

VINI • Edgars Zubeckis



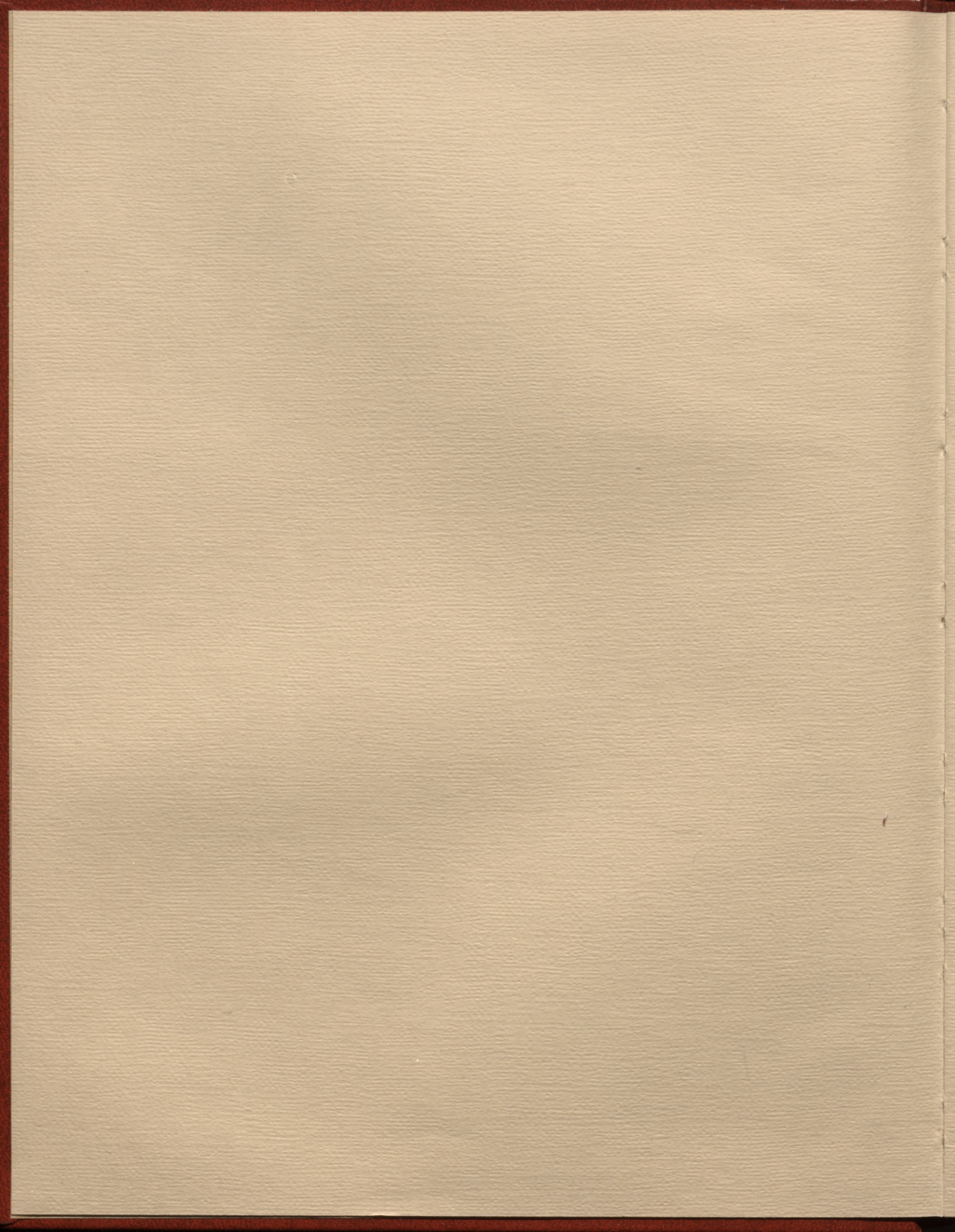
VINI

Edgars Zubeckis



Ritvaldis Jankus







Printed in Canada
by
GREENWOOD PRINTERS LIMITED
218 Greenwood Avenue, Toronto
Ontario, Canada, M4L 2R2

MCMLXXIX

93-6
L 14

7540

L
66

VĪNI

Edgars Žubeckis

Ingridas Vīksnas eseja

*Ērika Dzeņa vāka zīmējums
un iekārtojums*

4297

Ritvaldis Jankus



Valtera Ziediņa izdevums

LATVIJAS NACIONĀLA
BIBLIOTĒKA
93 — 9.910

030903&906



IN VINO VERITAS

Pie mana krusttēva reiz bijām
Pirms daudziem gadiem viesos mēs—
Viņš deva gaišu jāņogvīnu
Mums zilās māla krūzītēs.

Viņš stāstīja par pirmo mīlu
Un kļuva sapņains drīz un kluss,
Un tad mēs manījām, ka krusttēvs
No vīna reibis, maigi dus.

(Ēriks Ādamsons).

Šīs skaistās, vienkāršās rindas par vīnu un mīlestību, gluži īpatnējā, latviskā gaisotnē, teicis mūsu nu jau mūžības vīnu kalnos aizklīdušais, gaismas, skaistuma un dzīves burvestības apdziedātājs, Ēriks Ādamsons. Ērika Ādamsona dzejā visas lietas, kam vien viņš pieskaņas, kļūst dzidras un caurspīdīgas, un tā arī gaistošu jaunības sapņu atspulgā atvīz necilais, gaišais jāņogu vīns — zilā māla krūzītē...

Pasargi Dievs, — teiks izsmalcinātie vīnu garšotāji, ostītāji un baudītāji, retu vīnu pagrabu auklētāji, kuŗu izcilo vīna dārzu desmitiem gadu vecās, putekļiem klātās pudeles slēpj labāko gadu saules pielijušos raudzējumus. Kuŗš īsts vīnu pazinējs gan iedomātos galdā celt necilo jāņogu sulu, turklāt vēl māla krūzītē! Barons Elija Rotšilds savos Lafitu pils vīna dārzos ar jāņogu vīnu varbūt noskalotu kājas, un viņa kalpi no māla krūzītēm nedzertu pat tēju, bet no Latvijas jāņogu, kazeņu un ābeļdārzu dzidrajām sulām mums, vēso ziemeļvēju zemes bērniem, vēl vienmēr ir smaržu un salda reibuma pilnas atmiņas.

Bet tās ir tikai jaunāko laiku atmiņas — atmiņas, kas skaŗ vēl pirmās trimdnieku paaudzes sirdīs. Bet, ja pašķīŗam Latvijas vēstures lapuses vēl vairākus gadsimtus atpakaļ un meklējam vīna smaržu mūsu dainās, tad atklājas, ka mūsu senči vīna vēl nav pazinuši, bet naski vien iebaudījuši visu vīnu priekštecī — saldo medalu, audzējuši arī miežus un apīņus stingrākam padzērienam, un, tāpat kā senie foinīķieši, romieši un grieķi, mācējuši atrast prieka un līgsmības brīdi saldo padzērienu reibumā.

Tā arī apliecina tautas dziesmas:

Apkārt griezu kumeliņu,
Iardams, ecēdams,
Apkārt laidu biķerīti,
Pa galdiņa galiņam.

Vai arī:

Lūgšus lūdzu brālītim
Lai nedzēra krodziņā.
Es redzēju bajāram
Krogā svārkus novelkam.

Un izrādās arī, ka dažreiz pat mūsu tautu meitas, kaut parasti dainās augstu cildināts viņu cēlais tikums, nav savā reizē atteikušās no saldās sulas.

Es ne nieka nebedāju
Dzērājiņa tautu dēla:
Dzers viņš pats un dos man arī,
Dzersim abi ziņģēdami.

Pāršķirstot tautu, tikumu un reliģiju vēstures smagos, dēkainos un bieži vien asiņainos sējumus, redzam, ka, cik vien tālu skats sniedzas atpakaļ, vīna dārzu kopšana, vīna raudzēšana, tirdzniecība, svētku un svinību rituāli, reliģiski kultī, — viss saistās ar šo mistisko, reibinošo sulu, kas ir tikpat veca cik visas cilvēces slāpes... Jau fosīļos atrasti vīna auga nospiedumi, un pirmās ziņas par vīna audzēšanu sniedzas līdz 4000. gadam pirms Kristus dzimšanas, kad Indijā, Persijā, Ēģiptē baudīts vīns gan svētkos, gan mistiskās reliģiskās ceremonijās.

Bet savādi — runājot par vīnu, salīdzinot dažādu vīnu šķirnes, pieminot vīna svētkus, vīna garšošanu, baudīšanu — mēs it kā atdalām šo pārdzīvojumu un prieku no katra cita veida reibinošu dziru jēdziena: vīns nekādi nav salīdzināms ar degvīnu, vīna dzeršana ar ātra, rupja reibuma iegūšanu, kas saistās ar citu dzērienu lietošanu, nekad ar piedzeršanos vai smagām galvas sāpēm...

Protams, jāizslēdz no mūsu priekšstata par vīna baudīšanu kāda savāda šī kontinenta un gadu desmita vīna dzērāju sabiedrība, kas vada savas dienas parkos uz sola un naktis klaidoņu patvertēs. Šo dzērāju kārotais šķidrums — „vīno“ — nav īsti par vīnu saucams, bet ir kāda spirtota sula, ko pārdod vīna pudelēs. Grūti arī iedomāties, ka vīnu varētu dzert no avīžu papīrā ievīkstītas pudeles, noslaukot muti skrandainā piedurknē... Jo viss, kas saistās ar vīnu, saistās arī ar skaistumu, aistētisku pārdzīvojumu, intelektuālu, ne tikai sensuālu baudu, vienmēr jauna prieka un pārsteiguma atrašanu. Labs vīns var būt kā draugs un sarunu biedrs, kas katru brīdi mainās un pārvēršas, jo nav divas gluži vienādas vīna pudeles, un pat katrs nākošais vīna malks, ilgāku brīdi elpojis vīna glāzē, var mazliet mainīt savu krāsu un garšu.

