vina. (Nemanič J., 2011)

3.6 Grozdje, struktura in kemična sestava

3.6.1 Grozdni pecelj

Grozdni pecelj predstavlja ogrodje grozdja na katerem so pričvrščene grozdne jagode. Ob polni zrelosti oleseni. Njegova teža se giblje med 3 in 5% celotne teže grozdja (kar je pomembno, ker je prisoten pri izračuna količine pridelanega grozdja. (Nemanič J., 2011)

3.6.2 Grozdna jagoda

Grozd tvori več jagod, ki so lahko različnih oblik in barv (glede na sorto).

Sestavljena je iz treh delov:

- a. jagodne kožice (12 do 20% teže grozda),
- b. jagodnega soka/meso (75 do 85% teže grozda),
- c. grozdnih pečk (2 do 5% teže grozda). (Nemanič J., 2011)

3.6.3 Fizikalno – kemična sestava grozda

Grozdje vsebuje različne sestavine, ki pripadajo številnim kemijskim skupinam. Ob zrelosti so najvažnejše sestavine grozdja sladkorji, kisline, mineralne, dušične, pektinske snovi, vitamini, dišeče in aromatične sestavine ter taninske in barvne snovi. (Nemanič J., 2011)



Slika 5: Grozdje in trte (vir: <http://www.slovenskenovice.si/lifestyle/okusi/sladko-grozdje-za-dobro-pocutje>, 2017).

3.7 Trgatev

Proces trgatve je zapleten in povezan s številnimi kemijskimi in biološkimi procesi. Na te posege lahko vplivamo s kletarskimi posegi, dodatki enoloških sredstev in temperaturo vplivamo, jih pospešujemo ali zaviramo. Seveda želimo omejevati tisto, kar našemu moštu oz. vinu ni v prid in ga kvariti, hkrati pa omogočati poti, ki na parametre vina vplivajo pozitivno. (Društvo vinogradnikov Sevnica – Boštanj)



Slika 6: Trgatev Aninega otroštva (vir: domači arhiv, 2008).

Trgatev grozdja je za vinogradnika vesel in težko pričakovan dogodek, na katerega povabi prijatelje, sorodnike in znance. Ves trud, ki ga je vinogradnik čez leto vlagal v trto je poplačan, z malo sreče bogato. (Društvo vinogradnikov Sevnica – Boštanj)

3.7.1 Dozorevanje grozda

Dozorevanje grozda poteka od fenofaze voščenega poprha do trgatve. Z dozorevanjem na trti poleg zorenja grozdja poleg zorenja grozdja, potekajo še druge spremembe: dozorevanje lesa, listja in razvoj zimskih oces. V grozdnih jagodah med zorenjem grozdja upada koncentracija, spreminja se sestava kislin, narašča pa vsebnost sladkorja. Od določenega trenutka se vsebnost sladkorja ne povečuje več. To pomen

Pri trgatvi lahko naredimo veliko napak, ki poslabšajo kvaliteto vina. Dober kletar in vinogradnik je zato pozoren na vsako malenkost. (Društvo vinogradnikov Sevnica – Boštanj)

i, da je nastopila polna oz. naravna zrelost grozdja. V tej fazi jagode dosežejo največjo težo in vsebnost sladkorja, arome so najbolj razvite, barva jagod je sortno značilna, v pecljevini ni več škroba, jagoda ne sprejema asimilantov. (Društvo vinogradnikov Sevnica – Boštanj)

»Koncentracija sladkorja v grozdnih jagodah se lahko še povečuje, če jagodo napade glivica Botritis-a, ki se razvije v plemenito gnilobo. Glivica "napade" površino jagode in ustvari veliko drobnih por, skozi katere izhlapeva voda, sladkor pa ostaja in se koncentrira. V končni fazi lahko jagode dobijo obliko rozin z visokimi koncentracijami sladkorja, koncentracije preko 100 in več Oe. Iz takega grozdja, seveda na račun zmanjšanja količine, dobimo vina posebnih trgatvev: pozne trgatve, jagodne izbore, suhe jagodne izbore in ledene trgatve.« (Društvo vinogradnikov Sevnica – Boštanj)

3.7.2 Pravočasna priprava na trgatve

Priprava na trgatve je izjemno pomembna. Brez priprave namreč ne bomo imeli dovolj časa, da se ob času trgatve posvetimo le tej. Pripraviti in očistiti moramo posodo (vedra, kadi, vinska posoda...) in opremo (preše, črpalke, mline, plastične cevi, škarje...). Pri kovinskih strojih moramo biti še posebej previdni, saj lahko ostanki kovin, ki pridejo v vino vplivajo na okus in kakovost vina. (Društvo vinogradnikov Sevnica – Boštanj)



Slika 7: Trgate nekoč (vir: domači arhiv, 2007).

»Pravočasno moramo nabaviti selekcionirane kvasovke, hrano zanje in enoloških sredstev (potrebujemo zlasti kalijev meta bisulfit, oz. "vinobran" ali raztopino žveplove kisline, premislimo tudi, če bomo uporabili encime oz. z enološkimi sredstvi čistili mošt in se temeljito seznanimo z navodili za uporabo in morebitnimi stranskimi učinki)! Pred trgatvijo spremljamo parametre grozdja, predvsem sladkorja, meritev pa opravljamo z ročnim refraktometrom.« (Društvo vinogradnikov Sevnica – Boštanj)

3.7.3 Grozdje oberemo, ko je tehnološko zrelo

»Zelo pomembno dejstvo: dobro vino bomo pridelali le iz zrelega grozdja, v katerem je doseženo optimalno razmerje med kislinami, aromati, barvili, tanini, sladkorji in vsemi ostalimi sestavinami!« (Društvo vinogradnikov Sevnica – Boštanj)

Trgatev je pametno opraviti v suhem vremenu, kar je posebej pomembno ko trgamo rdeče grozdje, saj želimo da se vrenje začne čim prej. Belo grozdje pa potrgamo zjutraj oz. ko je še ohlajeno, saj ga pred začetkom vrenja bistrimo oz. razsluzimo, začetekvrenja pa želimo zadržati za več ur. (Društvo vinogradnikov Sevnica – Boštanj)

Grozdje mora biti čim manj poškodovano, zato ga moramo trgati pazljivo. (Društvo vinogradnikov Sevnica – Boštanj)

»Grozdje v kleti specljamo (kar je najbolj pomembno pri sortah, ki se macerirajo - pecljevina namreč vsebuje grobe tanine in snovi, ki v vinu grenijo in mu dajejo neprijeten okus) in zmeljemo. Pri izbiri pecljalnika ali robkalnika bodimo izbirčni, saj je dobra ločitev grozdnih jagod od pecljevine, brez poškodb peclja, eden od pomembnih kriterijev za dobro kvaliteto.« (Društvo vinogradnikov Sevnica – Boštanj)

3.7.4 Belo grozdje

Belega grozdja praviloma ne maceriramo ampak ga razsluzimo (namen tega je, da odstranimo različne snovi, ki sedimentirajo npr. ostanki škropiv, zemlje, pečke...). Proces razsluzenja pospešijo različna enološka sredstva, a je treba biti pri uporabi le teh previden, saj lahko pri prekomerni količini vinu odvzamejo dober vonj in okus. Pobrano grozdje zmeljemo in sprešamo. Nato ga je potrebno pretočiti v sod ali cisterno in pustiti stati več ur, tudi en dan ali izjemoma več. (Društvo vinogradnikov Sevnica – Boštanj)

Ko se vino zbistri ga pretočimo v drugo posodo in s tem odstranimo grobo usedlino. Pripravimo in dodamo selekcionirane kvasovke ter preverimo temperaturo. Za pričetek vrenja, ki ga želimo vzpostaviti čim prej po pretoku, je včasih potrebno mošt ogreti tudi do 20 stopinj. (Društvo vinogradnikov Sevnica – Boštanj)



Slika 8: Belo grozdje (vir: <http://okusno.je/clanek/vina/slovenska-polsuha-bela-vina.html>, 2017).

3.7.5 Rdeče grozdje

Pridelava rdečih vin zahteva maceracijo zmletega grozdja v kadi. Vrenje v kadi se mora začeti čim prej, kar pa dosežemo z dodatkom selekcioniranih kvasovk. Pričetku vrenja lahko predstavljata problem nizka temperatura in prosto žveplo, če je prisotno v preveliki količini. Zato moramo rdeče grozdje pobrati, ko je primerno ogreto. (Društvo vinogradnikov Sevnica – Boštanj)

Pred pričetkom alkoholnega vrenja izmerimo vsebnost sladkorja v kadi, z ročnim refraktometrom (kar velja tudi za bela vina). Pri meritvi moramo upoštevati da na rezultat vliiva temperatura grozdnega soka. Merimo pa zato, ker bomo ta podatek potrebovali pri izračunu alkoholne stopnje po vretju in pri odločitvi o tem ali bomo dosladkali oz. naredili korekcijo alkohola. (Društvo vinogradnikov Sevnica – Boštanj)



Slika 9: Rdečo grozdje (vir: <http://www.huffingtonpost.com/john-mariani/why-you-may-be-drinking-m b 6422792.html>, 2017).

