

Доц. д-р Трајче Нацев

Универзитет Гоце Делчев Штип

Факултет за образовни науки

ВИНСКИ РЕГИОНИ ВО ПРОВИНЦИЈА МАКЕДОНИЈА ВТОРА

Во средината на 5 век, за време на владеењето на Теодосие, Македонија била повторно поделена и наместо дотогашните провинции Македонија Прва и Македонија Салутарис биле формирани две нови провинции со нови формирани граници.

На Македонија Прва повторно главен град е Тесалоника, но за разлика од првата поделба во 80 – тите години од 4 век, со новата поделба оваа провинција ги опфаќала областите на јужна и централна Македонија, вклучувајќи го и градот Хераклеја.

Македонија Втора, со главниот град Стоби, со новата поделба ги добива областите на средниот тек на реката Вардар, долниот тек на Црна река и областите по текот на реката Брегалница.

Укинувањето на провинцијата Македонија Втора било извршено помеѓу 535 и 545 година, кога Македонија повторно била обединета и важела за една целина.

Врз основа на досегашните археолошки истражувања на територијата на Македонија Втора регистрирани се три вински региони: Брегалнички, Тиквешки, и Повардарие.

Брегалнички басен

Во Брегалничкиот басен со досегашните археолошки истражувања и проспекција на теренот и од случајни наоди, констатирани се три локации, од кои, на две (доцноантичкиот град Баргала и на археолошкиот локалитет Балабаница) констатирани се остатоци од објекти каде се вршела припремата на виното, како и една можна локација на винарија во селото Загорци, врз основа на откривање на амфора во која се чувало виното .

Традицијата на производство на вино во Р.Македонија започнува некаде на почетокот на првиот милениум. Во прилог на ваквата констатација се откриените најстари камени вински преси (Сл.1) откриени на локалитетот Горно Поле село Стар Караорман и истите ги сместуваме во временските рамки на железното време од 10 до 6 век пред н.е.¹ На територијата на Пелагонија постојат неколку преси во карпа (Миткоски А: 1988) и една винска или маслинова преса од доцноантичкиот период(Кепески К: 1976, 143-157 :Кепески Л.- К 2006: 425 – 439). Во повардарието откриени се две вински преси во локалитетот Стоби и неколку предмети.

Засега единствена откриена винарија од античкиот период со сите архитектонски елементи односно придружни простории во Р.Македонија е винаријата во доцноантичкиот град Баргала, откриана со археолошките истражувања во 2007-2008 година. Изградена во првата половина на 6 век, кога дел од луксузната епископската резиденција, поради зачестени напади на аваро-словените морала да биде претворена во Економија. Покрај винаријата која го зазема најголемиот дел од економскиот дел, биле сместени и работилницата за стакло во приземниот дел на кула 7, печка за железна руда и хореум (просторија во која биле сместени 16 питоси за чување на жито). Дали вториот кат од поранешната резиденција останала да биде за потребите на Епископската резиденција односно и натаму да биде дел од станбениот комплекс засега немаме одговор на ова прашање.

Опис на винаријата

Просториите за производство на вино (Сл.2) се лоцирани во североисточното крило на станбениот комплекс на Епископската резиденција.²

Винаријата е сместена во три простории на североисточното крило на станбениот комплекс на Епископската резиденција со вкупна површина од 152 м² (Пл.1). Просториите се наредени во низа, односно една до друга, поради процесот на производството.

¹ Камените вински преси, откриени се од колегатата Митко Штерјов во 2007 година, во рамките на проектот на заштитните археолошки истражувања на локалитети загрозувани со изградбата на хидросистемот Злетовица. Камените преси не се публикувани а истите ќе бидат цел на понатамошни научни истражувања.

² Просториите за производство на вино се откриени со археолошките истражувања во 2007-2010 година под раководство на д-рТрајче Нацев

Просторија 1

Просторија (Сл.3) , со правоаголна форма и димензии: 5,75 X 1.85 м. Просторијата била наменски изградена, во средината на 6 век за потребите на винаријата односно за прифаќање на грозјето по бербата. Во сидот помеѓу просторија 1 и просторија 2 постоеле отвори низ кои грозјето било ставано во пресите за понатамошна обработка. Во просторијата не е откриен влез, а прифаќањето на грозјето било преку југоисточниот сид кој бил со висина од 0.70 м.

Откриениот голем број на фрагменти од стаклени предмети, не наведува на размислување дека просторијата покрај тоа што била користена како остава или како прифатилиште за грозје во одреден временски период од 1 до 2 месеци, таа во останите 10 месеци од годината била користена и како помошна просторија на работилницата за стакло³ во кој се одвивал најверојатно процесот на ладењето на стаклените предмети.