Un katrs vīna mīlētājs zina, ka vīnu mēs nedzeram tikai ar lūpām un mēli — mēs dzeram vīnu arī ar acīm, priecājoties par dziļi tumšo vai viegli sarkano vīna krāsu, par blāvi pārļaino vai medus zeltaino baltvīnu, mēs smaržojam vīna dažreiz paškarbō, dažreiz augļiem līdzīgo smaržu, un ļaujām tam brīdi dusēt uz mēles, lai izjustu tā īsto burvību.

Mēs priecājamies par kristallā grebto, slaido vīna glāžu trauslo nevarību, kas, it kā baidīdamās, uz saviem garajiem kātiem šūpo tulpjveidīgos biķerus, vai arī mēs droši satveram plaukstā dziļus, smagus kausus, ar savu siltumu atraisot sarkanvīnā iemigušo smaržu.

Mēs augstu paceļam dzirkstīgās, lēzenās šampanieša glāzes, lai saskandinātu prieka un laimes jausmās, un dažreiz no sudraba kausiņiem malkojam smagu, tumšu portvīnu, kas nes sev līdzī atmiņas par drošsirdīgu jūras braucēju dēkaiņiem sirojumiem...

Un kur tad rituāli un ceremonijas, kas dažbrīd gandrīz vai līdzinās kādiem pagānu reliģiskiem svētkiem, kad īstie vīna pazinēji, atraduši kādu desmitiem gadu vecu pudeli, izdevuši par

to simtiem dolaru, svētsvīnīgā priekā mēģina sārtribrūngano šķidrumu izpildīt no pudeles... Kad pudele pārbaudīta pret gaismu, vai tān redzamas kādas nogulsnes, kas parasti atrodamas ļoti vecu sarkanvīnu pudelēs, seko bijīgās izdarības ap pudeles kaklu, aizkarot to uzmanīgi un vāri kā trauslu meiteni, lai atlobītu etiķeti un ar gandrīz svētām bailēm sāktu aizbāžņa izvilkšanu, lai ne drumstala no vecā korķa neiekļūtu glāzē. Un protams, korķis tiek pārbaudīts gan ar ostīšanu, gan acīm stipruma un mitruma novērtēšanai, un ja tik tālu viss atzīts par labu, vīns no pudeles uzmanīgi tiek tecināts karafē, atstājot neskārtu nogulšņu kārtiņu. Un tad seko izšķirtgais, vienreizējais brīdis — vīna nogaršošana, uzmanīgi pievirzot dzidro vīna glāzi pie lūpām, lai nākošās sekundes dziļā klusumā izšķirtu jaunatklātās sulas īpatnējo garšu un tās vienreizējo vērtību... Protams, bieži vien vecais vīns nav tuvu tik garšīgs, kā viņa gadus desmitus jaunākie brāļi, bet — ja šai vīna pudelei garām gājis kāds karalis vai ģenerālis, ja šo gadu gājumu dzēris Napoleons vai kāds ģeniāls mākslinieks — vai par to vien nevar maksāt tūkstošus, lai tikai šo pudeli turētu savā pagrabā? Tā barona Elija Rotšilda kolekcijā vecākais vīns ir no 1798. gada, Bordo šķirnes, un tam seko labāko vīna gadu kolekcija līdz pat mūsu dienām.

Amerikāņu rakstnieks Klifords Fadimans grāmatā „The Joy of Wine“ ievadā, cita starpā, saka: „Nav cita šķidruma, atskaitot asinis, kas tecētu tiešāki un ciešāki cauri visiem tiem simbolu labirintiem, ko cilvēki izveidojuši par savas civilizācijas ceļa zīmēm — sākot ar vismežonīgākajiem zemnieku plaujas svētku festivāliem līdz svīnīgām reliģiskām ceremonijām.”

Jau grieķu mītoloģijā viena no zīmīgākām parādībām ir allaž jautrais, smaidīgais vīna dievs Dioniss, apaļš un sārts, vīnāju lapām apvīts, tas valda par cilvēku laimes un prieka brīžiem. Iliādes un Odisejas autors Homers savos darbos bieži slavina vīna dziedinošo spēku, un mīlestības

dziesminieks Ovīdijs savā „Ars amandi“ saka: „Vīns paveļ sirdi mīlestībai, ja vien to nebauda pāri mēram.” Un citur viņš atgādina: „Vīns dod drosmi un atraisa cilvēku kaislības.”

Vīns ir arī bieži sastopams simbols Bībelē, un leģenda stāsta, ka Noass, nodibinājis ģimeni, Kaukazu Araratu kalnos stādījis pirmo vīna dārzu, tā likdams pamatus ģimenei un Rietumu civilizācijai.

Paveļoties literatūras vēsturē, nešaubīgi jātic, ka vīns ir bijis visu lielāko ģeniju pavadonis, un vīnu savos rakstos pieminējuši jau tādi klasiskā laikmeta dzejnieki un filosofi kā Horacijs un Anakreons, Aristofans, Eiripids, Platons, grieķu dziesminiece Saffo un citi.

Platona simpozijumā mēs dzirdam Sokratu filozofējam par vīnu un mīlestību, un viņš ir viens no pirmajiem filozofiem, kas atklājis ciešu līdzību starp mīlestības aktu un vīna dzeršanas reibumu, jo abas šīs darbības izraisa cilvēka ķermenī vislielākās izjūtu un fantāzijas iespējas.

Arī Eiripids savā pēdējā lugā „Bacchae“, kas ir erotiska mistērija par viņa spēku, interesanti apraksta reibuma, seksuālītātes un misticisma temas un atzīst: „Kur nav vīna, nav arī mīlestības.”

Vēlākos gadu simteņos vīna burvestības savos darbos apraksta, lai minam tikai dažus: Šekspīrs, Servantess, Rable, Ģēte, Bairons, Balzaks, Bodlērs, Dimā, Hemingvejs — nemaz nemiņot mūsu laikmeta modernistus, kas bieži gan slīkst dažādās sulās...

Protams, daži autori un svētie raksti piemin arī vīna postu, un tā Servantess mūs brīdina: „Pārlietu daudz vīna liek aizmirst kā noslēpumus, tā solījumus,” un Tomass Fullers atzīst: „Vīns ir noslīcinājis vairāk vīru nekā jūras.”

Korānā, kas nosoda un aizliedz katra veida reibinošu dzērienu lietošanu, protams, lasām bargas atziņas par grēcīgā vīna baudīšanu: „Katrā vīnogā slēpjas velns...” „Starp pasaules literatūras klasiskajiem darbiem par šo tematu vēl jāpiemin

angļu literatūras kritiķis un vēsturnieks Džordžs Seintburijs (George Saintsbury, 1845 — 1933), kas septiņdesmit piecu gadu vecumā, atmetis vīna dzeršanu, sarakstījis nelielu sējumu „Vīna pagriba piezīmes,“ kas pārspēj visus viņa zinātniskos traktējumus, kurus klāj jau putekļu kārtā, bet nelielā vīna grāmatiņā ir katra vīna drauga plauktā.

Arī nesen mirušais angļu dzejnieks Hilarijs Beloks (Hilair Belloc) savā grāmatā „Heroic Poems in Praise of Wine“ miltoniskā atklāsmē atklāj brīnumainas patiesības par vīnu un vīna baudīšanas misticismu.

Interesanti pieminēt arī kādu vācu viduslaiku sillogismu, kas vīna dzeršanu attaisno ar vēsi gudru atjautību: „Dzer vīnu, un tu gulēsi labi. Gulē — un tu negrēko. Izvairies no grēka, un tava dvēsele taps glābta. Tātad — dzer vīnu, un tu būsi glābts.“

Kaislīgi vīna slavinātāji un apdziedātāji bijuši Austrumu zemju rakstnieki, no kuriem īpaši labi pazīstams ir Omars Heijams, viņa Rubijata, ķīniešu T'Ana dinastijas lielākais rakstnieks Li — Po (c 701 — 762), un vēl citi, mūsu rietumnieku, ausīm mazāk pierasti vārdi.

Vīns un mīlestība ir cieši saistītas Omara Heijama dzejā un savā versmainajā, kodolīgajā stīlā viņš saka:

Vīnu! Sirds slimā grib zāļu.
Vīnu, muskatsmaržīgo vīnu!
Vīnu, rožaino vīnu, lai dzēstu
skumības ugunsgrēku, kas manī!
Vīnu, un zīdauklā zvārguli tavu,
mana sirdsmīļā!

(Andreja Kurcija atdzejojums.)

Ja mēs iedomājamies, ka visa cilvēces vēsture plūst kā milzu līkumota upe cauri gadu simteņiem, kas katrā savā vilnī čalo par kaņiem, atklājumiem, ceļojumiem, bojā gājušām civilizācijām, par mākslu, lauksaimniecību, tirdzniecību,

un katrā klusā guldzienā atgādina vīna nozīmi šais pārvērtībās, tad arī katrs vīna malks, ko baudām, ir kā piliens no cilvēces vēstures plūsmas.

Paceļot pret gaismu blāvi aprasojušu, zeltainu baltvīna glāzi, jūtot uz lūpām vieglu augļu smaržu, kas saplūst ar vīnogu sulas tvirtu maigumu, ir viegli aizsapņoties pāri gadu tūkstošu virpuļiem, lai saklausītu dzīru troksni Romas patriciešu namos vai rapiežu dzirkstīgo saciršanos Itālijas un Vācijas universitāšu studentu mēzūrās.