3.7.6 Alkoholno vrenje

Spremembi sladkorja v alkohol pravimo alkoholno vrenje ali alkoholna fermentacija mošta. Gre za biokemijsko spremembo, ki se dogaja v prisotnosti žive celice - kvasovke, ob kateri se sproščajo vrelni plini, največ je ogljikovega dioksida (CO₂) in toplota. Z enačbo zapišemo proces alkoholnega vrenja:



Alkoholno vrenje je sprva počasno, nato preide v burno, se umiri in preide v tiho vrenje. Čas od pričetka vrenja do polnega vrenja mora biti čim krajši, včasih traja več dni. Burno vrenje traja od šest do deset dni, včasih več, tiho vrenje pa lahko poteka tudi cel mesec, odvisno od temperature vrenja in sladkorne stopnje. (Društvo vinogradnikov Sevnica – Boštanj)

Med vretjem mošta se sprošča veliko ogljikovega dioksida, ki zaradi svoje specifične teže izpodriva zrak. Zato poskrbimo za primerno zračenje naših kleti! Vrelna posoda, naj si bo sod ali cisterna, ne sme biti polna, omogočeno mora biti izhajanje ogljikovega dioksida. (Društvo vinogradnikov Sevnica – Boštanj)

Če je potrebna korekcija alkoholne stopnje, jo z dodatkom sladkorja izvedemo med vrenjem (preden povre do konca), vedimo pa, da je dodatek sladkorja ne željen proces. Za dvig 1 vol. % alkohola je potreben dodatek približno 1,7 kg sladkorja/hl (saharoz). Sladkor pred dodajanjem raztopimo v segreti tekočini mošta. (Društvo vinogradnikov Sevnica – Boštanj)

3.7.7 Jabolčno mlečni (biološki) razkis

Po končanem alkoholnem vrenju lahko nastopijo pogoji za biološki razkroj jabolčne kisline: iz grobe jabolčne kisline, ki je več v nezrelem grozdju, nastaja blažja - mlečna kislina, proces pa spremlja tudi sproščanje ogljikovega dioksida. Razkis omogočijo kvasovke jabolčno mlečnega razkisa, ki jih imajo droži. (Društvo vinogradnikov Sevnica – Boštanj)

Biološki razkis jabolčne kisline poteče ob ustrezni temperaturi (nekje med 15 in 19 stopinj), ustrezni vrednosti pH (nad 3,2) in v čim nižjih koncentracijah prostega žveplovega dioksida (do približno 15 mg/l). Ob ugodnih pogojih razkis poteče v nekaj dneh, zato poseg zahteva veliko previdnost in nadzor (predvsem spremljanje vsebnosti kislin in pH), proces pa zaustavimo z žveplanjem in ločitvijo mladega vina oz. mošta od droži! (Društvo vinogradnikov Sevnica – Boštanj)

Vino živi in se razvija. Njegova nadaljnja življenjska pot bo odvisna od letnika in skrbne kletarjeve roke, ki jo usmerja. Ko povreti mošt ali vino prvič pretočimo, mošt ali vino izdatneje žveplamo, tekočino ločimo od droži - upravičeno pravimo, da otroka ločimo od matere. Končamo obdobje otroštva - tudi čas večje občutljivosti, vino pa prične zoreti v zrelo žlahtno tekočino. Čas prvega pretoka je odvisen predvsem od letnika in značilnosti vina, ki ga želimo vzgojiti. Včasih je lahko tudi nujen in predčasen, npr. ob pojavu nekaterih bolezni ali napak. Opravimo ga kmalu po končanem vrenju, spet drugič se lahko zavleče v pozni zimski čas ali celo pomlad. (Društvo vinogradnikov Sevnica – Boštanj)

3.8 Delo vinogradnika

3.8.1 Kratek opis

Na spletni strani zavoda republike Slovenije za zaposlovanje sva našli kratek opis dela vinogradnika. Zaradi želje po informacijah iz prve roke pa sva se odločili, da si večino znanja o delu vinogradnika pridobiva s pomočjo intervjujev.



Slika 10: Obdelovanje trte (vir: K. Branda, 2017).

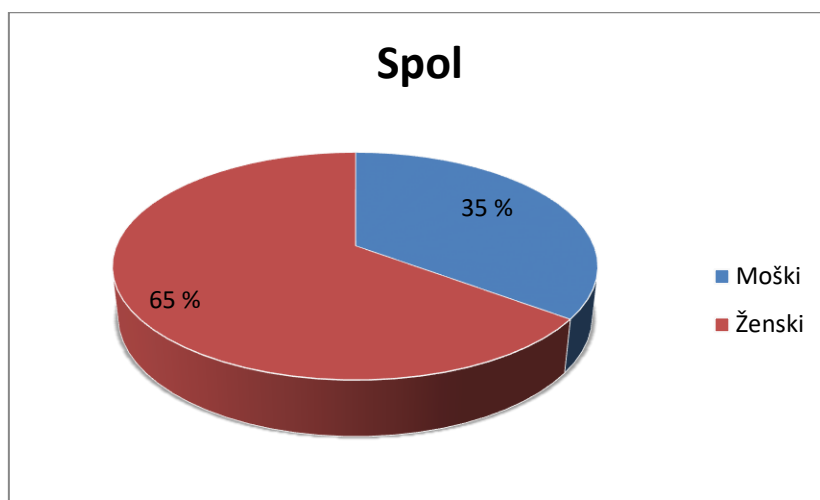
»Vinogradnik prideluje grozdje za sprotno porabo, namizno grozdje, in za predelavo v vino, kot je namizno, kakovostno ali peneče vino. Trto v fazi zimskega mirovanja obreže. V času vegetacije spremlja njen razvoj, ugotavlja morebitno prisotnost bolezni in škodljivcev, odstranjuje odvečne mladike in spremlja zorenje grozdja.«
(http://www.ess.gov.si/ncips/cips/opisi_poklicev/opis_poklica?Kljuc=1631&Filter=, 18. 12. 2017)

4 REZULTATI

4.1 Rezultati ankete

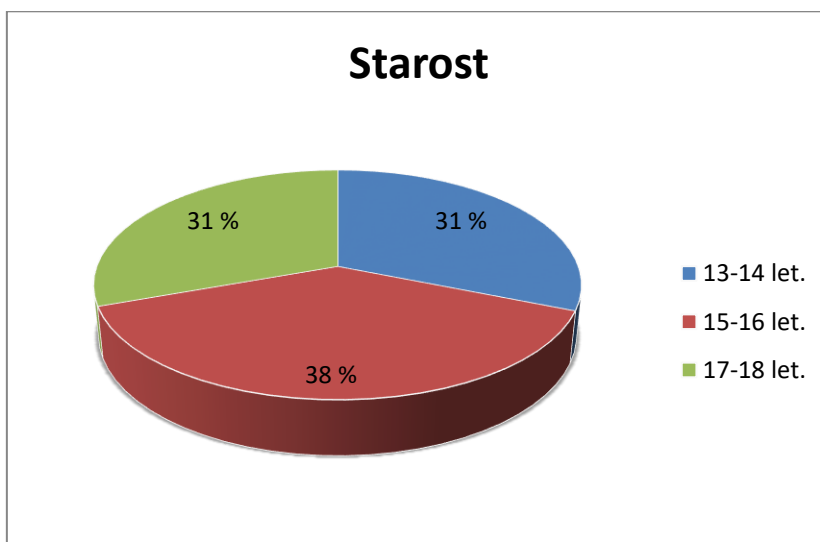
Za eksperimentalni del sva sestavili spletni anketni vprašalnik, na spletni strani 1ka. Vzorec anketnega vprašalnika je PRILOGA A. Vprašanja v anketnem vprašalniku so bila odprtega, zaprtega in kombiniranega tipa. Vsa vprašanja sva oblikovali v skladu z raziskovalnimi vprašanji. Na koncu sva anketo obdelali z računalniškim programom Microsoft Excell.

Anketni vprašalnik je izpolnilo 165 anketirancev iz Ormoža in njegove okolice. Ker naju je zanimalo mnenje o prihodnosti vinogradništva v naših koncih sva se odločili, da bova anketni vprašalnik razdelile le med mlade stare od 13 do 18 let, ki se odločajo oz. se še bodo odločali za svojo poklicno usmerjenost. Anketne vprašalnice sva razdelile v Gimnaziji Ormož ter Osnovni šoli Ormož, ker pa sva želele raziskati tudi okolico Ormoža sva se v ta namen obrnile tudi na dijake Gimnaziji Ljutomer in Ptuj ter na Šolskega centra Ptuj.



Slika 11: Spol anketirancev.

Iz tortnega grafikona je razvidno, da je anketni vprašalnik rešilo 65 % žensk in 35 % moških, kar je posledica majhnega števila fantov v posameznih anketiranih oddelkih oz. razredih ter možno manjše zanimanje fantov kot deklet za izbrano temo.



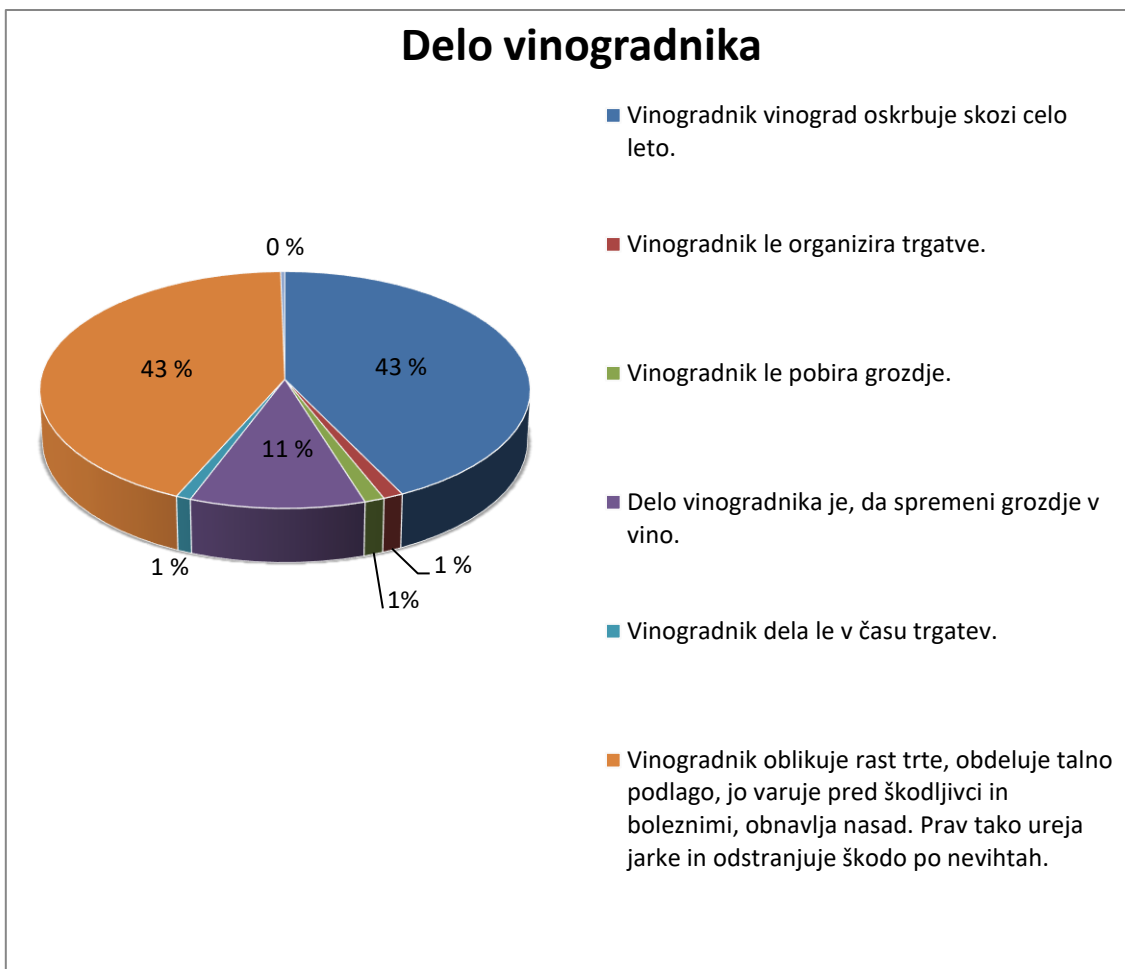
Slika 12: Starost anketirancev.

