

Òðàèèèéñêîîî âèíî íðää ñòáíèèòà íà Òðîÿ

България заема твърде специално място в европейската история на виното. Повечето антични автори след Омир са вярвали, че от земите на Древна Тракия култът на Дионис е тръгнал към елинистическия свят и явно за доста продължителен период (около 1000 години) този възглед не е бил поставян под съмнение, щом Плиний Старши (I в.) твърди, че първият лозар в Европа е бил тракиецът Евмолп.

Виното е много важна част от образа на старите траки. В Омировия епос те са представени като красиви и храбри мъже, които се сражават върху богато украсени със злато и сребро колесници, носят „оръжия златни, огромни и дивни“, яздят „бързобеги като вихър“ коне и освен това правят и пият хубаво вино в красиви чаши. Това е периодът на тяхната най-голяма слава и могъщество в контекста на общата ситуация в Егеида към края на II х-ие пр.Хр. Като част от голямата палеобалкано-западномалоазийска общност траките несъмнено са играли значителна роля при формирането на елинската култура и то не само чрез култа на Дионис, но също чрез култовете на Орфей и Арес, чийто произход също е с тракийски адрес. Нека не се забравя, че по времето на Херодот (V в. пр.Хр.) Европа означава Гърция, Тракия и Македония.

В „Илиада“ Омир пише за „сладко като мед черно вино“ от тракийския град Исмар, което било доставяно в лагера на ахейците пред стените на Троя. В „Одисея“ е описано „черното и гъсто вино“ на царя на киконите Марон. С него хитроумният герой от Итака упоил циклопа Полифем, преди да го ослепи. „Исмарско вино пия облегат на бойното копие“, се казва в една елегия на гръцкия поет Архилох (VII в. пр.Хр.). В „Дела и дни“ Хезиод споме-

нава „библинско вино“, което според коментари на антични автори трябва да се разбира като тракийско вино.

От съчинения на по-късни гръцки писатели се е запазил образът на траките като непоносими пияници. За разлика от културните елини те пиели виното си чисто, несмесено с вода и този маниер се наричал „скитско“, тоест варварско пиене. Гръцкият историк Теопомп (IV в. пр.Хр.) разказва как царят на одрисите Котис I (383–359 г. пр.Хр.) веднъж се напил до пълно умопомрачение и чакал в кревата му да дойде богинята Атина. По някое време станал и попитал войник от стражата дали богинята идва, на което мъжът неблагоприятно отвърнал, че не идва и Котис веднага го убил. Следващият попитан казал, че

Дионисова сцена върху сребърна каничка, тракийско съкровище от с. Борово, Русенско, IV в. пр.Хр.





Амфора от Апология (Созопол), V в. пр.Хр.

Атина ей сегинка ще дойде и така останал жив. Ксенофонт описва пир при одриския владетел Севт I (424–407 г. пр.Хр.), който пиел вино от рог и изливал остатъка върху дрехите си. Разказвачът бил впечатлен, че въпреки значителното изпито количество, тракийският вожд останал видимо трезвен. Някои гръцки автори твърдят, че при траките всичко е било общо с изключение на две неща – меча и чашата.

За тях виното е било сакрална част от религиозните практики. Чрез него те се сливали с боговете и вероятно, за да става това по-бързо и лесно, го предпочитали гъсто, сладко и силно, тоест онова, което античните писатели смятат за варварско поведение, трябва да е било свързано с религиозна и културна традиция. „*Като се има предвид особената ритуална ценност на виното в древна Тракия, става ясно защо именно в нейните земи са намерени толкова много скъпоценни съдове*“, обяснява Иван Маразов („Траките и виното“. С., 2000.). Над 180 златни и сребърни фиали,



Сребърна монета на тракийския владетел Сараток

повече от половината открити в целия античен свят, произхождат от тракийски територии. При много от тях в украсата присъства като мотив веселият бог на виното Дионис. Тази явно високо развита лозаро-винарска култура е отразена и в множество други паметници – оброчни плочи, барелефи, рисувани съдове и монети с лозарски и винарски сюжети, открити във всички краища на България. Изглежда още в тракийската древност е започнало култивирането на някои стари местни сортове като Памид, Мискет червен, Димят, Гъмза, Мавруд и Широка мелнишка лоза.