Sarkanvīns — smags, biezs, ar vieglu skarbumu uzguldamies mēlei — ko gan citu tas varētu atgādināt, kā asiņu skurbušo krāsu, mežonīgus kaņus un nežēlīgas kaislības, zelta kausā iegremdētu nāves zāļu pilienu, vai pirmās mīlestības dzēlīgās sāpes? No Vikingu sirojumu laivu viņošanās un Mediču galmu intrigu pievērptajām, ēnainajām dārzu takām — ar viegli sārtu vizmaino skarbumu līdz dziļā tumšumā guldzošai saldai sulai — cauri sarkanīgai vīna glāzei mēs saskatām aizzudušos laikmetus un pazudušos gadus...

Nav cita šķidruma, cita dzēriena, kas ar ikkatru malku spēj pavērt jaunu pārdzīvojumu, mainīgu no krāsas krāsā, gada gadā, no vīna kalna uz vīna kalnu, no kontinenta uz kontinentu, allaž ar citu smaržu, jaunu skurbumu lūpās.

Nekad šādu neatkārtojamu pārdzīvojumu nespēj izraisīt degvīna vai ūdens malks, piena glāze — tie ir dzērieni bez noslēpuma, bez pārmaiņām, lai cik tie tīkami.

Visos laikmetos vīns nešķīrāmi saistās arī ar misticismu un reliģiskiem kultiem, un kristīgās ticības rituāli nav nemaz iedomājami bez vīna tiešas vai simboliskas klātienas. Un kas gan cits kā mūki, pēc barbaru triumfa Rietumeiropā, aiz biezajiem klosteru mūriem bija saglabājuši romiešu izkopto vīna audzēšanas māku? Bez vīna kristīgā baznīca nevarēja svinēt savu Svēto mesu, tādēļ mūki, par spīti barbaru vajāšanām, turpi-

nāja ražot vīnu, kalpojot baznīcai un savam priekam. Un kad barbarus uzsūca Rietumu kristietība, mūki turpināja savas pasāktās vīnkopju gaitas, ar katru gadu uzlabojot vīna kultūras un raudzējot aizvien labākus un labākus vīnus.

Galvenie ceļa laužēji šai mākslā bija benedikītnieši, kas stādīja vīna dārzus visā Eiropā, viņiem sekoja cisteriāņi un kurtuziāņi. Vēlākos gados jezuiti un franciskāņi pārveda vīna ražas un ražošanas māku uz Jauno kontinentu.

Starp šiem dedzīgajiem vīna kalnu kopējiem īpaši jāmin benedikītniešu mūks Doms Perrignons, kuŗš pirmais atklāja korķa aizbāzni un tā pavēra ceļu putojošā vīna — šampanieša ražošanas noslēpumam.

Papētot tālāk, atklājas arī daži jauni, zīmīgi noslēpumi: uzzinām, ka par izcilo Šato — Šalon (Chateau Chalon) vīnu ražošanu jāpateicas — mūķenēm, un ka Melnajiem mūķiem Batles abejā 12. gadsimtā piešķirts dienā katram galons vīna — diezgan labs piešķirums dvēselēm, kas atteikušās no visiem pasaulīgajiem priekiem...

Cauri šiem gan priecīgajiem, gan mežonīgi drūmajiem un asu pārvērtību pilnajiem laikiem vīns pārdzīvojis gadu simteņu maiņas, kaŗus un revolūcijas, un joprojām palicis kā civilizācijas un kultūras neaizstājama sastāvdaļa.

Vienalga — vai malkojam baltos, rožainos vai sarkanos vīnus, svaigos Bužolē pildījumus, vai desmitiem gadu vecos nemirstīgos tokajiešus, madeiras un portus, vai saskandinām glāzes ar visgudriem vīna baudītājiem, kas ar mieru maksāt tūkstošiem dolaru par kādu Rotšilda pagraba 19. gadsimta pudeli, — vai arī baudām vīnu no „zilām māla krūzītēm“, kopā ar kādu pieticīgu vīna draugu, — visi mēs atrodam kopīgu smaidu par kādu dziļu, vārdos grūti izsakāmu prieku...

Bet vēl skaistāk, gluži vienkāršos, pazemīgos vārdos, vīna spēku un nepieciešamību pat katra visnabadzīgākā itāļu aitu gana dzīvē, apdzied Veronika Strēlerte. Atgriezies no Itālijas ce-

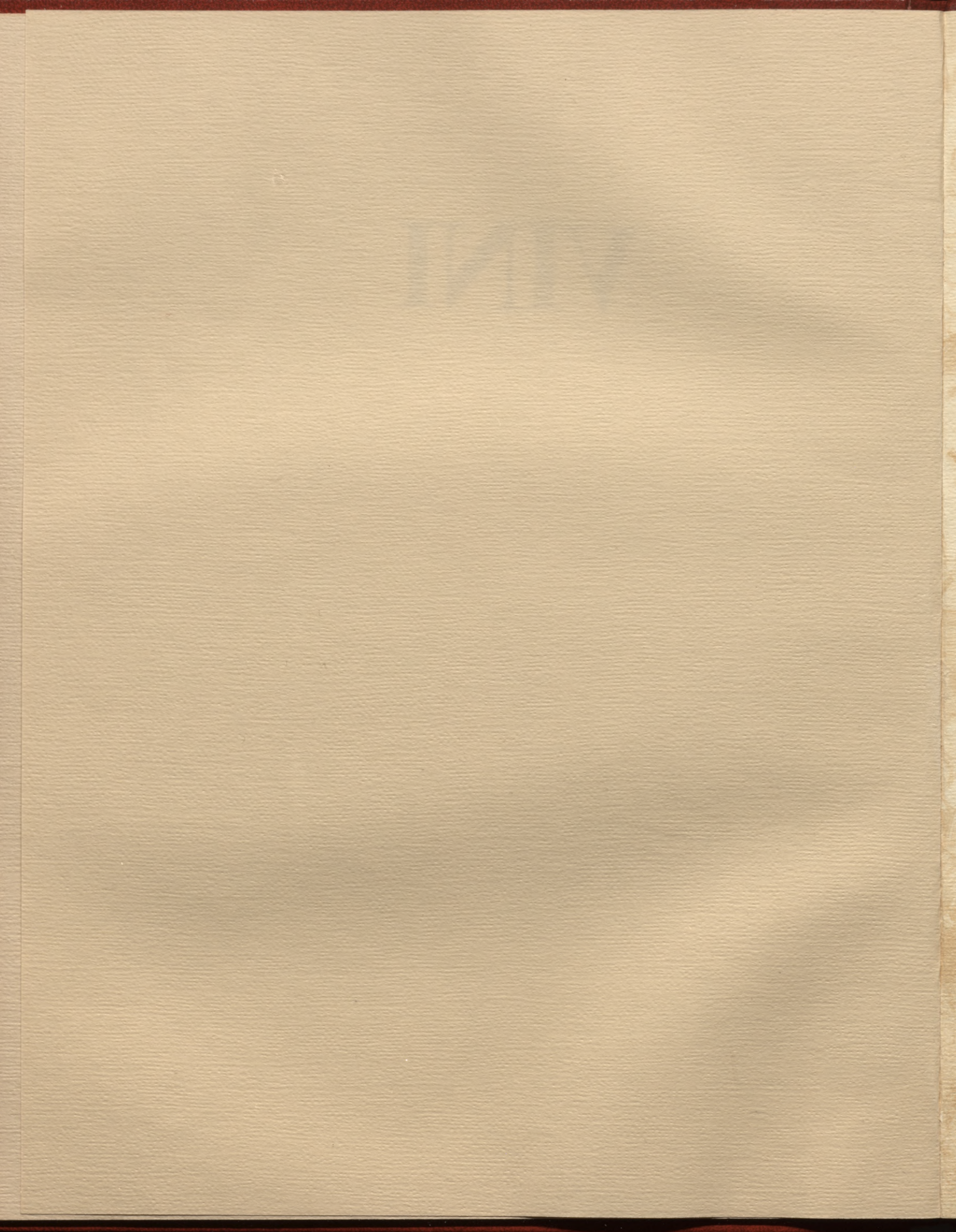
ļojuma, pilna šīs vīnu zemes burvestību, viņa kādā savā dzejā saka:

Šīs lietas nav tik mazas,
kaut jums tās šķiet kā joks:
man ir trīs melnas kazas
un viens pats vīna koks,
bet tas ir varen ražīgs
un saldās ogas dod —
kad prāts man paliek bažīgs
un sirdsmiers jāatrod,
es leju māla krūkā
tad vīnu smaržīgo,
un pašā Sirakūzā
nav labāka par to!

Kur gan lai vēl meklējam drošāku patiesību,
lai rastu atbildi dzīves sarežģīto problēmu mu-
dzeklim?

Angjida Vixne

VINI



IEVADS

Vārdu vīns, šaurākā nozīmē, lieto izraudzētai vīnogu sulai, plašākā, katrai izraudzētai augu sulai, un vēl plašākā arī alkoholiskiem dzērieniem, kas iegūti no medus, cietes un piena. Vārds vīns cēlies no latīņu *vinum*, kas savukārt cēlies no grieķu (*w*)*oinos*.

Vīna pagatavošanai vajadzīga salda augu sula, rauga sēnītes, trauks un raudzēšanai piemērota temperatūra. Saldas augu sulas un rauga sēnītes bija sastopamas dabā miljoniem gadu pirms parādījās *Homo sapiens* jeb gudrais cilvēks. Pēc tam kad cilvēks iemācījās gatavot trauku, varēja sākties vīna gatavošana. Pirmos traukus, piemēram, ķirbja čaulu, dzīvnieku ragus un galvas kausus, gliemežvākus utt., cilvēks atrada dabā, un pēc tam radās jau cilvēka gatavoti akmens, koka, tās, māla, metalla un stikla trauki.