Največ mladih, ki so reševali anketni vprašalnik je bilo starih od 15 pa do 16 let (38 %), sledijo pa tisti od 13 do 14 let (31 %), za tem starostna skupina 17 ali 18 let (31 %). Vse starostne skupine so približno enako reševale anketni vprašalnik, zato so bili rezultati primerljivi in sva tako imeli dobro podlago za nadaljnje raziskovanje.

Tabela 1: Opredelitev pojma vinogradništvo.

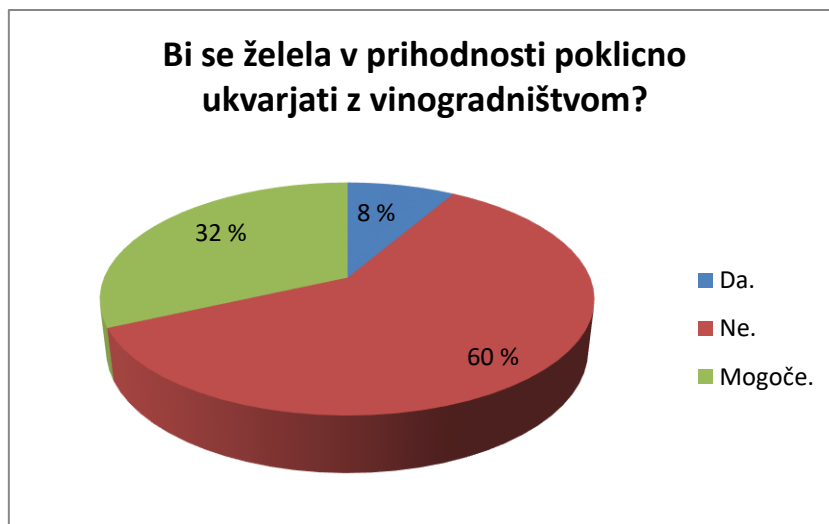
Opredeli pojem vinogradništvo (Kaj je zate vinogradništvo?)	Število odgovorov
Vinogradništvo je dejavnost, ki se ukvarja z oskrbo trte in pridelovanjem grozdja.	2
Vinogradništvo skrbi za vinograde, izbiro vrst, gojenje vinske trte, vključno s trgatvijo, dokler ne pride do postopka spremembe grozda v grozdni sok ko postane to tema vinarstva.	90
Je kmetijska panoga.	31
Pridelovanje vina.	20
Gospodarska dejavnost, ki je v mojem kraju zelo pomembna.	3
Trta grozdja in vse kar je potrebno, da nastane vino.	1
Veda o vinu.	1
Kultura pitja vina, pridelava vina, vinogradi, grozdje.	6
Ukvarjati se z vinogradom, ne samo v prostem času ampak tudi bolj profesionalno.	1
Gorice.	2
Vinogradništvo je gospodarska dejavnost, ki je najbolj poznana v naših krajih in ob Sredozemlju.	1
Delo skozi celo leto.	3
Pridelek.	1
Panoga, ki ima prihodnost če jo bomo vedeli izkoristiti.	1
Pijača.	2

Rezultati ankete kažejo na to, da mladi dobro poznajo pojem vinogradništvo, saj jih je kar 90 odgovorilo, da je vinogradništvo panoga oz. gospodarska dejavnost, ki skrbi za vinograde, izbiro vrste, gojenje vinske trte vključno s trgatvijo, dokler ne pride do postopka spremembe grozda v grozdni sok ko postane to tema vinarstva. Sledijo jim tisti, ki trdijo da je vinogradništvo kmetijska panoga (30 odgovorov), ter tisti ki menijo, da je to gospodarska dejavnost, ki je v našem kraju zelo pomembna. Ostali odgovori so se pojavili v manjšem številu, kot so to da je vinogradništvo pijača, pridelek ali pa da so to gorice. S pomočjo teh odgovorov sva najino prvo hipotezo potrdili.

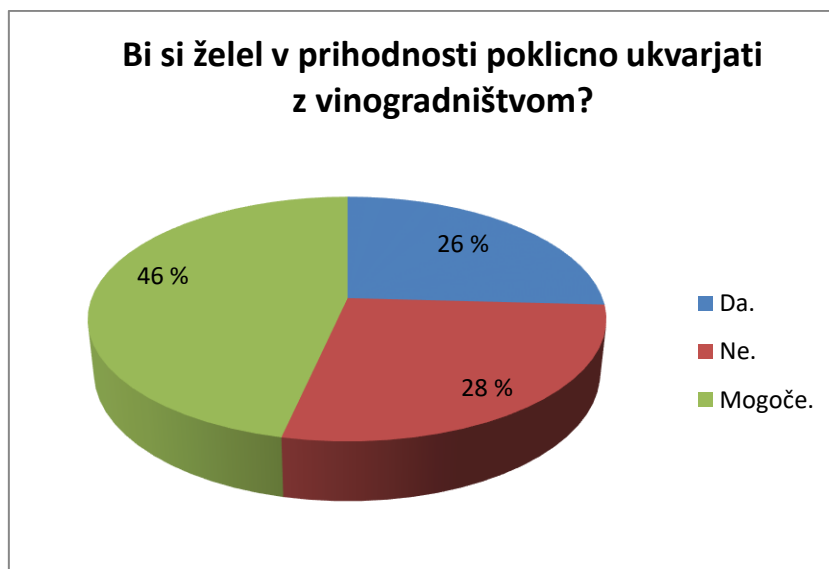


Slika 13: Delo vinogradnika.

Med raziskovalnimi vprašanji kot tudi med hipotezami se pojavi vprašanje in trditev, o delu vinogradnika, zato sva tudi le-to dale v anketni vprašalnik. Ugotovili sva, da mladi dobro poznajo delo vinogradnika, saj so se odločali za odgovora, da je delo vinogradnika, da oskrbuje vinograd skozi celo leto (43 %) ter, da je delo vinogradnika, da oblikuje rast trte, obdeluje talno podlago, jo varuje pred škodljivci in boleznimi, obnavlja nasad, ureja jarke in odstranjuje škodo po nevihtah (43 %). Nekaj se jih je odločilo za odgovor, da je delo vinogradnika le organiziranje trgatve (1 %) ter pobiranje grozdja (1 %). Eden izmed anketiranih je obkrožil odgovor »drugo« ter napisal, da je delo vinogradnika, da oskrbuje trte. S pomočjo tega vprašanja sva najino drugo hipotezo, ki pravi, da mladostniki slabo poznajo delo vinogradnika ovrgle.

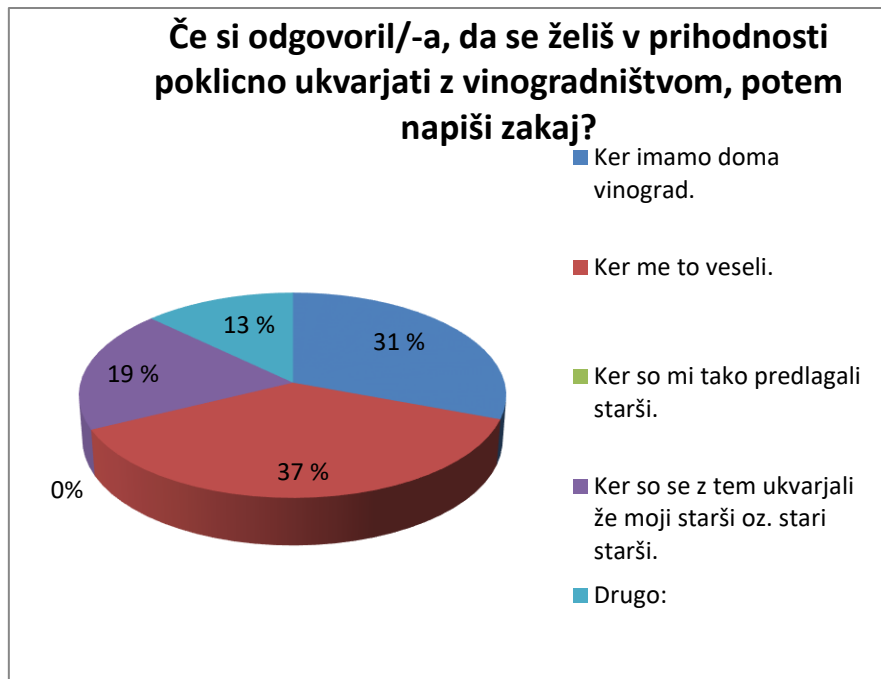


Slika 14: Odločitev deklet za poklicno ukvarjanje z vinogradništvom.