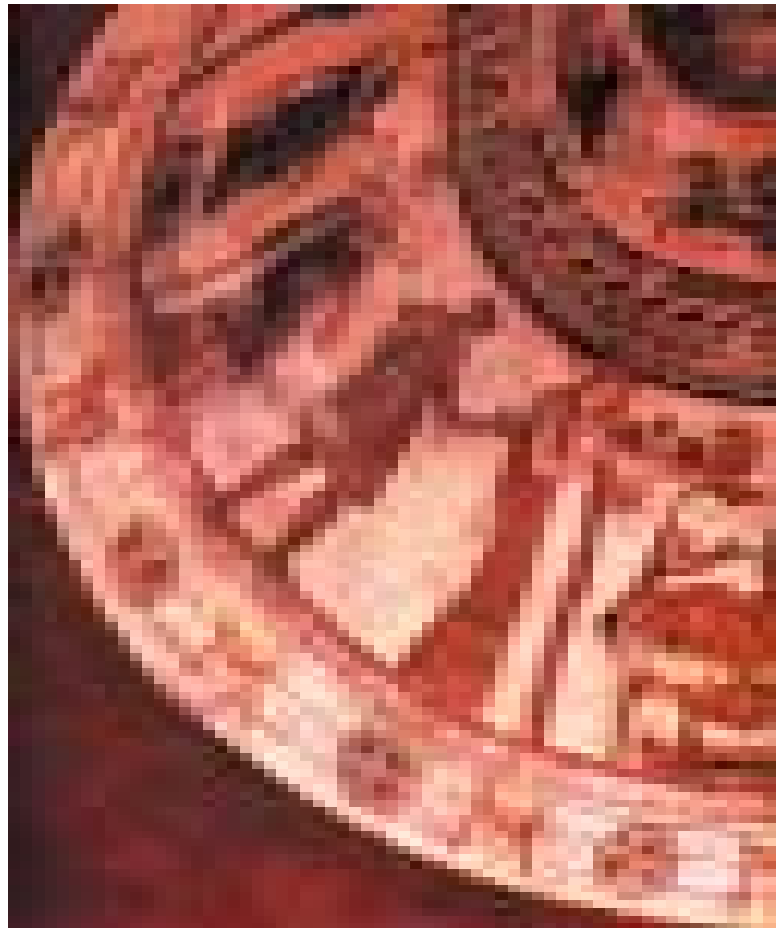
Какъв е бил вкусът на онези вина днес може само да се гадае. Вероятно са били твърде сладки и ароматни. Поне така ги описват античните автори. „*А когато искаха да пият от това сладко като мед вино, той напълваше чаши от него, смесваше го с вода двадесет пъти и неизказано приятно благоухание се разнасяше от кратера*“ (Омир. „Одисея“. IX, 208–210.). Явно виното на тракийския цар Марон, за което Оди-

сей разказва с възхищение, е било доста по-гъсто и по-силно от другите вина в античния свят, където най-често срещаната пропорция вода–вино е 4:1.

След като римляните завладяват Балканския полуостров, винарството продължава да се развива. Според някои сведения в този период се е увеличило засаждането на бели сортове, особено в източните райони и по Черноморското крайбрежие. Може би тъкмо такива са били и споменатите от Овидий лозя край Анхиало и Месембрия, когато през 8 г. минал оттам на път за заточение в Томи.