Par vienu no vecākiem alkoholiskiem dzērieniem zinātnieki uzskata medus vīnu. Cilvēks jau mezolitā ir ievācis bišu medu, par ko liecina zīmējumi, kas atrasti uz alu sienām Dienvidspānijā. Uz tiem redzami cilvēki, kuŗi aplaupa bites. Pie medus vajadzēja nejauši pieklūt ūdenim, lai tas sāktu rūgt un pārvēstos alkoholiskā dzērienā. Zinātnieki uzskata, ka medus vīns gatavots palaiolitā un augu un cietes vīni neolitā. Bez ogu un augļu vīniem Āzijā gatavots vīns no palmu un cukurniedŗu sulām, Afrikā no palmu sulas, Ziemeļeiropā no bērzu sulas, Ziemeļamerikā no bērzu, melnā valrieksta un kļavu sulām un Dienvidamerikā no agaves, palmu un kukuruzas sulām. Vīnkopību dažreiz iedala mērena klimata zonā, kuŗā vīnus gatavo no vīnogām un augļiem, un tropiskā klimata zonā, kuŗā vīnus gatavo no palmu sulas, kas pazīstams ar nosaukumu „toddy”.

Vīnkopības attīstībai ciešs sakars ar lauksaimniecības attīstību, kuŗas sākums saskatāms Rietumāzijā pirms apmēram 10000 gadiem. Āzijā augļu koki sākti kultivēt pirms apmēram 6000—8000 gadiem, un viens no pirmajiem kultivētajiem augļu kokiem ir dateļu palma *Phoenix dactylifera*. Dateļu palmas dzimtene ir dienvidaustrumu Āzija; Mezopotāmijā tā kultivēta pirms 6000 gadiem. Dateles ēstas svaigas un žāvētas, un no dateļu sulas gatavots vīns un koncentrāts (dateļu medus).

Vīnkokam *Vitis* Eirāzijā un Amerikā atrastas, apmēram, 60 sugu, no kuŗām gan tikai dažas izmantotas kultūršķirņu izaudzēšanai. Eiropas kultūras vīnkoks *Vitis vinifera* savvaļā nav sastopams. Daži zinātnieki uzskata, ka tas ir cēlies no meža vīnkoka *V. silvestris*, kamēr citi domā, ka meža vīnkoks krustots ar Kaukāza vīnkoku vai vēl kādu citu tagad Āzijā iznīkušu vīnkoku sugu. Krustojot *V. vinifera* ar Amerikas vīnkoku sugām, izaudzēti daudzi saimnieciski vērtīgi hibrīdi. Padomju Savienībā jaunu šķirņu izaudzēšanai plašos apmēros lieto pret salu izturīgo *V. amurensis* vīnkoku sugu. Palaiobotaniķi domā, ka vīnkoku kultivēšana, iespējams sākusies neatkarīgi, vairākās vietās Tuvos Austrumos pirms apmēram 6000 gadiem. Vīnkoki sākumā audzēti brīvi, un tikai vēlāk tie ir apkopti un veidoti.

Pirms 5000-6000 gadiem Tuvos Austrumos kultivēts vīģes koks *Fucus carica* un granātkoks *Punica granatum*, bet pie Vidusjūras bronzas laikmetā zīdkoks *Morus*. Kad iesākās rakstītā vēsture, Tuvos Austrumos kultivēta arī ābele, humbiere un cidonija.

Ābele ir mērenā klimata augs, kas sastopams savvaļā Eirāzijā un Ziemeļamerikā. Zinātnieki uzskata, ka ābeles pirmās kultūršķirnes ir cēlušās Kaukazā. Mežāboli lietoti uzturam jau sirmā senatnē, un to paliekas atrastas Catal Hüyük izrakumos no 6500 g. pr. Kr., un no 3000 g. pr. Kr. Babilonā, Asirijā un Šveices, Itālijas un Skandināvijas pāļu būvēs. Grieķu botaniķis Teoprasts ir pazinis divas, bet romiešu dabzinātnieks Plīnijs ir aprakstījis jau vairākas ābeļu kultūršķirnes.

Ziņas par vīnu un vīnu lietošanu pirms rakstītās vēstures iegūst no arhαιoloģiskiem materiāliem, mītiem, teikām un eposiem; tām ir romantiska pieskaņa un bieži subjektīvs iztulkojums.

Vīnus, ko gatavoja senatnē primitīvos apstākļos, grūti salīdzināt ar tagadējiem dzidrajiem un izturīgajiem tirdzniecības vīniem, ko pārdod pudelēs. Vīna gatavošanai piemērotas vīnogu un citu augļu un ogu šķirnes ir radušās garā izlases ceļā un vīna gatavošanas paņēmieni attīstījušies mācoties no gadsimteņu pieredzes un kļūdām. Līdz 19. gs. vīnus gatavoja, nesaprotot bioķīmiskās pārvērtības sulā; sulas raudzēja ar „meža” raugiem, rūgšana turpinājās mēnešus, un vīnus ilgi turēja uz nogulsnēm. Alkoholā saturs vīnos bija zems un tie ātri bojājās. Bieži dzēra vīnu, kas daļēji vai pilnīgi bija pārvērties etiķī. Vīnus konservēja ar veselībai kaitīgiem konservēšanas līdzekļiem, un vīna garšu uzlaboja ar aromatiskām vielām vai garšvielām.

Vīnkopība nostājās uz zinātniskiem pamatiem sākot ar 18. gs. otro pusi, kad strauji attīstījās ķīmija un bioloģija. Apmēram simts gadu vēlāk franču biologs Pastērs noskaidroja mikroorganismu nozīmi alkoholiskā rūgšanā. Sākās vīna raugu izlase un tīrkultūru lietošana. Viduseiropas vīnkopības zemēs 19. gs. otrā pusē nodibinājās vīnkopības un vīna pētīšanas institūti, parādījās vīna likumi, kas noteica vīna iegūšanas paņēmienus un pasargāja patērētāju no viltotiem un veselībai kaitīgiem vīniem.

Vīna tehnoloģija un ķīmija šīnī gadsimtā ir kļuvusi par zinātņi, un vīna gatavošana no mājrupniecības par svarīgu pārtikas rūpniecības nozari.

ĀZIJA

Pāreja no medniecības, zvejniecības un uztura vākšanas uz lauksaimniecību iesākusies pirms, apmēram, 10000 gadiem Rietumāzijā, kur savvaļā ganījās pirmie domesticētie dzīvnieki un auga daudzi mūsu kultūraugu priekšteči. Āzijā savvaļā augušas dateļu palmas, vīnkoki, granātkoki, ābeles, bumbieres, saldie ķirši, plūmes, persiki, aprikozes un citi augļu koki, no kuŗu augļiem jau senatnē gatavots vīns. Par to, kuŗā vietā vīna gatavošana sākusies drošu ziņu nav. Zinātnieki uzskata, ka dateļu vīns sākts gatavot Mezopotāmijā, un vīnogu vīns vienā vai vairākās vietās kaut kur dienvidos no Melnās vai Kaspijas jūras.

TURCIJA. Jaunu lappusi Mazāzijas (Anatolijas) vēsturē pavēra arheologs Mellarts, kad 1958. gadā uzgāja apmēram 8500 gadu vecu pilsētu—svētnīcu, ko nosauca par Catal Hüyük. Spriežot pēc pilsētas drupās atrastām augļu sēkliņām, pilsētas iedzīvotāji ievākuši ābolus, bumbieŗus un ķiršveidīgos *Celtis australis* auglīšus. *Celtis* sēkliņas ir atrastas lielos daudzumos un Mellarts ar līdzstrādniekiem pieņēma, ka no auglīšiem gatavots vīns.

Rakstītā Anatolijas vēsture iesākas ar heitītiem, kuŗi ap 2000 g. pr. Kr. ienāca no ziemeļiem, iekaroja Anatolijas ķēniņvalstis un izvēlējās Hatūzu par galvaspilsētu. Ap 14. gs. pr. Kr. viņi iekaroja arī Siriju un daļu no Palestīnas. Hatūzas izrakumos no heitītu un priekšheitītu laika atrasts vērtīgs arhaioloģisks materiāls un, sākot ar 17. gs. pr. Kr. arī raksti uz māla plāksnītēm. Heitīti bijuši mednieki un lauksaimnieki, un audzējuši labību, vīnkokus un turējuši bites. Kādā heitītu saimniecības aprakstā pieminēti 3,5 akri ar vīnkokiem, 40 ābeļu un 42 granātkoki. Par vīnkoku nozīmi heitītu saimniecībā apliecina skulptūras, uz kuŗām redzami vīnkoki un vīnogu ķekari. Vīns ir pieminēts arī heitītu mītos. Dziesmā par Ullikumis Vētras dieva meita Ināra piedzirdījusi ar vīnu pūķi, ko Vētras dievs pēc tam nonāvējis. Heitītu tempļu noliktavās glabājušies zelta, sudraba un bronzas trauki, pārtika un vīns. Vīnu un medu priesteri un priesterienes reliģiskos rituālos ziedojuši dieviem. No pirmsheitītu laika Hatūzā atrasti zelta, sudraba un zīloņkaula elku dievu figūriņas, kas pielūgtas un kuŗām ziedots vīns. No heitītu laika atrastie dzeramie kausi attēlo heitītu īpatnējo zābaku ar uzliektu galu, lauvas, kalnu kazas un auna galvas.