Просторија 2

Просторија (Сл.4) со правоаголна форма и димензии 7.15 X 5.75. Во просторијата се влегува од тремот преку влез со ширина од 1.50 м. Просторијата е со две нивои: на повисокото ниво, покрај југоисточниот сид се сместени двете сидани преси а на пониското ниво камените садови - таложници од кој е сочуван само еден еден.

Преса 1 (Сл.5) - со правоаголна форма и димензии 3.10 X 2.20 X 0.20 м. Сместена во североисточниот агол на просторијата.

Преса 2 (Сл.6) - со правоаголна форма и димензии 2.60 X 2.40 X 0.20 м. Сместена во југозападниот агол на просторијата. Пресата во однос на преса 1, намалена е во должина за 0.50 м поради влезот во просторијата.

Просторот помеѓу двете преси има димензии од 2.60 X 1.20 м, наменет за комуникација со пресите. Подот на просторот е од набиена жолтеникава глина.

Начин на градење (Сл.7) (Цр.1): Просторот на кој се сместени пресите е подигнат за 0.50 м во однос на подот од пониското ниво, по претходната изградена субструкција со дебелина од 0.20 м, изведен од кршен камен кој меѓу себе бил поврзуван со кал. Врз субструкцијата има изневелиран простор од делкан камен и

³Работилницата за стакло е сместена во приземјето на кула 7, до која е фланкирана просторија 1.

варов малтер со дебелина од 0.20 м. Врз вака изневилиран простор, подигнати се сидовите од тула и хоросан малтер градени во техника opus testaceum во висина од 0.40 м. Подот во пресите е изработен од субструкција со дебелина 0.20 м изведена од речен камен и варов малтер. Врз вака припремена подлога е поставен хоросан малтер во кој биле поставени подни тули. Внатрешните сидови на пресите биле малтерисани со фин хоросан малтер. Подот во пресите во задниот односно во југоисточниот дел е малку повисок од челниот сид, што овозможува истиот да има голем пад од 0.15 м, за да може полесно да истекува ширата од грозјето. Во челниот сид во североисточниот агол на преса 1 и југозападниот агол на преса 2 се наоѓаат отвори во челните сидови низ кој поминува ширата и влегува во керамички тубуси кој ја водат се до камените садови таложници. Во средишниот дел на челните сидови на двете преси постојат вдлабнати изливници, за прифаќање на поголемата количина на шира, која наместо да се прелие преку сидовите, таа преку изливникот директно влегува во садот таложник.

Сидовите над пресите биле малтерисани со фин хоросан малтер ист по квалитет како и малтерот со кој биле малтерисани внатрешните сидови на пресите. Малтерисувањето на овој дел од просторијата било изведено поради хигиена, односно при газењето на грозјето да не дојде до одронување на мали каменчиња или малтер во ширата, со што би се нарушил квалитетот на виното.

Во пониското ниво на просторијата биле сместени таложниците, од кои е сочуван само таложникот од преса 2 (Сл.8), додека таложникот од преса 1 недостасува. Таложникот до половина е вкопан во земја.

Садот таложник има полутопчеста форма, изработен од камен со димензии: висина 0.70 м и ширина на ободот 1.00 м. со дебелина на сидовите од 0.10 м. со вкупна зафатнина околу 100 литри.

Подот во понискиот дел е земјен под, притоа не ја исклучувам можноста да истата била поплочена а пред градот да биде срушен и запален, плочите да биле употребени во некој друга просторија. Сидовите на овој дел од просторијата не биле малтерисани.

Просторија 3

Оваа просторија (Сл.9) е најголема и со димензии: 16.85 X 5.75 м или со површина од околу 100 м². Просторијата била поделена на два дела со двоен влез кој носи дупла арка поставена на два странични сидани столбци и еден централен со јонски капител, и тоа од времето кога истата била дел од луксузната епископска резиденција, а истиот план на просторијата останал кога била адаптирана за потребите на винаријата. Во просторијата се влегува од тремот преку влез со ширина од 1.40 м. кој е скоро ист со влезот од просторија 2.

Подот во просторијата бил изведен од камени плочи а постои и одводен,отворен канал по целата должина на просторијата, кој се надоврзува на друг покриен каналкој преку влезот излегува надвор од просторијата.