Slika 15: Odločitev fantov za poklicno ukvarjanje z vinogradništvom.

Iz zgornjih grafov (prvi graf prikazuje odgovore anketirancev ženskega spola, drugi pa anketirancev moškega spola) je razvidno, da bi se več fantov (26 %) kot deklet (8 %) v prihodnosti želelo ukvarjati z vinogradništvom tudi poklicno. Hkrati več fantov (46 %) še ni prepričanih ali bi se odločili za ta poklic kot pa deklet (32 %). Na podlagi teh podatkov lahko najino tretjo hipotezo, ki pravi, da bi se več fantov odločilo za poklic vinogradnika kot deklet potrdiva.



Slika 16: Vzrok, zakaj bi se mladi poklicno ukvarjali z vinogradništvom.

Zanimalo naju je tudi, zakaj bi se mladi odločili za študij vinogradništva, zato sva v anketnem vprašalniku zastavili vprašanje kakšen je vzrok, da bi se odločili za ta študij. Največ jih je odgovorilo, da bi se odločili zaradi tega, ker jih to veseli (37 %), malo manj pa bi se odločilo zaradi tega, ker imajo vinograde doma (31 %), 19 % bi se za študij odločilo, ker so se z tem ukvarjali že njihovi starši oz. stari starši, nobeden pa se nebi zanj odločil iz razloga, ker so jim tako predlagali starši. 13 % se jih je odločilo za drugo (prikazano v spodnji tabeli).

Tabela 2: Drugi vzroki za poklicno ukvarjanje z vinogradništvom.

Drugo:	Število odgovorov
Vinarstvo je bolj zanimivo, ampak to je precej skupaj v študiju.	1
Ker imamo doma majhen vinograd in me zelo veseli delo v vinogradu in s vinogradniškimi stroji.	1
Ker se mi zdi to zanimivo	1

Zgornja tabela se navezuje na vprašanje zakaj bi se mladi odločili za študij vinogradništva. Pod možnimi odgovori so lahko sami zapisali razlog za to odločitev. Navajali so, da bi se odločili zaradi tega ker jim je zanimivo, ker imajo doma vinograd in ker je ta panoga skupaj v študiju z vinarstvom.

Tabela 3: Mnenje o pomenu vinogradništva v Ormožu in okolici.

Kakšen pomen meniš, da ima vinogradništvo v Ormožu in okolici?	Število odgovorov
Velik, saj zelo pripomore k promociji, daje številne zaposlitve in pridelke ter privablja turiste itd.	97
Velik pomen.	34
Vinogradništvo še kar gre, vinarstvo pa je med majhnimi domačimi pridelovalci slabo, čeprav glede same pridelave grozdja jim pa kar gre. Vinogradništvo pa ima kar velik pomen, saj ima gorice skoraj vsak, čeprav naravni pogoji vseeno niso idealni, boljše bi bilo če bi imeli ravnine, torej vseeno ni tako idealno in posledično pomembno.	1

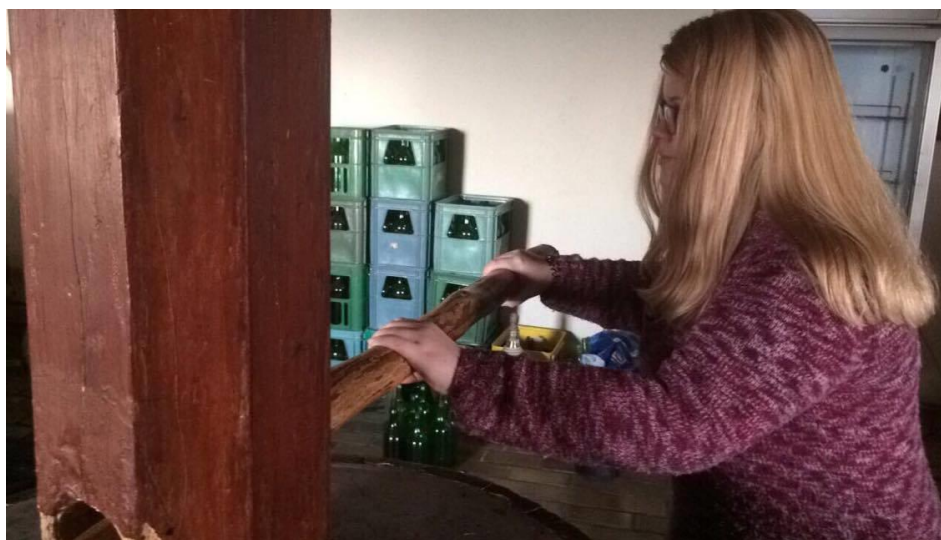
Prepoznavnost.	8
Ne prav pomemben.	6
Je ena najpomembnejših panog kmetijstva.	8
Večjo kot kje drugje po Sloveniji.	1
Je tradicija.	4
Za zabavo.	1
Srednje velik pomen.	5

V anketo sva vključili vprašanje kakšen pomen menijo, da ima vinogradništvo v Ormožu in okolici. Mladostniki, največ kar 97 jih je odgovorilo, da ima vinogradništvo velik pomen, saj pripomore k promociji, daje številne zaposlitve in pridelke ter privablja turiste. 34 jih je odgovorilo, da ima vinogradništvo v naših krajih velik pomen, 5 da ima srednje velik pomen ter 6, da pomen vinogradništva ni velik. Pojavili so se odgovori kot so ti, da daje vinogradništvo Ormožu ter okolici veliko prepoznavnost po celotni državi, da je vinogradništvo najpomembnejša panoga kmetijstva, da je to le zabava in tradicija. S pomočjo teh odgovorov, lahko najino četrto hipotezo, ki pravi, da mladi menijo, da ima vinogradništvo za Ormož in okolico velik pomen, potrdiva.

4.2 Rezultati terenskega opazovanja

4.2.1 Terensko opazovanje pri Aninem očetu v vinogradu

Terensko opazovanje sva opravili pri Aninem očetu na Pavlovskem vrhu. Ogledali sva si njegov vinograd, vinsko klet in prešo (grozdno stiskalnico). Predstavil nama je tudi star način stiskanja grozdja, ki ga še zmeraj uporablja in je podrobneje razložen v intervjuju z njim. Priložene slike od 7 do 12 so nastale ob najinem obisku, slike od 13 do 18 pa so starejše in jih je Ana poiskala v družinskem arhivu.



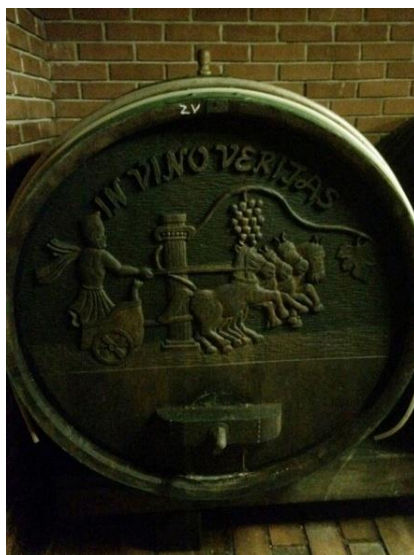
Slika 17: V kleti Aninega očeta (vir: K. Branda, 2017).



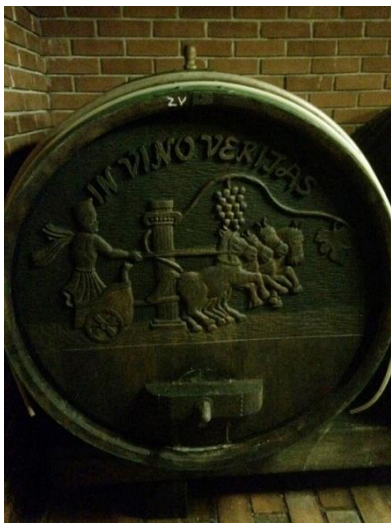
Slika 18: Anin oče pri delu v vinogradu (vir: A. Zemljič, 2017).



Slika 19: Stara preša (vir: K. Branda, 2017).



Slika 20: Stari sod (vir: A. Zemljič, 2017).



Slika 21: Stari sod (vir: A. Zemljič, 2017.)



Slika 22: Stari sod (vir: A. Zemljič, 2017.)



Slika 23: Stari sod (vir: A. Zemljič, 2017.)



Slika 24: Trgatev v Aninem otroštvu (vir: domači arhiv, 2007).



Slika 25: Trgatev v Aninem otroštvu (vir: domači arhiv, 2007).



Slika 26: Spreminjanje grozdja v vino (vir: domači arhiv, 2007).



Slika 27: Postavljanje klopotca (vir: domači arhiv, 2007).

4.2.2 Terensko opazovanje v Ormoški povorki

Tudi letos smo v Ormožu na tradicionalni pustni povorki lahko zasledili zelo raznolike pustne maske, vendar sta za naju izstopali dve skupini, ki sta predstavljali vinogradnike in njihovo delo. Zdelo se nama je, da je to vredno vključiti v najino raziskovalno nalogo, saj je to še dodaten pokazatelj, da je ta poklic pri mladih prepoznaven, ter celo tako priljubljen, da se za pusta našemijo v vinogradnike. Ormož je majhno mesto in zanimivo je bilo videti kar dve skupini najstnikov, ki so se letos odločili našemiti v vinogradnike.



Slika 28: Mladi v maskah vinogradnikov (vir: K. Branda, 2017).



Slika 29: Maske ledene bratve (vir: K. Branda, 2017).



Slika 30: Mladi z vinsko trto na povorki (vir: K. Branda, 2017).