Kad Heitītu imperija 2. gs. pr. Kr. sabruka, Anatoliju sadalīja frīģieši, līdieši un asīrieši. Frīģiešu un līdiešu laikā vīnkopība Anatolijā piedzīvoja ziedu laikus, bet vēlāk daudzos kaŗos vīnkoku dārzi tika izpostīti. Anatoliju 13. gs. iekaroja musulmaņi turki, kuŗi ierīkoja vīnkoku dārzus, bet vīnogas audzēja galvenokārt ēšanai, žāvēšanai un ievārītas sulas „Pekmez” gatavošanai. Pēc II Pasaules kaŗa vīnkopība un vīna gatavošana Turcijā ir stipri modernizēta.

KIPRA. Kipra ir trešā pēc lieluma sala Vidusjūrā. Salas klimats ir sevišķi piemērots vīnkoku kultūrai, un tā ir viena no vecākām vīnkopības zemēm. Vīnkopība Kiprā, šķiet, ieviesusies no Mazāzijas un no turienes izplatījies tālāk uz Siriju.

Ir zināms, ka uz Kipru jau 16. gs. pr. Kr. kuģojuši grieķu tirgotāji. Tanī uz laiku dominējuši foinīķieši, ēģiptieši, grieķi, romieši, arabi u.c. Krusta kaŗu laikā uz Kipras salas ir apmetušies krustneši un no 12. gs. kļuvuši slaveni Kipras saldie „Commandaria” vīni.

Līdz II Pasaules kaŗam kiprieši izveda vīnus galvenokārt uz Franciju, bet pēc kaŗa tos izved uz Angliju. Viņi ir pielāgojušies Anglijas tirgus prasībām un eksportam gatavo šeri tipa vīnus.

SIRIJA. Sirija ir apgabals starp Vidusjūras austrumu krastu un Eifrātas upi. Senatnē tā bijusi pazīstama ar labu vīnu. Ap 2000 g. pr. Kr., mezopotāmiešu ietekmē, Sirijā nodibinājās pilsētas, kuŗu iedzīvotāji nodarbojās ar tirdzniecību un amatniecību, un izveda vīnus uz Mezopotāmiju, Ēģipti, Abesiniju, Arabiju, Persiju un Indiju. Vidusjūras krastā laikā no 1550 līdz 1234 g. pr. Kr. Ugarita pilsēta sīriešiem bijusi svarīgs centrs tirdzniecībai ar Krētu un Grieķiju.

Kā liecina senie sienu zīmējumi un zīmogu nospiedumi, sīriešu māla vīna krūzei bijusi koniska apakšējā daļa ar vai bez diskveida kājiņas. Šādas krūzes turētas smiltīs vai trijkājos. Vīnu sīrieši dzēruši no kausiem vai sūkuši ar niedru caurulītēm tieši no krūzes. Vīns saldināts ar bišu medu vai sabiezinātu dateļu vai vīnogu sulu, un tam dažreiz pieliktas garšvielas.

Ziemeļsirijā tagad redzamas kailas, palēkas kalnu nogāzes uz kuŗām atrod ciematu paliekas, bet vēl pirms 1000 gadiem šie uzkalni bijuši pārklāti ar bieziem mežiem, un kalnu upju un strautu ielejās audzēti vīnkoki un no vīnogām gatavots vīns.

Liela daļa sīriešu ir musulmaņi un vīnogas audzē galvenokārt ēšanai un žāvēšanai.

IRAKA. Iraka atrodas pie Eifrātas un Tigras upēm Rietumāzijā. Senie grieķi to pazīnuši kā Mezopotāmiju. To senatnē apdzīvojuši ubādi, sumēri, akādi, amorīti (babilonieši), asīrieši un vēl citas tautas. Mezopotāmijas civilizācija ir viena no vecākām pasaulē. Tās attīstībai visvairāk devuši sumēri, babilonieši un asīrieši.

Sumēri ir ienākuši Mezopotāmijā ap 5000 g. pr. Kr. no Vidusāzijas. No viņu ciematiem ar laiku izauga nocietinātas pilsētiņas, kuŗās valdīja virspriesteri - ķēniņi. Zeme piederēja ķēniņiem, tempļiem un augstmaņiem, un to apstrādāja rentnieki, dzimtcilvēki un vergi. Sumēriem bija vairāk tūkstoš dievību, un viņu pilsētu centros atradās tempļi zīgurati, kuŗos dzīvoja priesteri un priesterienes. Tanīs bija novietotas arī amatnieku darbnīcas un mantu noliktavas. Sumēri izgudroja rakstu zīmes, un sākot ar 3500 g. pr. Kr. atstājuši rakstītas ziņas par mezopotāmiešu reliģiju un mītiem.

Dateļu palma bijusi viens no svarīgākiem sumēru kultūragiem. To ir sargājusi auglības dieviete Inanna. Dateles ēstas svaigas un žāvētas, un no dateļu sulas gatavos vīns un dateļu medus (sabiezināta sula).

Sumēri ticējuši pēcnāves dzīvei. Augstmaņus viņi apbēdījuši kopā ar piederīgiem un mājsaimniecības piederumiem, un viņu kapos atrasti māla, zelta un sudraba upuru un dzeņamie trauki. Sumēriem ir vecākie mīti par kosmosu, jūru, zemi, debesīm, paradīzi, lielajiem plūdiem un valdnieku dzīvi. Eposā par Uruka pilsētas valdnieku Lugalbandu (3000 g. pr. Kr.) pieminēta dieviete Ninkasi, kas gatavojusi dzērienus lazurīta traukos un tos pasniegusi zelta un sudraba kausos. Teikā par paradīzi ir aprakstītas dievu kāzas, kuņās dieviete Uttu kā kāzu dāvana pasniegtas vīnogas, āboli un gurķi. Sumerologi uzskata, ka sumēri jau pirms 2000 g. pr. Kr. bez dateļu vīna, pazinūši arī medus un vīnogu vīnu. Medus ir pieminēts kādā sumēru mīlestības dzejolī, ko uzskata par vienu no vecākiem pasaulē:

Līgavaini dārgais manai sirdij.

Liels ir tavs daiļums, medus salds.

Lauva, dārgais manai sirdij.

Liels ir tavs daiļums, medus salds . . .

Ap 2000 g. pr. Kr. no Arabijas tuksneša Mezopotāmijā ienāca amorīti, iekaroja Sumēriju un izvēlējās Babilonu par galvaspilsētu. No babiloniešu laika atrastas daudzas māla plāksnītes ar ķīļu rakstiem. Eposā par pasaules radīšanu pieminēts medus vīns: „Kad dievi sadzērās medu un alu, viņiem pazuda bailes, viņi kļuva jautri un pārgalvīgi un ievēlēja Marduku par valdnieku”. Babilonieši atstājuši pilnīgāko tekstu par Uruka pilsētas dēkaino sumēru ķēniņu Gilgamešu (2700 g. pr. Kr.). Teikā ir stāsts par meiteni, kas Gilgameša uzdevumā apdzirdījusi ar vīnu (pēc dažiem tulkojumiem ar alu) un tuksnesī pavadusi mežonīgo vīru Enkidu. Dzeršana, šķiet, Babilonā bijusi plaši izplatīta. Babiloniešiem ir gleznains dzērāja apraksts: „Dzērājs ir nedrošs uz kājām un streipuļo. Viņam apmiglots skats, un viņš visu redz dubulti”. Uz pagīrām babilonieši ieteikuši dzert vīnu ar kāda auga sēkliņām. Ķēniņa Hammurabi likuma kodekā ir pieminēti alkoholiskie dzērieni un paredzēti bargi sodi par ālēšanos dzertuvē. Dzertuves, kuņās daži zinātnieki pielīdzina „izpriecu mājām”, bijušas iemīļota vieta šaubīgiem elementiem. Ja krodziniece viņus nav pieteikusi uzraudzības iestādēm, viņai par to draudzējis nāves sods. Sods, tikt sadedzinātai uz sārta draudzējis arī tempļa priesterei, ja viņa uzturējusies dzertuvē. Tai pašā laikā dzertuves, šķiet, bijušas iemīļota satikšanās vieta un krodziniece iecienīta persona. Teikā par ķēniņu Gilgamešu krodziniece Siduri mierinājusi Gilgamešu pēc viņa drauga Enkida nāves. Kiša pilsētas ķēniņu

sarakstā ir pieminēta krodziniece Kubaba, kas likusi pamatus pilsētas politiskai un saimnieciskai varai.

Babilonā vīna pārdošana ierobežota vīnogu ražas novākšanas laikā. Vīnam bijusi noteikta maiņas vērtība, un to bijis aizliegts pārdot vergiem un verdzenēm. Babiloniešu tautas dzērieni bijuši alus un dateļu vīns. Pēc kādas grieķu teikas, kad grieķu vīna dievs Dionīss nonācis Mezopotāmijā, viņš bijis spiests no turienes steigā aizbēgt.

Asirieši ienāca Mezopotāmijas ziemeļu daļā no Arabijas tuksneša ap 3000 g. pr. Kr., bet parādījās uz vēstures skatuves tikai 1000 g. pr. Kr., pēc tam, kad iekaroja visu Mezopotāmiju, Siriju, Palestīnu un Ēģipti. Viņus pazīst kā cietsirdīgus, visu ienīstus iekaroņus, bet tai pašā laikā viņi atstājuši skaistas mākslinieciski izstrādātas skulptūras un no ķēniņa Asurbanipala laika bibliotēku ar pāri par 22000 māla plāksnītēm. Uz asiriešu skulptūrām attēloti vīnkoki un vīnogu ķekari. Uz kāda sienas reljefa redzams ķēniņš Asurbanipals ar savu sievu vīnkoku lapenē dzeņam vīnu. Asiriešu valdniekiem ir piederējuši vīnkoku dārzi un zem viņu pilīm atradušies vīna pagrabi. Pēc kāda saimnieciska norēķina redzams, ka vīns atvests uz ķēniņa pili ādas maisos, saliets krūzēs un novietots pagrabā uzglabāšanai.