Просторијата комуницарала и со просторија 2 преку влез со ширина од 1.00 м, сместен во југоисточниот сид, кој подоцна бил затворен. Во југозападниот сид, исто така се направени неколку интервенции. Кога просторијата била дел од епископската резиденција имала уште два влеза кој директно излегувале на тремот, но со адаптацијата во средината на 6 век истите биле затворени.Во северозападниот сид исто така постоел влез кој директно излегувал на тремот од северозападното крило на станбениот комплекс. Влезот бил затворен по адаптацијата на просторијата.

Функцијата на просторијата а тоа го дозволува и големината, била за ферментирање и чување на виното. Каналот бил користен при миењето на големите амфори и садови во кој било сместувано виното. Во делот покрај североисточниот сид на просторијата не се откриени подни плочи и најверојатно во овој дел биле поставени амфорите во кој се чувало виното.

Во текот на археолошките истражувања во просторијата не е откриен ниту еден движен археолошки материјал. Овој податок дава индиции дека амфорите од винаријата биле сместени на посигурно место, пред градот да биде разорен и запален.

Начин на производство

Во античките времиња изработката на вино била специјален занает составен од три основни производствени чекори: Газење на грозјето за да се истисне најмногу од сокот – ширата, по таложењето ширата била преместувана во керамички садови каде се одвивал процесот на ферментација како резултат на мољони квасци и малолактички бактерии кои ги има на секое зрно грозје. По извршените три производствени чекори, виното било сместувано во амфороидни садови со чеп, најчесто изработувани од олово, како амфората (Сл.10) откриена како случаен наод во атарот на село Загорци.⁴

Во современиот процес при изработката на вино исто така се присутни трит еглавни производствени чекори: ронкање и мелење на грозјето, ферментација (со или без вински квасец) која се изведува во специјални садови за таа намена наречени ферментатори. По завршување на ферментацијата по 6 до 9 дена младото вино се носи во танкови од инокс или големи дрвени буриња. Со понатамошната доработка виното се ослободува од талогот и истото се флашира во стаклени шишиња.⁵

Во винаријата во Бургала, при производството на вино, исто така биле запазени трите основни производствени чекори. По сместувањето на грозјето во првата просторија, преку отворите се истурало во сиданите преси, каде било газено со нозе. Течноста односно ширата собираана е во големи камени полутопчести садови кој собираат приближно 100 литри. По првото таложење, виното било сместувано во големи керамички садови, во кои се одвивал процесот на ферментацијата, сместени во поголемиот дел на просторија 3. По овој процес виното било сместувано и чувано за понатамошна употреба (трговија или конзумација), во големи амфори, сместени во просторија 3.

Повардарие

Го зафаќа средниот тек на река Вардар. Во рамките на овој регион откриена е винска преса на археолошкиот локалитет Стоби во рамките на систематските археолошки истражувања во 2010 година⁶. Пресата има правоаголна форма со димензии 2 X 1 м со длабочина од 10 до 20 см. Винската преса засега е единствена и

⁴ Амфората е во приватна сопственост и ја користам оваа прилика да се заблагодарам на сопственикот Ристо Стојанов од село Брест, за дадените информации.

⁵ Ја користам оваа прилика да се заблагодарам на Винарија Бовин – Неготино за информацијата за современиот начин на производство на вино.

⁶ Ја користам оваа прилика да се заблагодарам на колегите од Музеј Стоби за добиената информација за постоењето на винска преса и во археолошкиот локалитет Стоби.

на локалитетот Стоби⁷ и во средниот тек на река Вардар. Во овој регион откриени е и само еден фрагмент од вотивен рељеф откриен како случаен наод село Бистринци-Неготино(Сл.11).

Тиквешки регион

Во овој регион не се откриени вински преси или амфори за чување на вино. Во регионот досега е откриена само еден фрагмент од вотивен рељеф од локалитетот Ума –Кавадарци (Сл.12).

Аналогии

Аналогии за винаријата од Баргала како архитектонски комплекс досега не е откриен, единствено аналогии наоѓаме за пресите и камениот сад таложник.

Франкел Р., врз основа на откриените вински и маслинови преси во регионот на Палестина (Frankel R., 1999), и на нивните технички и функционални карактеристики, пресите ги сместува во две типолошки групи. На првата група и припаѓаат едноставни вински преси со под за газење и сад таложник а во втората група влегуваат винските преси со под за газење, сад таложник и едноставен дрвен лост (или тег)за притискање.

Пресите од винаријата во Баргала и пресата од археолошкиот локалитет Стоби, припаѓаат на првата група според типологијата на Франкел, односно на типот едноставни вински преси со под за газење и сад таложник. Блиски аналогии врз основа на техничките и функционалните карактеристики во Р.Македонија наоѓаме со винската преса од Пелагонија(Кепески Л.- К., 2006, 425-439), на територијата на Италија(Rossister J.L.1981,345-), потоа со винските преси вдлабнати во карпа на територијата во Анадолија во областите: Западна Фригија(Yunus E.K.,2003,11-18), Ликија, Киликија и Карија(Diler A., 1994,505-520), на територијата на Палестина(Frankel R.,199, 51-59) и на други локации.