4.3 Rezultati intervjujev

4.3.1 S Francijem Trstenjakom

Intervju sva izvedli s Klarinim dedkom Francijem Trstenjakom, ki ima v lasti vinograde namenjene pridelavi vina, ki ga nato tudi prodaja. Želeli sva izvedeti bistvene razlike med vinogradništvom v preteklosti in danes, ker pa je gospod Franc tudi obiskoval srednjo kmetijsko šolo, sva ga povprašali tudi o delu vinogradnika.

1. Menite, da se današnje generacije zavedajo pomena vinogradništva?

»Odnos do vina se je v Sloveniji v zadnjem času zelo spremenil. V skoraj vseh mestih najdemo vinoteke. Ljudje vsepovsod pijejo vino, se o njem pogovarjajo, se izobražujejo. Nekateri gostinci so naredili iz strežbe vina pravo umetnost. Skoraj vsaka restavracija ima vinsko karto in različnim sortam vina primerne vinske kozarce. Vino je postalo pravi hit. Vinarji vedno bolj stremijo k kvaliteti in ne količini. Spiti kozarček dobrega vina je res pravi užitek. V zmernih količinah vino ni samo dobra pijača, ampak ima po nekaterih raziskavah tudi zdravilne učinke. Poleg tega je vino produkt našega okolja in je del slovenske tradicije in kulture. Torej se današnje generacije vse bolj zavedajo o pomenu vina, razen pri mladih, ki veselje pri pitju raje iščejo v žganih pijačah in drugih nenaravnih pijačah.«

2. Kakšna je po vašem mnenju prihodnost vinogradništva v naših krajih?

»Zadnjih nekaj let je v naših krajih vidna stagnacija oz. zmanjševanje proizvodnje, ki je posledica težav pri lastništvu vinogradov in kleti na ormoškem območju. Po prehodu lastništva iz prejšnjega kmetijskega kombinata v privatne roke se je ormoška klet obnavljala ni pa se vlagalo v obnovo vinogradov. To se od lanskega leta spreminja, saj se obnavlja zopet precej vinogradniških površin v lasti podjetja P&F in pri nekaterih večjih vinogradnikih. Na območju ormoško ljutomerskih gorc je ob navedenem podjetju precej velikih vinogradnikov in vinarjev, ki na trg pošiljajo vse večje in kvalitetnejše količine vina. Precej vina se iz ormoškega plasira tudi v izvoz. Upada pa število manjših

ljubiteljski pridelovalcev. Tako lahko predvidevamo, da je prihodnost dokaj dobra in bo vinogradništvo v naših krajih še naprej ena od najdonosnejših panog kmetijstva in na splošno gospodarstva.«

3. Predstavite delo vinogradnika.

»Delo v vinogradu se prične februarja ali v začetku marca z rezjo vinske trte. V zadnjem času se ob suhem vremenu rez prične tudi že prej. Vinsko trto je treba obrezati zaradi tega, ker je roden les vedno enoletni, ki raste iz dvoletnega. Z rezjo se uravnava tudi količina pričakovanega pridelka, ki je ob manjši količini posledično kvalitetnejši. Nato se šparoni (locni) vežejo na žično oporo, ki jo ima vsak vinograd. Veže se tako, da se bodoča rast čim bolj porazdeli in s tem poveča osončenje. Naslednje delo je pletev, s katerim se odstrani vse nerodne poganjke in trga zalistje, da se doseže idealno listno maso. Začne se tudi škropljenje vinske trte vse od začetka rasti, pa vse do 14 dni pred trgatvijo. Škropi se proti boleznim in škodljivcem. Najnevarnejša je peronospora in oidij. Število škropljen je odvisno od napada bolezni, ki je večje ob vlažnih letinah. Zadnja škropljenja se opravijo tudi zaradi preprečevanja gnilobe. V drugi polovici avgusta oz. po potrebi se opravi tudi skrajšanje poganjkov in trganje listov zaradi boljše osvetlitve s soncem. V mladih vinogradih se opravlja tudi okopavanje trsja, pri starejših pa samo košnja trave po potrebi. Najpomembnejše in najlepše delo v vinogradu pa je trgatve grozdja, ki je od začetka septembra pa vse do konca avgusta. Čas trgatve je odvisen od zrelosti grozdja, ki je pri zgodnjih sortah prej, pri poznih pa pozneje. Posebne trgatve se lahko ob ugodnem vremenu opravijo pozneje (izbor, jagodni izbor, pozna trgatve, trgatve za ledeno vino). S tem se dobilo posebne vrste vin. Pomembno je tudi prešanje tako, da grozdni sok pride čim manj v stik z škodljivimi elementi (umazanija, železo). Da pa bi predelali dobro in vrhunsko vino pa je potrebna velika skrb za vino v sodih vse od vretja do pretokov.«



Slika 31: Obdelovanje trte Klarinega dedka (vir: K. Branda, 2017).

4. Ima vinogradništvo v naših krajih velik pomen?

»Slovenija je vinorodna dežela. Pridelava vina ima v Sloveniji poleg gospodarskega tudi kulturni pomen. Vinogradništvo ima na območju Slovenskih goric, torej tudi v Prlekiji in na Ormoškem, dolgo tradicijo ter izjemen pomen tako v prehrani kot kulturi bivanja. Naši vinogradi ležijo na strmih pobočjih, ohranjajo kulturno krajino in omogočajo gospodarski razvoj ter številna delovna mesta. Prav zaradi hribovitega območja in raznolike zemlje predstavljajo vinogradniške lege naravne danosti za pridelavo vin izjemne kakovosti.«

»Vinogradništvo ima velik pomen, saj je znotraj kmetijstva najpomembnejša panoga. Področje od Ormoža do Gornje Radgone je kot del Slovenskih goric najugodnejše področje za pridelavo vrhunskih vin. Od vinogradniške in vinarke dejavnosti živi precej ljudi. Na vinogradništvo in vinarstvo pa je vezan tudi dobršen del na turizmu. Kraji Jeruzalem, Svetinje, Kog, Miklavž in Litmerk so znane ne samo po vinu ampak tudi turizmu, ki je ob vinu vezan na kulinariko in lepoto okolja.«

5. Primerjajte vinogradništvo danes in nekoč.

»Vinogradništva nekoč in danes se težko primerja, saj je tehnološki razvoj v prejšnjem stoletju bil ogromen. Motorizacija (traktorji, škropilnice, kultivatorji...) je zahtevala tudi drugačno vinogradništvo. Vinograde (gorice) na kolju je zamenjal žični nasad in nasadi na terasah. S tem je postajalo vse manj ročnega dela. Nekdaj so bili torej trsi ob kolju, ki se jih je okopavalo z motikami. Tudi škropljenja je bilo manj, saj ni bilo toliko boleznih in mnogo manjši pridelek. Škropilo se je z »galica« in prašilo z žveplom. Vino se je pilo samo ob večjih praznikih in se ga ni polnilo v steklenice. Zorelo je v lesenih sodih in v njih se je vozilo vino do potrošnikov. S posebej ojačanimi sodi in z vozovi so s konji vozili vino do gostilničarjev in tistih bogatašev, ki so si lahko privoščili vino (plemiči, grofje, bogataši). Iz naših krajev so vino vozili vse do Dunaja.«

4.3.2 Z Božidarjem Zemljičem

Intervju sva naredile tudi z Aninim očetom, Božidarjem Zemljičem, ki ima v lasti vinograde namenjene pridelavi vina za kasnejšo prodajo. Povprašali sva ga o delu vinogradnika in njegovem pogledu na vinogradništvo. Predstavil pa nama je tudi star, klasičen način prešanja grozdja, ki ga on še zmeraj uporablja.

1. Predstavite delo vinogradnika.

»Delo vinogradnika se začne v februarju, ko začnemo v vinogradu rezati, potem sledi vezanje šparonov oz. po domače povedano bikov, potem zatikanje za žico kadar mladice poženejo in natopletje. Sledi škropljenje, saj se v vsakem letu se vinograd škropi približno devetkrat. Potem pa pride najlepši del, trgategv.«

2. Kako pa poteka priprava in potem sama trgategv?

»Sama priprava se začne zagotovo že kakih 14 dni prej. Jaz imam na primer leseno posodo s katero je dosti več priprav, dela in vzdrževanja. Sode je treba tako, ko v njih ni vina redno žveplati, da se ne naredi plesen. Treba je pripraviti posodo in prešo, s čemer je velik odela. Leseno prešo, ki se čez leto razsuši je treba namakati, na tla moramo dati "žagije", da pride v fuge in se počasi 14 dni zamaka, da se te fuge zapolnijo in potem je preša po domače povedano "diht". Potem pa se začne trgategv. Grozdje pri nas do preše pripeljemo v "kištah" ali pa ga včasih nosimo kar v "putah" oz. brentah. Zložimo ga v obroče in stiskamo. Mošt teče v sode sledi pa vretje oz. fermentacija.«

3. Vi še zmeraj stiskate grozdje s staro prešo (grozdno stiskalnico), brez modernih naprav. Kakšna je ta preša (grozdna stiskalnica) in kakšne so njene prednosti oz. slabosti? Zakaj še zmeraj uporabljate to prešo?