Æèíîòî íà ñõääíîââ- êîâíèèòâ áúëääàðè

Античната лозаро-винарска традиция, която славяни и прабългари през VI–VII в. са заварили сред романизираното и елинизирано тракийско население на Балканите, естествено се е



Сцена от кутела на Казанлъшката гробница

вписала в живота на средновековната българска държава. Познатият от школските учебници разказ за хан Крум, който уж бил изкоренил лозята по българските земи, не отговаря на истината. Той се основава единствено на гръцката енциклопедия „Свидас“ и не се потвърждава от други източници. Известната „Анонимна ватиканска хроника“ разказва как войските на Никифор Геник, след като превзели дворците на българския владетел, „намерили избите му пълни“ и императорът им разрешил да пият на

Тракийски ритон във формата на конски торс от с. Борово, Русенско, Национален археологически музей – София



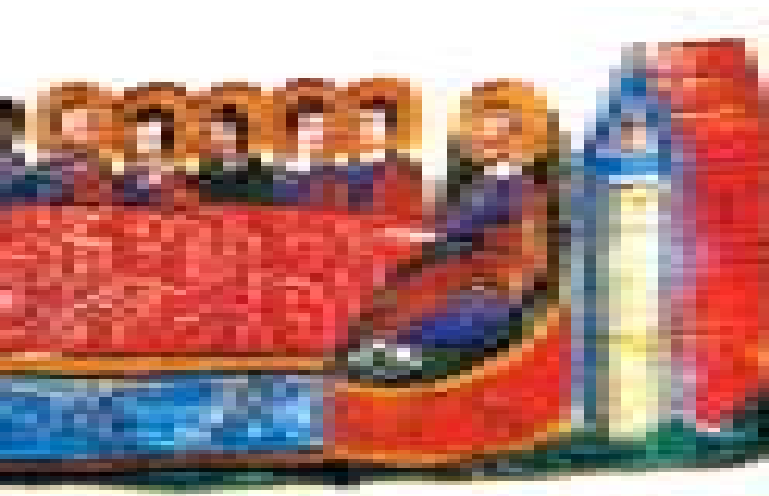
воля. Като се има предвид, че това е станало през юли 811 г., явно ханът и неговото обкръжение са били дотолкова свикнали с виното, че не са рискували да се лишат от него преди новата реколта. Не е изключено точно това посегателство допълнително да е ожесточило Крум. Разграбването на царската изба не е обикновено плячкосване, а унижаване на владетеля чрез проникване в една дълбоко съкровена територия. Така изглежда някак по-разбираемо защо, след като разбил войските на Никифор във Върбишкия проход, хан Крум наредил да обковат черепа на императора със сребро и после вдигал с него наздрависи.



Хан Крум пирува след победата над император Никифор, миниатюра от българския превод на Манасиевата хроника

Приемането на християнството през 864 г. по разбираеми причини е станало нов стимул за развитието на лозарството. То се превръща в насърчаван от държавата икономически отрасъл. През целия период от IX до края на XIV в. в изворите виното се споменава като неизменен знак на благополучие. В „Анонимния български летопис“ (XI в.) се говори за „изобилие от всичко – сиреч тиеница и масло, мляко и вино“ по времето на цар Петър. И у нас, както в Западна Европа, църквата се е опитвала да наложи известна умереност в неговата употреба. „*Не заравяйте таланта в храната, не крийте господния бисер в пиянството*“, съветва Презвитер Козма и в същото време се възмущава от „*мерзките еретици, които ни заповядват съвсем да не вкуваме нито месо, нито вино, смятайки ги за скверни*“. Подобни укори срещу пиянството се срещат и в „Шестоднев“ на Йоан Екзарх.

През IX в. в България виното вече е било административен проблем. Всеки поданик, който притежава чифт волове, е бил длъжен да плаща данък един модий жито и една стомна вино. То е част и от църковния данък каноникон. В Земеделския закон се говори за „*вино от делва, бъчва и лин*“ и цели двадесет текста уреждат въпроси, свързани с лозарството и винарството



участник в IV кръстоносен поход, става ясно от неговите дневници. Според една местна легенда качествата му спасили тогава града от опожаряване. Маврудът, който кръстоносците опитали, ги направил великодушни и те пощадили градчето и неговите обитатели. Случката била описана в една кондика на кръчмарския еснаф в Станимака, за жалост загубена.

Ласкави оценки се срещат и в писания на други западноевропейци, минали по онова време през българските земи. Но повечето са били впечатлени не толкова от качеството, колкото от изобилието.