Откриените вински преси во средниот тек на река Брегалница на локалитетите Горно Поле, Баргала и големата амфора за вино откриена во атарот на село Загорци, а пред се архитектонскиот комплекс во Баргала наменет за прозводство, чување и

⁷ Винската преса е откриена во рамките на систеаматските археолошки истражувања во периодот од 2007 до 2010 година. Просторот сеуште не е целосно откриен и затоа не ја исклучувам можноста од појава на Винарија слична на Винаријата на археолошкиот локалитет Баргала.

трговија, укажува за организирано регионално производство а не за локална или индивидуална обработка на вино.

Сето ова не наведува на заклучок дека брегалничкиот, вардарскиот и тиквешкиот, вински регион, со одгледување на виновата лоза и со производство на вино, започнал уште од железното време (10 – 6 век пред н.е), што продолжило низ античкиот и средновековниот период. Денес овие региони ја продолжиле традицијата на одгледување на винова лоза. Во Брегалничкиот регион виновата лоза се одгледува во близина на градот Баргала и на локалитетот Горно Поле, потоа во атарот на селата: Горни и Долни Балван, ТриЧешми и во селото Загорци, а продолжува и производството на вино во винариите: Зик Црвена Звезда,⁸ Имако, Аневски и Езимит. Во долината на средниот тек на река Вардар, каде главна егзистенција на населението е одгледувањето на виновата лоза а секако и производството на вино меѓу најпознатите винарии ќе ги издвоиме Повардарие, Бовин, Фонко, Вардарска долина, Попова Кула. Во Тиквешкиот регион исто така продолжува одгледувањето на винова лоза и производството на вино а најпознати винарии се Тиквеш и Чекорови.

Одгледувањето на виновата лоза и производството на вино низ вековите на територијата на Македонија и како резултат на колективната меморија на населението вино е и позната песна Винари Белограѓани која се векови се пееле во регионот на Тиквеш.

⁸ Винарската визба по затворањето на комбинатот Зик Црвена Звезда во 90 тите години на 20 век , истата престана со работа. Најпознато вино од оваа винарија беше виното Астибо кое го носе името на античкиот град Астибо.

Wine regions in the province Macedonia Second

In the middle of the 5th century AD, when the emperor Theodosius ruled, Macedonia was divided again. Two new provinces with newly formed borders began to exist in a place where until recently existed the provinces Macedonia Prima and Macedonia Salutaris.

The city of Thessalonica remained the capital of the province Macedonia Prima, but the borders of the province expanded, regardless of the first division in the 80' of the 4th century AD. The province now took the territories of south and central Macedonia, including the city of Heraclea.

The city of Stobi was assigned as capital to the province Macedonia Secunda and the territories that the province now took were those in the middle flow of the river Vardar, the lower flow of the river Crna reka and the territories by the river Bregalnica.

The province Macedonia Secunda was abolished in the period 535 - 545 AD, when Macedonia was reunited and referred to as whole.

Based on the archaeological excavations so far, there were three wine regions in Macedonia: the Bregalnica region, Vardar region and Tikves region.

This paper will present the vineyard in the city Bargala, the wine press in Stobi and several objects found in the Tikves region which refer to an existing vineyard in the ancient site of Beograd.

Библиографија

- Diler A., Akdeniz Bolgesi Antik Çağ Zeytinyağı Islikleri, Arastrana Sonuqlarn Toplantist, Ankara 1994.
- Кепески К., Villa rustica во Пештерица кај Прилеп, Macedonia acta archaeologica 2, Прилеп 1976.
- Lapp P., The 1968 Excavations at Tell Ta'anck'. Buletin of the American Schools of Oriental Research, 1969.
- Кепеска Л. – Кепески К., Доцноантичаката населба Трпчева Црква, Folia Arheologica Balkanica, Скопје 2006.
- Миткоски А., Стари винарии од Прилепскиот крај, Македонско наследство бр.6, Скопје 1988
- Rossiter J.J., Wine and Oil Processing at Roman Farms in Italy, Phoenix, Vol. 35, No. 4 Winter, 1981.
- Frankel R., Wine and Oil Production in Antiquity in Israel and other Mediterranean Countries, Sheffield 1999
- Yunus E. K., Wine Presses of Western Phrygia, Ancient West and East, vol.2,no1, Brill 2003.