»V modernem vinogradništvu, kjer imajo ogromno vinogradov si ne morejo privoščiti prešanja na star, klasičen način, na leseni preši z obroči, kot pri nas. Naša preša izhaja iz leta 1841. Imamo vinogradništvo, kjer obdelujemo 9 tisoč trsov in z toliko trsi se da sprešati na star klasičen način zato nimamo centrifugalnih preš ampak raje prešamo na star način. Želimo pa tudi ohraniti tradicijo in kulturno dediščino. Ohranjam pa tudi lesene sode, sicer se v modernem vinogradništvu večinoma uporablja rostfrej posoda. Vino v lesenih sodih lepše dozori in dobi boljši okus ter aromo.«

4. Kaj pa sledi po trgatvi?

»Po trgatvi v kleti iz vinogradnika postaneš kletar. Izredno pomembno je kako hraniš mošt v sodih, da je pravočasno pretočeno, pravilno dožveplano. V lesenih sodih mi sicer žveplamo z tako imenovanimi štangami, kateri pa imajo "rostfrei" posodo pa morajo žveplati s tekočim žveplom. Potem pa pride normalno prvi pretok, drugi pretok in konstantno kontroliranje vina v samem sodu. Kaj se dogaja z njim, kdaj vre, kakšna je sladkorna stopnja in kdaj ga je potrebno ustaviti. To pa je odvisno od tega kakšno vino želimo imeti, saj obstajajo suha vina, ki mu lahko po domače rečemo "špricar" vino, potem je polsuho vino, ki tudi še gre za "špricar", potem je polsladko, ki ga že buteljčimo. Lahko buteljčimo sicer tudi suha vina, ker so različni okusi, na koncu pa imamo še sladka vina. Imamo tudi predikate, potem so tu tudi pozne trgatve, ledene trgatve. Za vse je potreben svoj postopek. Najbolj pa je pomembno, da imamo v kleti stik z vinom in ga kontroliramo, da ne izgubi žvepla in ne pride do oksidacije vina, skrbimo da je pravi čas pretočeno, da ob pravem časi ustavimo vrenje...«

5. Imate tudi nekaj arhivskih vin. Koliko pa je staro vaše najstarejše arhivsko vino?

»Približno 38 let so stare najstarejše buteljke. Drugače pa moraš te buteljke nekje po 20 letih ponovno odprti in začepiti z novimi zamaški in dožveplati, ker drugače vino oksidira in izgubi okus. Zgodi se, ker lahko da skozi plutasti zamašek pride zrak v stik z vinom in potem pač vino izgubi okus. Butelično in arhivsko vino mora biti v temnem prostoru, v ležečem položaju tako, da je zamašek ves čas v dotiku z vinom, da se ne razsuši.«

6. Zakaj se ukvarjate z vinogradništvom? Kdo vas je za to navdušil?

»Navdušil me je moj pokojni oče. On je vinograd kupil in jih začel obdelovati. Z vinogradom me je navdušil in potem mi je to nekako prišlo v kri in sem se začel tudi sam s tem ukvarjati.«

7. Kako dolgo se že ukvarjate z vinogradništvom? Želite to še nadaljevati?

»Z vinogradništvom se ukvarjam že približno 20 let. Želim nadaljevati dokler bom lahko, upam pa da bodo mladi rodovi za mano s to dejavnostjo nadaljevali.«

8. Menite, da se danes mladi zavedajo kako pomembno je vinogradništvo?

»Ne, danes se mladi premalo zavedajo pomembnosti vinogradništva, saj vinogradništvo ni samo pijančevanje ampak je treba v vinogradu pustiti ogromno truda in časa. Treba je imeti tudi spoštovanje do kapljice, ki nam obrodi. Povem vam, da se mladi sploh zavedajo koliko je to truda.«

9. Menite, da ima vinogradništvo v Ormožu in okolici svetlo prihodnost?

»Menim, da se bo izboljševalo predvsem zaradi razgledanosti, saj je vinogradništvo v naši okolici precej na visokem nivoju, ki se še dviguje, prebijamo se tudi na svetovne trge in mislim da se bo veliko mladih začelo ukvarjati z vinogradništvom. 15, 20 let je bilo vinogradništvo precej zapostavljena panoga s katero se ni dalo zaslužiti, danes pa gre iz leta v leto na boljše.«

10. Se vam zdi, da je danes poklic vinogradnika dovolj cenjen?

»Ne, trenutno še ne, upam pa, da bo. To pa zato ker je vinogradništvo še zmeraj podcenjeno, gre pa zadnja leta malo na boljše. »

Legenda narečnih besed:

-kišta -e ž, nižje pog. zaboj: tovarnjak je bil poln kišt / kupiti kišto piva.

-Žagovina in žagovina -e ž, drobni delci lesa, ki se odrezujejo pri žaganju: posuti z žagovino; vlažna žagovina / peč na žagovino, gr. mesna žagovina majhni delci mesa, ki se odrezujejo pri žaganju mesa

-Préšanje -a s, glagolnik od prešati: prešanje grozdja, sadja / sposobnost materialov za prešanje,

-Štánga -e ž (â) nižje pog. železna palica, drog: delati s štango luknje v zemljo; odriniti splav z dolgo štango / štanga za stepanje preprog; štanga pri moškem kolesu, pog. držati komu štango ščititi ga, podpirati ga pri njegovem navadno negativnem delovanju, ravnanju; nar. pripeti vola k štangi k ojesu; star. kupiti štango tobaka paličico zvitega tobaka za žvečenje

-Šprícar -ja m: nižje pog. brizganec: piti špricar.

-Galica je trivialno (obče) ime za sulfat(VI) nekaterih dvovalentnih kovin.

-Ojáčati -am dov. knjiž. utrditi, okrepiti, povečati: s telovadbo ojačati telo / število prebivalcev se je ojačalo.

-diht: zatesnjeno

-rostfrej: je ne rjaveča zlitina na osnovi železa.

-šparón -a m, agr. po obrezovanju preostali del mladike, navadno s pet do deset očesi, ki se priveže ali pusti prost: šparoni so se šibili od grozdov; vezati šparone / obrezati trto na šparon.

(<http://www.fran.si/>, 4. 2. 2017).

4.3.3 Z Rokom Tuškom

Rok Tušek je študent Fakultete za kmetijstvo in biosistemske vede v Mariboru (smer vinogradništvo, vinarstvo in sadjarstvo). Za pogovor z njim sva se odločili, saj sva želeli pridobiti mnenje osebe, ki se izobražuje v smeri vinogradništva, ter izvedeti kaj meni o naravnih danostih, ki jih imamo in ali jih v zadostni meri izkoriščamo.

1. Zakaj ste se odločili za študij vinogradništva in kdo vas je navdušil?

»Odločil sem se zaradi veselja, ki ga imam z delom v vinogradu, da bi svoje znanje o vinogradništvu poglobil, ter tudi kaj novega preizkusil. Za vinogradništvo pa me je navdušil dedek.«

2. Kakšne so možnosti za zaposlitev po končanem študiju?

»Razna vinogradništva, vinske kleti, trsničarstva ter inštituti.«

3. Kaj menite, kakšna je prihodnost vinogradništva na Ormoškem pa tudi v Sloveniji? Se mladi odločajo za študij vinogradništva?

»Prihodnost vinogradništva na Ormoškem je svetla saj nas zastopajo vrhunska kvaliteta raznovrstnih sort ter vrhunske vinogradniške lege, ki jih imajo le malo kje. Prihodnost je predvsem v pridelavi vrhunskih vin saj s kvantiteto ne rabimo tekmovati z drugimi državami. Za študij vinogradništva se odloča vedno več mladih, so pa to predvsem tisti, ki imajo doma velike vinograde in hočejo s to dejavnostjo nadaljevati tudi v prihodnosti. Predvsem zaradi novih tehnologij predelave grozdja in modernega kletarjenja ter pridelave penečih vin.«

4. Kako zahteven je študij?

»Študij ni težak, sploh če imaš voljo, te zanimajo vsebine in novi načini vinogradništva. Večja težava pa so splošni predmeti, ki ti lahko zmešajo štrene na poti do cilja.«

5. Imate kakšen predlog, kako izboljšati razmere v vinogradništvu, da bi se več mladih odločalo za ta študij? Kako jih navdušiti, da bi v prihodnosti imeli svoj vinograd?

»Izboljšati predvsem s tem, da bi se manjši vinogradniki združevali in promovirali domača vrhunska vina in tradicijo vinogradništva pri nas.«

4.4 Rezultati nevihte možganov

Raziskovalno metodo nevihte možganov oz. brainstorminga sva izbrali, ker sva želeli vedeti, kakšne asociacije dobivajo mladi, ko slišijo besedi vinogradništvo in vinogradnik. Sodelovalo je 25 učencev 8. in 9. razredov Osnovne šole Ormož.

Pri pojmu vinogradništvu je bila najpogostejša asociacija (pojavi se je kar 20-krat) beseda vino. Sledile so besede grozdje, vinogradi, trgateg, gospodarska panoga, vinska trta, delo ipd. Presenetila sta naju dva učenca, ki sta dobila asociacijo na priljubljeno slovensko nadaljevanko Usodno vino. Pojavljale pa so še besede kot so npr. vinska kraljica, klet, kmetijstvo ipd.

Pri pojmu vinogradnik sta bili najpogostejši asociaciji beseda človek (pojavi se je 7-krat) in besedna zveze obdelovalec vinograda (pojavi se je 6-krat). Sledile so besede delavec, traktor, zaslužek, poklic, ata ipd.

4.5 Rezultati fokusnih skupin

Ker sva želeli dobiti odgovore na nekatera raziskovalna vprašanja ter hkrati preveriti dobljene rezultate iz ankete sva se odločili, da bova izvedle fokusne skupine. To sva naredile z 18 učenci 9. a razreda Osnovne šole Ormož.