Irakā tagad no augļu kokiem kultivē galvenokārt dateļu palmu. Klimats vīnkoku audzēšanai ir nepiemērots, un vīnkoku kultūrai tur maza saimnieciska nozīme. Lielākā daļa irakiešu ir musulmaņi, kuņiem alkoholisko dzērienu lietošana aizliegta, un viņi vīna vietā uzmundrinās ar stipru kafiju.

IRĀNA. Irāna līdz 1935. gadam pazīstama kā Persija. Irāniešu (āriešu) ciltis ir ienākušas Irānā ap 14. gs. pr. Kr., un irānieši-persieši, mīdi u. c. — līdz Persijas imperijas nodibināšanai bijuši visai nabadzīgi un pārtikuši gandrīz vienīgi no piena, gaļas un dateļēm. Viņi pielūguši daudzus dievus (daevas) un reliģiskos rituālos dzēruši un ziedojuši dieviem dzērienu *haoma*, ko gatavojuši no kāda svēta auga ar līdzīgu nosaukumu, ko zinātnieki tagad identificē par *Ephedra*. Haomu persieši lietojuši arī pēc tam, kad Saratustras mācība kļuva par persiešu oficiālo reliģiju.

Irāniešus lielos ūdeņos ievada ķēniņš Kirs, kas apvienoja persiešus un mīdus un lika pamatus Persijas imperijai. Viņa iesākto darbu turpināja ķēniņi Dārijs Lielais, Kserks un citi. Dārijs nodibināja Persijā kārtību, pieaicināja lietpratējus no iekaroņiem zemēm,

cēla pilsētas, būvēja ceļus, ierīkoja apūdeņošanu tuksnešainos apgabalos un ieveda jaunus kultūrauguš. Zeme Persijā piederēja augstākai šķirai, un to apstrādāja brīvie persieši, dzimtcilvēki un vergi. Viens no svarīgākajiem persiešu kultūraugiem bija dateļu palma. Grieķu vēsturnieks Herodots raksta, ka dateļu palma persiešiem devusi uzturu, vīnu un dateļu medu. Viens no Dārija lielajiem pasākumiem bija pilsētas Persepoles būve tuksnešainā apgabalā, kas kļuva par persiešu mantas glabātuvī un kuņā persieši svinēja Jaungadu. Uz Jaungada svinībām Persepolē ieradās ar dāvanām satrapi un sabiedrotie no visas Persijas imperijas. Dzīrēs dzēra vīnu no zelta, sudraba, alabastra, kristalla un dārgiem Ēģiptes stikla kausiem, bet ja kāds bija nokaitinājis ķēniņu, viņam bija jādzer no māla trauka. Dzīrēs sevišķi iecienīts bijis Sirijas vīns.

Vīnkoku dārzi ir ierīkoti arī Persijā, un vīnkoki, kas sastopami Širazas pilsētas apkārtnē, šķiet, uzglabājušies no Persepoles laika.

Persiju 4. gs. pr. Kr. iekaroja Maķedonijas ķeizars Aleksandrs Lielais, un grieķi izlaupīja Persepoli. Pēc grieķu vēsturnieka Herodota nostāstiem, grieķi Persepolē ieguvuši daudz zelta un sudraba, un skaistus mākslinieciski izstrādātus traukus, kuņus, diemžēl, izkausējuši un pārvērtuši stieņos. Persepoles izrakumos ir atrasta trepju sienas plāksne ar grebumu, uz kuņas redzami 30 Persijas satrapi, kas nes dāvanas. Delegācijas priekšgalā redzams mīds ar krūzi, viņam seko babilonietis ar kausiem, jonietis ar bišu stropu, lidieši ar (zelta) bļodām un vāzi, skīti, armēņi un citi. Persijai pakļautās zemes maksāja nodevas graudā vai naudā. Krūze vīna, piemēram, bija līdzvērtīga persiešu šekelim.

Persiju 7. gs. iekaroja arabi. Daļa persiešu kļuva musulmaņi. Vīna lietošana Persijā samazinājās, bet nekad nav pilnīgi izbeigusies. Vīnu 11. gs. cildinājis persiešu zinātnieks un dzejnieks Omars Heijams, kas kādā dzejolī saka:

Varena grāmata Korāns!
Ļaudis dažreiz to lasa.
Bet kas no tās saldinās ikdien?
Uz visiem vīna pildītiem kausiem ir rakstīts
Slepenas gudrības likums, kas jāaizbauda ikvienam.

Kad 13. gs. Venēcijas tirgotājs Marko Polo apceļoja Persiju, viņš vīnogu vīnu tur nav redzējis, un Persijas dienvidos dzēris virtotu dateļu vīnu.

Persieši 3. gs. sāka kultivēt cukurniedri, ko līdz tam pazina Dienvidāzijā. No Persijas cukurniedre izplatījās uz Arabiju un Ēģipti un 9. gs. uz Eiropu.

Irānā tagad ir nelieli vīnkoku dārzi, un vīnu pēc senām metodēm gatavo galvenokārt armēņi un ebrēji.

PALESTĪNA. Semītu ciltis no Arabijas stepēm sākušas plūst uz apgabaliem pie Vidusjūras ap 4000 g. pr. Kr., un ap 2500 g. pr. Kr. dominējušas Kanaānā un Palestīnā. Semīti asimilējās ar iezemiešiem un pievērsās lauksaimniecībai. Gar Vidusjūru izauga Ugarita, Bibloša, Taire un vēl citas pilsētas, kuŗās valdīja ķēniņi. Tās kļuva par svarīgiem tirdzniecības centriem Vidusjūrā. Ugarita pilsēta pastāvējusi no 1550 g. līdz 1234. g. pr. Kr., kamēr to nopostīja „jūras ļaudis”. Tās drupās atrasti vērtīgi izrakumi, kas liecina par kanaāniešu lauksaimniecību, amatniecību, tirdzniecību un reliģiju. Kanaāniešiem bijusi auglības dieviete Aštoreta, uz kuŗas svētkiem kanaānieši ieradušies no tālas apkārtnes; svētki parasti beigušies ar orgijām. Ugaritu mītos ir pieminēta „dieviete” Pagata, kas palīdzējusi tēvam apkopt vīnkoku dārzu. Tai pašā mītā ir pieminēts uzmundrinošs vīns, ko ar stimulējošu vielu piedevām senatnē gatavojušas arī citas tautas

Auglīkopība, bišķopība un graudkopība kļuva par kanaāniešu galvenajām lauksaimniecības nozarēm, un no vīnogām un medus viņi gatavoja vīnu. Ēģiptē uz kādas kapenes sienas no 15. gs. pr. Kr. uzglabājies zīmējums, uz kuŗa redzamas māla krūzes ar medu un medus vīnu, kas, spriežot pēc uzrakstiem, atvestas no kanaāniešu zemes. Kanaānā ir radusies māla vīna krūze ar divām osām (amfora), ko, vīna un eļļas uzglabāšanai un transportam, sāka lietot arī citas tautas. Amforas kanaānieši aizdarīja ar palmu vai papirusa lapām, vai niedŗu kušķiem, kuŗus pārklāja ar māliem, sveķiem, vai ģipsi.

Sākot ar 1200 g. pr. Kr., kanaānieši pazīstami ar foinīkiešu vārdu. Uzplauka pilsētas, un foinīkiešu kuģi uzturēja dzīvu vīntirdzniecību Vidusjūrā. Ir norādījumi, ka viņi ir devušies līdz pat Britu salām. Viņi nodibināja kolonijas Vidusjūras piekrastē, no kuŗām Ziemeļāfrikā kļuva slavena Kartāga. Pēc tam kad foinīkiešu pilsētas Vidusjūras austrumu daļā iekāŗoja asīrieši, Kartāga kļuva par foinīkiešu tirdzniecības centru. Viena no galvenajām foinīkiešu maiņas precēm bija vīns. Tirgojoties ar vīnu viņi izplatīja arī vīnkokus Vidusjūras piekrastē.

LIBĀNA. Uz šauras zemes strēmeles gar Vidusjūru, kur kādreiz bija foinīķiešu pilsētas, tagad atrodas Libānas valsts. Divas trešdaļas no valsts ienākuma libāniešiem dod tirdzniecība. Galveno ienākumu lauksaimniecībā dod augļi un labība. Libāna ir pazīstama ar labiem deserta vīniem.

IZRAĒLA. Pirmās ebrēju ciltis ir ienākušas Kanaānā ap 18. gs. pr. Kr.; un tām 12. gs. pievienojās ebrēji, kuņus no Ēģiptes uz zemi „kur piens un medus tek” atveda Mozus. Par ebrēju vīnkopību un vīnu ir jau pilnīgākas ziņas.

Vīns ir bieži pieminēts bībelē. Kad Noass pēc grēku plūdiem izkāpis no šķirsta, viņš iestādījis vīnkoku, no vīnogām izgatavojis vīnu, piedzēries un atrasts teltī guļam kails. Senie ebrēji lietojuši vīnu reliģiskos rituālos, dzīrēs un ikdienas dzīvē un ar to plašā apjomā tirgojušies.

Vīna dzeršana ir cildināta un nosodīta kā Vecajā Derībā, tā arī Jaunajā Derībā. Parunu grāmatā teikts, ka vīns iepriecina dievus un cilvēkus, liek gavilēt sirdij un uzlabo garastāvokli nopiestiem. Senie ebrēji ziedojuši vīnu elku dieviem un par godu auglības dievītei Aštoretai rīkojuši svētkus, kas parasti beigušies ar orgijām. Praviēšu laikā daži praviēši vīna dzeršanu nosodījuši, kamēr citi to attaisnojuši.