Според един италиански документ от 1366 г. граф Амедей Савойски, след като превзел Несебър, наредил веднага да се продаде завареното там прокиснало вино и да се купи хубаво от Анхиало (Поморие). Явно пазарът е позволявал лесна подмяна на лошата стока с по-добра. И у нас, както в Западна Европа, първите създатели на известни стандарти в производството са били някои манастири, които търгували с вино. Към манастира „Св. Георги Бързи“ в Скопие е имало специално винарско тържище, а според някои изследвания вина от Мелник и Пловдивско през XIII–XIV в. са се търгували на сравнително широк периметър в Югоизточна и Средна Европа. Оживената търговия с Дубровник има сериозни заслуги за изваждането им от анонимност.

Известна представа за количествата, които са изпивали средновековните българи, дава типикът на Бачковския манастир от края на XI в. Според него в дневната дажба на монасите влизали четири чаши, в дните от Великден до Петдесетница се полагали по шест чаши, а в по-специални случаи дажбата е стигала и до осем чаши. Археологически проучвания върху керамиката от онова време показват, че обемите на чашите варират между 180 и 230 милилитра, което означава, че дневната дажба е била около литър, а понякога и повече.





Български селяни, рисунка от Х. Бек (1586), Австрийска национална библиотека – Виена

хайм (1616 г.) и е добавено още, че „от Белград до Цариград се намира малко хубаво вино“. Срещат се и напълно противоположни оценки. „Не бихте могли да повярвате, че наред Турция имахме голямо изобилие от вино, което служи като лек за прекарване на лошите нощи“, пише французинът Ожие Гизлен дьо Бузбек (1553 г.) и допълва, че то не се намира навсякъде, а само там, където живеят християни. Унгарският пътешественик Томаш Боршош, който през май 1613 г. се озовава в Никопол, описва местните вина като „изключително сладки и силни“, а австриецът Якоб Бетцек в своето „Описание на пътуването от Виена до Цариград през 1564 г.“ споменава „хубаво червено вино“, което един стар българин от Дра-

гоман продал на неговите придружители и заради което после те яли пердах от иначе любезния домакин, след като, обилно почерпени, започнали да задирят дъщеря му.

Подобни кратки бележки са оставили и доста други пътешественици. Почти всички намират повод да споменат българските вина, които им се виждат понякога кисели или много силни, друг път – прекалено сладки, но все пак приемливи. Изглежда виното в онези векове е правело българите малко по-понятни, а може би и по-близки до европейца. Освен жизнена необходимост то е било и специален посланик, медия между два вече откъснати свята.

От средата на XVIII в. се забелязва известен възход в българското винарство. Промяната



може да се обясни с появата на една по-имотна прослойка сред християнското население в Османската империя, която постепенно започва да произвежда и да търси по-качествени вина. В този период производството силно се увеличава и вино дори се изнася. *„България произвежда твърде голямо количество червено вино, но лошокачествено. Ежегодно идват 5000–6000 коли от Русия и Полша да товарят тези вина“*, пише френският дипломат Шарл Пейсонел в своя „Трактат за търговията около Черно море“. Наблюденията му са от 60-те и 70-те години на XVIII в., когато е бил консул в различни турски градове, и се потвърждават от други автори.

Един от първите комплименти на българското виноделие прави френският лекар Пол

Люка. През 1706 г. той посетил Станимака (Асеновград) и бил силно впечатлен от *„местното вино, което е великолепно“*, както и от големината на бъчвите и линовете, с които работели местните винари. Мащабите на производството ясно говорят, че продукцията е била предназначена за пазари извън селището, а това предполага стремеж към постоянно и конкурентно качество. Същото може да се каже и за района на Мелник, който през XVII и XVIII в. влиза в оживени търговски отношения със Средна Европа и по-специално с Австро-Унгария. При тези контакти, според проучвания на етнологката Лилия Пенева-Винце, са били пренесени някои нови технологии и стандарти във винопроизводството (Средноевропейски