Zastavili sva jim vprašanje: »Kako bi definirali pojem vinogradništvo?«

»Vinogradništvo je, ko se ukvarjajo z vinom.«(Anastazija)

»Vinogradništvo je gospodarska panoga pri proizvodnji vina.«(Marko)

»Vzgoja trta in pridelovanje vina.«(Tadeja)

»Panoga kjer vzgajajo trte in pridobivajo vino.«(Taj)

»Pri nas v okolju je veliko vinogradništva in veliko industrije, ki se ukvarja s tem.«(Živa)

»Kmetijska panoga, ki se ukvarja s pridelovanjem vina.«(Tjaša)

»Gospodarska panoga, ki spada pod kmetijstvo, namen je pridobivanje vina v naši okolici pa je tudi zelo ogromno vinogradov.« (Sebastjan)

»Pridelovanje vina.«(Niko)

»Gospodarska panoga, ki se ukvarja s pridelovanjem vina in vzgojo trt.«(Patricija)

V razpravi na vprašanje: »Kaj mislite, da je delo vinogradnika?« sva dobili naslednje odgovore:

»Štucati treba, obvezovati treba, treba škropiti, prešati tudi piti treba, ke mu neje vroče ko dela, pa kušati vino kakšno je. Pa tudi flaširati mora.« (Nik)

»Če si kaki večji podjetnik potem imaš lahko v trgovinah pooblastilo da jim ti daš flaširano vino, ki ga oni nato prodajajo« (Viktorija)

Na vprašanje: »Mislite da mora vinogradnik delati vse leto ali ima delo le v času trgatav?« sva vsi odgovorili podobno:

»Mislim ke more vse leto.« (Rene)

»Ja celo leto more.« (Eva)

»Definitivno celo leto.« (Gaja)

»Celo leto more delate.« (Pia)

Sledilo je vprašanje: »Mislite, da mora imeti vinogradnik veliko znanja iz različnih področij ali zadošča malo znanja iz malo področij?« in tudi tukaj so bili vsi enotni:

»To je poklic, ki more meti veliko znanja iz veliko različnih področij.« (Ula)

»Veliko znanja in veliko različnih področij.« (Urban)

»Puno znanja nuca.« (Tomaž)

Veste kakšno izobrazbo mora imeti vinogradnik oz. veste katera šola izobražuje za ta poklic?

»Vem, da srednja šola neje zadosta.« (Viktorija)

»Mislim, da more iti na srednjo kmetijsko. Pri nas je to na Ptuji.« (Nik)

»More iti na srednjo biotehniško.« (Sebastjan)

»Ko konča srednjo šolo more iti naprej na biotehniško fakulteto.« (Tjaša)

»Mislim, da je srednja šola zadosta.« (Rene)

Ker pa sva seveda v raziskovalni nalogi se osredotočili na vinogradništvo v Ormožu in okolici sva zastavili tudi vprašanje: »Menite, da ima vinogradništvo velik pomen za Ormož in okolico in v kakem smislu?«

»Ja ma, zato ker pripomore k turizmi.« (Gaja)

»Ja, ker vinogradniki puno služijo.« (Anastazija)

»Ja, zato ker daje veliko delovnih mest.« (Ula)

»Seveda ima, ker imamo vinsko klet tudi, ki privabi veliko turistov.« (Tomaž)

»Definitivno ma, ker prinese veliko denarja.« (Marko)

Na vprašanje: »Ima kdo v vaši družini vinograde in se ukvarja z vinogradništvom?« sva ugotovile, da ima od 18 učencev jih 10 doma vinograde, odgovori pa so bili:

»Ja moj ata jih ma, pa mu puno pomagam tudi.« (Taj)

»Mi mamu samo brejde.« (Patricija)

»Mi mamu puno.« (Sebastjan)

Zastavili sva tudi vprašanje: »Bi sami opravljali poklic vinogradnika in zakaj?«, odgovori pa so bili takšni:

»Ta poklic bi opravljal, ker mi je škoda ven vrči trsje, ki sta ga pridelala ata in dedek, ker je bilo v to vloženo veliko truda.« (Niko)

»Jaz bi se s tem ukvarjala ker mi je to fejn in me veseli.« (Ula)

»Ja, da bi ohranjal kulturno dediščino.« (Taj)

»Ja, da bi nadaljevala družinsko tradicijo.« (Patricija)

Sledilo je vprašanje: »Se vam zdi, da se danes dovolj mladih zanima za ta poklic?« na katero sva dobili enake odgovore, saj so vsi bili mnenja, da ta poklic pri mladih ni priljubljen.

»Ne, ker mladi ne cenijo trt in jih uničujejo.« (Nik)

»Ne.« (Tjaša)

Poznate iz Ormoža in okolice kakšnega pomembnega vinogradnika v slovenskem ali celo mednarodnem merilu?

»Leskovar.« (Živa)

»Brenholc.« (Viktorija)

»Pravino Čurin.« (Taj)



Slika 32: Fokusne skupine (vir: K. Plavec, 2017).

Zanimivo je bilo videti, da so devetošolci razmišljali zelo zrelo, pogovor je potekal tekoče, odgovori, ki sva jih prejemale pa so bili v veliki meri odraz njihove zrelosti in resnosti glede te teme. Presenetilo naju je tudi dejstvo, da bi se kar 5 učencev v prihodnosti mogoče ukvarjalo z vinogradništvom, saj sva

pričakovali, da bo roko po zastavljenem vprašanju dvignil le eden ali pa celo noben izmed učencev. Na podlagi tega lahko delno sklepava, da ima vinogradništvo v naših krajih prihodnost.

5 DISKUSIJA

Izdelave te raziskovalne naloge sva se lotili, ker sva bili prepričani, da se mladi ne zavedajo pomena vinogradništva in da ne vedo veliko o poklicu vinogradnika. Pomembno vlogo je igralo tudi dejstvo, da prihajava iz Ormoškega območja, ki je zelo vinorodno in znano po čudovitih vinogradih in žlahtni kapljici, ki jo domači vinogradniki pridelujejo.

Po opravljeni anketi, fokusnih skupinah in nevihti možganov sva bili zelo pozitivno presenečeni. Mladi so pokazali veliko znanja o vinogradništvu in poklicu vinogradnika, dokazali pa so tudi, da se zavedajo, kako pomembno je vinogradništvo za Ormož in okolico.

Svojo prvo hipotezo v kateri sva predvidevali, da mladostniki vedo kaj je vinogradništvo, sva lahko potrdili. Mladi so izkazalo veliko mero znanja in zrelega razmišljanja o vinogradništvu. To se je pokazalo že pri odgovorih anketnega vprašalnika, še bolj pa je to bilo opazno pri skupinskem pogovoru oz. fokusnih skupinah z devetošolci, ki so nama o vinogradništvu vedeli povedati precej več kot sva od njih pričakovali.

Z veseljem sva lahko ovrgli najino drugo hipotezo, ki pravi, da mladostniki slabo poznajo delo vinogradnika. Tako anketiranci kot učenci, ki so sodelovali pri fokusni skupini so pokazali, da vedo kaj vse je delo vinogradnika. Ugotovili sva, da med mladimi ne velja prepričanje, da mora vinogradnik le pobrati grozdje, s tem pa je njegovo delo končano. Mladi se zavedajo, da je poklic vinogradnika zahteven, kar naju je še posebej razveselilo, saj sva ob postavljanju hipotez bili prepričani, da bova to hipotezo morali potrditi.

Potrdili sva lahko tudi najino tretjo hipotezo, ki pravi, da bi se poklic vinogradnika odločilo več fantov kot deklet. Meniva, da so rezultati potrdili najino hipotezo predvsem zato, ker je poklic vinogradnika v večji meri viden kot bolj moški poklic in se zato ženske ne zanimajo zanj v tolikšni meri kot moški.

Potrdili sva tudi najino zadnjo, četrto hipotezo, ki pravi, da so mladi mnenja, da ima vinogradništvo za Ormož in okolico velik pomen. Mladi so nama v anketi dokazali, da se tega še kako zavedajo. Še bolj pa sva bili presenečeni nad učenci, ki so sodelovali v fokusni skupini, saj so z nama z veseljem in zelo odraslo debatirali o pomembnosti vinogradništva ter prišli do skupnega zaključka, ki se je glasil, da je vinogradništvo za Ormož in okolico izredno pomembna panoga, ki jo moramo ohranjati.

Zanimalo naju je tudi zaposlenost vinogradniških poklicev v Ormožu in okolici, saj dandanes veliko mladih pred izbiro poklica gleda tudi na dejstvo ali bodo po končanem študiju lahko dobili zaposlitev. Obrnili sva se na Zavod za Zaposlovanje Ptuj, od koder sva tudi dobili podatke. Odgovorili so nama, da sta se na območju Ormoža z okolico (Ormož, Ljutomer, Gornja Radgona) v zadnjih petih letih s takšno izobrazbo zaposlila 2, do 29 let stara delavca z doseženo izobrazbo diplomirani inženir vinogradništva in sadjarstva (VS) (1 v 2014 in 1 v 2015). Rezultat naju je presenetil, saj sva glede na velikost izbranega območja pričakovali, da bo številka večja.

Letos sva se tako kot vsako leto udeležili povorke v Ormožu in zanimivo se nama je zdelo, da sta se kar dve skupini mladih za pust prelevili v vinogradnike in predstavljali trgatev. Nad vidnim sva bili seveda več kot navdušeni.

Kot zanimivost bi prav tako izpostavili asociaciji dveh učencev, ki sta naju pri nevihti možganov presenetila. Ob pojmu vinogradništvo sta namreč imela asociacijo na popularno slovensko nadaljevanko Usodno vino. Zgodba te nadaljevanke se sicer v veliki meri vrti okrog ljubezni in raznih dram, a veliko vlogo v zgodbi igra tudi vinogradništvo, pridelovanje in prodajanja vina. Verjameva, da je to koristno, saj mladi vidijo, kako se junaki v nadaljevanke borijo za svoje vinograde, so na svoje vino ponosni in ga včasih celo kujejo v zvezde.

6 ZAKLJUČEK S SMERNICAMI ZA NAPREJ

Pregovor pravi: Na mladih svet stoji; in to drži kot pribito. Dandanes lahko vidimo, kako se mladi vse pogosteje izseljujejo iz domačih krajev in prav tako se to dogaja tudi v Ormožu in njegovi okolici, zato se moramo še kako boriti za ohranjanje naše kulturne dediščine, na kar smo lahko ponosni, kar so naši starši, babice in dedki, prababice in pradedki ustvarili, da bomo lahko to tradicijo tudi mi nadaljevali. Tudi medve sva z vinogradi rasli, vsako jesen pridno pomagali nabirati to bogastvo, ki ga imamo, zato se zavedava in veva, koliko truda je potrebno vložiti v pridelavo vina, katerega lahko nato s ponosom pokažemo širši javnosti.