Ebrēji audzēja vīnkokus, dateļu palmas, vīģes kokus, zīdkokus, granātkokus un no to augļiem un medus gatavoja vīnu. Vīnkokus audzēja brīvi vai ļāva tiem vīties gar dzīviem kokiem. Vīnogas iežāvēja un māla vai akmens bedrēs ar kājām sašķaidīja. Sulu uzkrāja un raudzēja māla krūzēs. Vīnu uzglabāja ādas maisos vai māla krūzēs. Deserta vīnus saldināja ar bišu vai vīnogu medu. Sevišķi iecienīti bijuši stiprie un ar miecvielām bagātie sarkanvīni, kuri atgādināja asinis un kuņus lietoja reliģiskās ceremonijās. Ebrēji gatavojuši arī vīrcotus un medicīnas vīnus. Atkarībā no vīna gatavošanas paņēmiena un īpašībām, vīniem bijuši dažādi nosaukumi. Ebrēju iplatītākie dzērieni bijuši vīns, vīna etiķis un dateļu un granātu vīni. Seno ebrēju saimniecībā vīnam bijusi nozīmīga vieta, un arī tagad Izraēlā vīnkopība ir viena no svarīgākām lauksaimniecības nozarēm.

JORDĀNA. Jordāna atrodas Palestīnas rietumu daļā un tikai 12% no tās platības ir aņazeme. Jordānas iedzīvotāji ir galvenokārt musulmaņi un vīnogas lieto svaigas un žāvētas.

ARABIJA. Arabijas pussalu dienvidrietumu Āzijā no seniem laikiem apdzīvojuši arabi, un tagad lielāko daļu Arabijas aizņem Saudi Arabijas valsts.

Arabi senatnē nodarbojās ar tirdzniecību, amatniecību un lauksaimniecību. Par arabiem grieķu vēsturnieks Strabo ir teicis, ka viņi esot dzimuši tirgotāji. No augļu kokiem, lauksaimniecībai noderīgos apgabalos, arabi audzēja galvenokārt dateļu palmas, bet arī vīģes kokus un vīnkokus.

Viņiem nekad nav bijuši izcili vīni, toties viņi ir dzīvi piedalījušies vīntirdzniecībā. Arabu kamieļu un dromedāru karavānas ir pārvadājušas preces no dienvidiem uz ziemeļiem un no austrumiem uz rietumiem. Vīns no vīnkopības zemēm ir vests pat uz Indiju un Ēģipti.

Ap 6. gs. Arabijā bija izaugušas pilsētas, kuŗu iedzīvotāji nodarbojās galvenokārt ar tirdzniecību un amatniecību. Pilsētnieki bija turīgi, kamēr tuksnešu oazēs beduīni pārtika gandrīz vienīgi no piena, gaļas un datelēm. Arabi pielūdza elku dievus, un pilsētās dzīvoja izlaidīgu un izšķērdīgu dzīvi. Tiešie pretstati — bagātība un nabadzība — deva auglīgu zemi Islāma ticības attīstībai. Tās nodibinātājs ir Muhameds, kas dzimis 570. g. Mekā. Viņa mācības ir sakopotas svētā grāmatā korānā, kas prasa pilnīgu paklausību vienam dievam Allaham, ievērot mērenību dzīves veidā un atteikties no reibinātājiem dzērieniem. Korānā ir teikts, ka reibinātāji dzērieni sagādā dzērājam prieku, bet ļaunums, ko tie nodara viņam un sabiedrībai, ir lielāks par labumu. Korānā aprakstīta paradīze un elle. Musulmaņu paradīzē: „tek ūdens straumes, kas nebojājas; piena straumes, kas nemaina garšu; vīna straumes, kas sagādā prieku; tīra medus straumes un ir pieejami visādi augļi”. Bet paradīzē var nokļūt tikai tie ticīgie, kas paklausa Allaham. Vīns pēc korāna iztulkojuma ir dzēriens, kas nereibina. Tas ir „dzirkstošs, balts un patīkams dzēriens, kas nesagādā reibumu un nogurumu”.

Muhameds apvienoja arabu ciltis un lika pamatus arabu impērijai. Arabi apvienojās zem Islāma karoga un iekaroja Persiju, Ēģipti, Ziemeļafriku un (8. gs.) lielu daļu no Ibērijas pussalas. Islāma ticība izplatījās Āzijā un Afrikā un miljoni cilvēku kļuva par musulmaņiem. Vīna patēriņš musulmaņu zemēs samazinājās, bet nav nekad pilnīgi izbeidzies. Viens no tā laika ievērojamākiem arabu dzejniekiem *Abu Nuwas* kādā dzejolī saka:

Ho, piepildi man kausu un saki, tas ir vīns,
Es nedzeru ēnā, ja man ir atļauts dzert gaismā.

Par piedzeršanos viņš gan vairākkārt nokļuvis Bagdadas cietumā. Stāstu krājumā „Tūkstsots un viena nakts” ir aprakstīta dzīve Bagdadas kalifātā, un pasakā par nastu nesēju un trim māsām ir vairākkārt pieminēts vīns kā prieka avots. Tas ir pieminēts arī vairākos dzejoļos, piemēram:

Dzer vīnu draugs, ver prieka avotu!

Kas dzēris to, vairs sāpju nepazīst.

Pret visām kaitēm vīns ir zāles drošas!

Kad Venēcijas tirgotājs Marko Polo 13. gs. apceļoja Arabiju, viņš Adenā dzēris dateļu, cukurniedru un rīsu vīnus.

Nākot saskarē ar citām tautām, arabi no tām mācījās un iegūtās zināšanas izplatīja iekārotajās zemēs. No persiešiem viņi bija iemācījušies cukurniedres kultivēšanu un cukurniedri izplatīja Ēģiptē, Kiprā, Sicīlijā, Spānijā un Portugālē. Spānijā arabi ierīkoja uz kalnu nogāzēm jaunus vīnkoku dārzus un audzēja vīnogas netikai ēšanai un žāvēšanai, bet arī vīna gatavošanai. Arabiem piedēvē, ka viņi iemācījuši eiropiešus gatavot degvīnu. Destillāciju jau pirms apmēram 5500 gadiem bija pazinūši mezopotāmieši un pirms apmēram 2000 gadiem arī arabi un, kad arabi iekāroja Ibērijas pussalu, viņi ar destillāciju iepazīstināja spāņus un italiešus. Vīna destillācija Eiropā ieviesusies 8. — 12. gs. un stiprie alkoholiskie dzērieni, ko gatavoja no vīna un alus, strauji izplatījušies 15. un 16. gs.

Arabu imperija saira, bet Muhameda atstāto mantojumu cilvēce sajūt vēl šodien, jo viena piektdaļa no zemeslodes iedzīvotājiem ir musulmaņi.

INDIJA. Klimats Indijas subkontinentā ir no tropiska Indijas dienvidos līdz gandrīz arktiskam Himalaju kalnos. Vīnkopība tur iespējama, bet nav attīstīta. Nelieli vīnkoku dārzi atrodas Vidusindijā un Dienvidindijā 500—1000 metru virs jūras līmeņa, kur indieši audzē galvenokārt Eiropas un Amerikas vīnkoku šķirnes.

Neolīta lauksaimnieki pie Indus upes, tagadējā Pakistānā, ap 2300. g. pr. Kr. audzējuši labību un no augļiem dateles, granātus, vīģes, mango un banānas. Bronzas laikmetā Indijā no ziemeļiem ienāca ārieši, kas runāja indoeiropiešu valodu, no kurās attīstījās sanskritu valoda. Tanī sarakstītas četras vēdas, kas sniedz pirmās rakstītās ziņas par indiešiem. Rig-vēdā ārieši aprakstīti kā drosmīgi ķaŗotāji un lieli dzērāji. Viņi pielūguši daudzus dievus, no kuriem viens bijis mēness jeb Soma. Soma āriešiem bijusi dievība

un dzēriens. Tā pagatavota no svēta auga ar līdzīgu nosaukumu, ko zinātnieki identificē kā *Ephedra*, *Asclepias acida*, *Sarcostemma viminale* un pielaiž varbūtību, ka tā varētu būt bijusi pat mušmire *Amanita muscaria*. Raudzētā sula sajaukta ar ūdeni, pienu, sviestu un miežiem. Tā sākumā izsniegta visiem ceremonijas dalībniekiem, bet vēlākā laikā tikai priesteriem un augstmaņiem.

Sanskritu valodā vārds „madhu” nozīmē salda viela, un daudzās indoeiropiešu valodās līdzīgs vārds ir medum vai raudzētiem medus dzērieniem.

Senatnē vīns ievests Indijā no Rietumāzijas un bijis dārgs. Tas kļuvis pieejamāks pēc tam, kad Indiju iekaroja Aleksandrs Lielais un vīnus ievada no Grieķijas. Kad Indiju iekaroja arābi, izplatījās islāms un vīna patēriņš samazinājās. Venecijas tirgotājs Marko Polo Dienvidindijā ir pacienāts ar palmu un dateļu vīnu.

Musulmaņu Pakistānā korāns ticīgiem aizliedz lietot vīnu.

ĶĪNA. Vecākās neolīta apmetnes Ķīnā atrastas no 3000 g. pr. Kr. pie Dzeltenās upes. Ķīnieši dzīvojuši ciematos un gatavojuši vīnu no prosas. Vecākais vīnkoka attēls uz kaula atrasts Ķīnā no 22. gs. pr. Kr.