To so glavni razlogi, zakaj sva se odločili, da bova izdelali to raziskovalno nalogo. Želiva, da se mladi res zavedajo, kaj imamo in kaj bomo imeli še naprej, če se bodo le zavedali pomena vinogradništva. Ni pomembno, ali bodo se s tem ukvarjali poklicno ali pa bodo imeli to le kot hobi, dokler bo to del naše tradicije in pokrajine.

Na začetku raziskovanja sva bili mnenja, da bova odkrili pereč problem. Menili sva namreč, da mladi vinogradništvu ne posvečajo veliko pozornosti, še manj pa delu vinogradnika. Raziskovalna naloga pa se je precej zasukala in nama dale izjemno zadovoljive in veselja vredne rezultate. Mladi iz Ormoža in okolice so dokazali, da se zavedajo, kako pomembno je vinogradništvo in da se zavedajo, kako pomemben in zahteven je poklic vinogradnika.

Rezultati so nama pokazali, da mladi dobro poznajo vinogradništvo in poklic vinogradnika. Da pa bi ta znanja še izpopolnili, se z že mentorico že dogovarjava, da bova septembra prihodnje šolsko leto, organizirali orientacijski pohod za dijake naše šole in za učence 9. razredov bližnjih osnovnih šol. Pred samim pohodom bodo deležni predavanja vinogradnika, kasneje pa jih bo pot zanesla med bližnje vinograde, med katerimi bodo morali reševati tudi delovne liste, povezane z vinogradništvom. Želiva pa organizirati tudi dan dejavnosti, na katerem bi se vsi dijaki Gimnazije Ormož skupaj s profesorji udeležili trgatve in na njej pomagali.

Svoje izsledke sva predstavili tudi svojim sošolcem pri razredni uri in vsi so bili nad rezultati prav tako kot medve navdušeni. Vsi so se strinjali, da je spoštovanje in ohranjanje vinogradništva v naših krajih zelo pomembno.

Res je, da v raziskovalni nalogi nisva odkrili nobenega problema, a sva zato enega rešili. Iz intervjujev s Klarinim pradedkom in z Aninim očetom je razvidno, da danes odrasli vinogradniki in nasploh odrasli menijo, da se mladi ne zavedamo, kako težak je poklic vinogradnika in pomembnosti spoštovanja žlahtne kapljice. Oba sta se strinjala, da mladi prevečkrat mislijo le na zabave s pijančevanjem. Najini vrstniki pa so jima dokazali ravno nasprotno. Rezultate raziskovalne naloge sva jima tudi prenesli in oba sta bila nad rezultati presenečena, a hkrati zelo zadovoljna in pomirjena. Oba sta nama dejala, da imata zdaj več vere v mlade rodove in da zdaj še bolj trdno verjameta v svetlo prihodnost vinogradništva v Ormožu in okolici.

Veliko upanja pa imava tudi medve. Tudi sami se želiva v prihodnosti vsaj ljubiteljsko ukvarjati z vinogradništvom in prevzeti domače vinograde. Veseli naju, da bo najina izbira spoštovana in da se najini vrstniki že zdaj zavedajo, kako plemenito delo je to. Upava, da bova uspešno ohranjali kulturno dediščino in v prihodnosti najino znanje in ljubezen do vinogradov prenesli na še mlajše generacije.

Nič na svetu lepšega ni, kot je gorica, ki vince rodi. (Ljudska)

7 VIRI IN LITERATURA

Srnec Helena, Prleška duša, Središče ob Dravi: KUD prasila, 2014

Colnarič, J., Vrabl, S., Vinogradništvo, Ljubljana: Zmago Zakrajšek, 1980

Doberšek, T., Vinogradništvo, Ljubljana: Državna založba Slovenije, 1986

doc. dr. Nemanič, J., Vinarstvo. Ljubljana: Narodna in univerzitetna knjižnica, 2011. Dostopno na: http://www.mizs.gov.si/fileadmin/mizs.gov.si/pageuploads/podrocje/vs/Gradiva_ESS/Impletum/IMPLETUM_340UPRAVLJANJE_Vinarstvo_Nemanic.pdf (5. 11. 2016)

Društvo vinogradnikov Sevnica – Boštanj, Trgatev in nega mladih vin. Dostopno na: <http://www.drustvo-vinogradnikov.si/neategorizirani-prispevki/32-trgatev> (30.11. 2016)

Zavod Republike Slovenije za zaposlovanje, Opis poklica – Vinogradnik. Dostopno na: http://www.ess.gov.si/ncips/cips/opisi_poklicev/opis_poklica?Kljuc=1631&Filter= (30. 1. 2017)

Slovarji Inštituta za slovenski jezik Frana Ramovša ZRC SAZU. Dostopno na: <http://www.fran.si/> (4. 2. 2017)

8 PRILOGE

8.1 Anketni vprašalnik (Priloga A)

ANKETNI VPRAŠALNIK

»Vinogradništvo v Ormožu in okolici«

Spoštovani, sva Ana Zemljič in Klara Branda, dijakinji 1. letnika Gimnazije Ormož, ki v letošnjem letu izdelujeva raziskovalno nalogo na področju Vinogradništva. Prosiva te, da rešiš anketni vprašalnik saj nama bodo tvoji odgovori v bodoče pomagali pri raziskavi.

Hvala za sodelovanje.

Spol: a. M b. Ž

Starost:

- a. 13-14
- b. 15-16
- c. 17-18

1. Opredeži pojem vinogradništvo. (Kaj je zate vinogradništvo?)

2. Bi se želel/-a v prihodnosti poklicno ukvarjati z vinogradništvom?

- a. Da,
- b. Ne,
- c. Mogoče.

3. Izberi odgovora, ki se ti zdita najbolj pravilna o delu vinogradnika. (Največ 2 možna odgovora)

- a. Vinogradnik vinograd oskrbuje skozi celo leto.
- b. Vinogradnik le organizira trgatve.
- c. Vinogradnik le pobira grozdje.
- d. Delo vinogradnika je, da spremeni grozdje v vino.
- e. Vinogradnik dela le v času trgatve.
- f. Vinogradnik oblikuje rast trte, obdeluje talno podlago, jo varuje pred škodljivci in boleznimi, obnavlja nasad. Prav tako ureja jarke in odstranjuje škode po nevihtah.
- g. Drugo:_____.

4. Kakšen pomen meniš, da ima vinogradništvo v Prlekiji?

5. Če si na vprašanje ali bi želel/-a študirati vinogradništvo odgovoril/-a z DA, potem označi zakaj?

- a. Ker imamo doma vinograd.
- b. Ker me to veseli.
- c. Ker so mi tako predlagali starši.
- d. Ker so se z tem ukvarjali moji starši oz. stari starši.
- e. Drugo:_____.

8.2 Vprašanja za intervju z Francem Trstenjakom (Priloga B)

1. Menite, da se današnje generacije zavedajo pomena vinogradništva?
2. Kakšna je po vašem mnenju prihodnost vinogradništva v naših krajih?
3. Predstavite delo vinogradnika.
4. Ima vinogradništvo v naših krajih velik pomen?
5. Primerjajte vinogradništvo danes in nekoč.

8.3 Vprašanja za intervju z Božidarjem Zemljičem (Priloga C)

1. Predstavite delo vinogradnika.
2. Kako pa poteka priprava in potem sama trgatav?
3. Vi še zmeraj stiskate grozdje s staro prešo (grozdno stiskalnico), brez modernih naprav. Kakšna je ta preša (grozdna stiskalnica) in kakšne so njene prednosti oz. slabosti? Zakaj še zmeraj uporabljate to prešo?
4. Kaj pa sledi po trgatvi?
5. Imate tudi nekaj arhivskih vin. Koliko pa je staro vaše najstarejše arhivsko vino?
6. Zakaj se ukvarjate z vinogradništvom? Kdo vas je za to navdušil?
7. Kako dolgo se že ukvarjate z vinogradništvom? Želite to še nadaljevati?
8. Menite, da se danes mladi zavedajo kako pomembno je vinogradništvo?
9. Menite, da ima vinogradništvo v Ormožu in okolici svetlo prihodnost?
10. Se vam zdi, da je danes poklic vinogradnika dovolj cenjen?

8.4 Vprašanja za intervju z Rokom Tuškom (Priloga Č)

1. Zakaj ste se odločili za študij vinogradništva in kdo vas je navdušil?
2. Kakšne so možnosti zaposlitve po končanem študiju?
3. Kaj menite, kakšna je prihodnost vinogradništva na Ormoškem pa tudi v Sloveniji, se dovolj mladih odloča za študij vinogradništva?
4. Kako zahteven je študij?
5. Imate kakšen predlog, kako izboljšati razmere v vinogradništvu, da bi se več mladih odločalo za ta študij? Kako jih navdušiti, da bi imeli v prihodnosti svoj vinograd?

8.5 Vprašanja za fokusne skupine (Priloga D)

1. Kako bi definirali pojem vinogradništvo?
2. Kaj menite, da zajema delo vinogradnika?
3. Ali mora vinogradnik imeti veliko oznanja iz različnih področij ali zadošča že nekaj znanja?
4. Menite, da mora vinogradnik delati v vinogradu vse leto ali dela le v času trgatve?
5. Vam je znano kakšno izobrazbo mora imeti vinogradnik oz. kjer je možno izobraženosti za ta poklic?
6. Menite, da ima vinogradništvo velik pomen za Ormož in okolico?
7. Če ja, zakaj? Če ne, zakaj?
8. Menite, da se mladi zavedajo pomena vinogradništva za Ormož in okolico?
9. Ima kdo v vaši družini vinograde in se ukvarja z vinogradništvom?
10. Ste že bili na kakšni trgatvi?
11. Bi sami opravljali poklic vinogradnika?
12. Če ja, zakaj? Če ne, zakaj?

13. Se vam zdi, da se dovolj mladih zanima za ta poklic?

14. Poznate kakšnega slovensko ali mednarodno pomembnega vinogradnika iz Ormoža ali okolice? (Stanko Čurin)

Se vam zdi, da taki ljudje pripomorejo k prepoznavnosti Ormoža in okolice?