Ķīnas rakstītā vēsture sākas ar Šang dinastiju 16. gs. pr. Kr. No šī laika atrastas salasāmas ideogrammas uz kaula un bruņurupuču vairogiem. Vīns ir gatavots no prosas un rīsiem, lietots dzeršanai un ziedošanai dieviem. Žūpošana bijusi visai izplatīta. Ir uzglabājies nostāsts, ka Šang ģenerāļi zaudējuši pēdējo un izšķirīgo kauju tādēļ, ka bijuši piedzērušies. 11. gs. pr. Kr. Šang dinastijas vietā nāca Čau dinastija, kuņas pirmais ķēniņš, šķiet, bijis atturībnieks. Viņš atlāvis lietot vīnu vienīgi reliģiskās ceremonijās un dzērājus sodījis ar nāvi. Kad bargie sodi 8. gs. pr. Kr. atcelti, augstmaņi sākuši celt greznas pilis un rīkot izšķērdīgas dzīres. Dzīrēs mājastēvs mēdzis uzdzert viesiem ar izsaucienu: „Un, lai neviens nebūtu skaidrā!”

Hān dinastijas laikā 3. gs. pr. Kr. ķēniņi lika pamatus modernai Ķīnai. Pie budistu klosteriem jau bijuši vīnkoku dārzi, kuņas vēlāk iznīcināja mongoļi. Rakstītās ziņas par prosas vīnu un tā lietošanu sniedz „Dzejoļu grāmata” un trīs „Li” jeb ceremoniju grāmatas. Dejoļu grāmatā gleznaini aprakstītas augstmaņu dzīres. Dzīrēs viesi piedzērušies, ķīdojušies, bļautījušies, mētājušies ar traukiem un brīnišķīgi dejujuši. Vienā no ceremoniju grāmatām pieminēts ķēniņš, kam bijuši 4000 kalpotāji; 110 no tiem bijuši vīna virsnieki, 340 vīna pasniedzēji, 170 dzērienu speciālisti un

94 ledus apgādātāji. Vīns dzerts svaigs, saldināts ar medu un pasniegts auksts kā ledus. Ir gatavots arī putojošs vīns. Vīns dzerts no bronzas, māla, lakota koka vai ķirbja čaulas kausiem.

Kad Venēcijas tirgotājs Marko Polo 13. gs. Kublai hāna uzdevumā apceļoja Ķīnu, viņš sava ceļojuma aprakstā piemin vīnogu, kviešu un rīsu vīnus. Ķīnas rietumu daļā viņš redzējis lielus vīnkoku dārzus un tur dzēris garšīgu vīnu. Pekingā viņš piedalījies Kublai hāna dzimumdienas un Jaungada svinībās. Vīns dzerts pēc noteikta rituāla un pasniegts zelta bļodā, no kuņas ar kausiem vīnu smēlušī svētku dalībnieki. Kad vīnu dzēris hāns, klātesošie nometušies ceļos.

Tagadējā Ķīnas Tautas Republikā ir ap 10000 ha vīnkoku dārzu. (Kanādā ap 8400 ha).

JAPĀNA. Kultūras vīnkoki Japānā ievesti no Ķīnas Tang dinastijas laikā, bet Eiropas un Amerikas vīnkoku šķirnes ir ievestas 19. gs. Vairums tagad kultivēto vīnkoku ir dažādu šķirņu krusojums. Vīnkoku dārzu platība Japānā ir trīs reizes lielāka nekā Kanādā. Japāņu populārākais dzēriens ir rīsu vīns saké, kas pieminēts arī japāņu teikās. Kad aistongalvainā čūska terorizējusi zemes garus, dievs Suzanovo čūsku apdzirdījis ar saké, un pēc tam sacirtis to gabalos.

MONGOLIJA. Mongolija atrodas starp Ķīnu un Sibīriju. To apdzīvojuši nomadi-jātņieki, kas tikai tagad pāriet no pastorālas saimniecības uz lauksaimniecību. Viņi vīnogas nav audzējuši, bet, līdzīgi citiem Āzijas nomadiem, gatavojuši kumisu jeb „balto vīnu” no piena. Kumiss gatavots no ķēves piena, un mongoļiem tas, šķiet, bijis pazīstams jau no tā laika, kad no medniekiem un zvejniekiem viņi kļuvuši par ganiem-jātņiekiem. Mongoļu uzturs senatnē bijis gaļa, piens, siers un kumiss. Pie viņu zirgu sedliem vienmēr karājušies divi ādas maisi. viens ar ūdeni un otrs ar kumisu.

Kad Čingizhāns un viņa pēcteči 13.—14. gs. iekaroja Āziju un daļu no Eiropas, mongoļi rīkojuši vīna orgijas, kuņas nav trūcis arī kumisa.

Franciskāņu mūks Viljams Rebruki Francijas karaļa uzdevumā 13. gs. ieradies mongoļu galvaspilsētā Karakorumā, un tur Mongkehāna pilī redzējis pasakainu sudraba dzērienu koku, kuņa pakājē atradušās četras sudraba lauvas, no kuņu mutēm tecējis ķēves piens. Gar koku vijušās četras zelta čūskas, no kuņu mutēm



koka galotnē iztecējuši dzērieni: no vienas kumiss, no otrās vīns, no trešās medus dzēriens „boal”, un no ceturtās rīsu alus. Vīns ir pievadīts pa caurulītēm no koka vidus. Kad dzērieni apsīkuši, sudraba eņģelis koka galotnē pūtis tauri, ko iedarbinājis zem koka paslēpies vīrs.

Spriežot pēc eiropiešu ceļojumu aprakstiem, ādas maisos gatavotais kumiss ne vienmēr atbilst sanitārām prasībām un eiropiešu gaumei. Austrumos kumiss ir atzīts ārstniecības līdzeklis pret vairākām slimībām, un pirms Pirmā pasaules kara to ir gatavojuši krievi Sibīrijas zirgaudzētavās. Padomju Savienībā kumisu tagad gatavo no ķēves vai govju piena ādas maisos vai mucās. Pienu raudzē ar pienskābes baktērijām un rauga sēnītēm. Pēc izraudzēšanas kumiss satur līdz 2,5% alkoholu, pienskābi un nelielu daudzumu ogļskābes gāzes. Austrumeiropā tagad ir pazīstams arī dzirkstošs kumiss, ko gatavo no atšķaidīta govju piena vai piena sūkalām. Pienu raudzē mucās un dzirkstošu sapilda pudelēs.

ĀFRIKA

Sacharas tuksnesis Afrikā sācis izplesties pirms apmēram 9000 gadiem, bet vēl pirms 4000 gadiem Ziemeļafrikā bijis daudz vairāk auglīgas zemes nekā tagad, un tur auguši vīnkoki, olivas un vēl citi augļu koki. Kultūras vīnkoku Ziemeļafrikā ir ievēduši foiniķieši un ēģiptieši.

Centrālāfrikas klimats vīnkoku kultūrai ir nepiemērots, un tur vīni senatnē gatavoti no medus un palmu un bambusa sulas. Palmu vīns, no kuŗa jau senatnē gatavots destillāts araks, ir pazīstams ar anġļu vārdu „toddy”.

Dienvīdāfrikā vīnkopība ir samērā jauna lauksaimniecības nozare. Vīnkokus tur 17. gs. sākuši audzēt holandieši.

ĒĢIPTE. Neolīta lauksaimnieki ir ieradušies Ēģiptē no Āzijas un 6000. g. pr. Kr. apmetušies pie Nīlas upes. Vēl pirms dinastiju laikmeta viņi, šķiet, patapinājuši no mezopotāmiešiem ideju par monumentālām celtnēm un rakstu zīmes. Viņi lietoja hieroglifu rakstus un izgudroja papirusu, kas grieķu-romiešu laikā kļuva par svarīgu tirdzniecības preci, un uz kuŗa, pirms arabi iepazīstināja rietumu pasauli ar ķīniešu papīru, uzrakstīti daudzi apcerējumi. Ēģiptieši augstu vērtēja rakstītpratējus (scribe), kuŗiem bija atvērtas durvis uz augstiem valsts amatiem.

Ēģiptieši pielūdza daudzus dievus, no kuŗiem pazīstamākie bija saules dievs Re un mirušo dievs Ozirs. Pēc kāda ēģiptiešu mīta, ko atstāstījis Plutarchs, Ozirs un viņa sieva Izis ir rūpējušies arī par cilvēces labklājību un izplatījuši lauksaimniecību, vīnkopību un mākslu. Vecās karaļvalsts laikā faraonu (ķēniņu-virspriesteri) ēģiptieši uzskatīja par saules dieva Re dēlu un viņam piederēja absolūta vara. Kad ķēniņš nomira viņam uzcēla kapeni - piramīdu. Pēc kāda ēģiptiešu mīta, kad ēģiptieši sacēlušies pret saules dievu Re, Re apspriedies ar citiem dieviem un nosūtījis dievieti *Hathor* pārmācīt nemierniekus. Pēc milzīga slaktiņa, dieviete pavēlējusi vergiem izgatavot no nemiernieku asinīm dzērienu, no kuŗa apreibusī, un tā, pēc viena šīs teikas varianta, ir dzimis vīns. Sevišķu uzmanību ēģiptieši veltījuši mājas dieviem, kuŗiem ierīkojuši atsevišķas telpas svētnīcas. Svētnīcas bijušas arī ražas dievietei *Renemutete*, kuŗai ziedots vīns un ziedi.

Ēģiptiešu tautas dzēriens bijis alus, bet augstmaņi dzēruši arī vīnu. Faraonu parkos un pie tempļiem ir audzēti vīnkoki, kas vasarā deva ēnu, un rudenī vīnogas. Kādā chronikā no ķēniņa Snofru laika pieminēts medību pārzinis, kas ķēniņa parkā ierīkojis vīnkoku dārzu un no vīnogām gatavojis vīnu. Sienu zīmējumi no Vecās karaļvalsts laika rāda, ka vīnkoki audzēti, tos atbalstot ar režģiem, bet vēlākos laikos arī ar stabiem. Vīnkokus apkopa vergi, kas vīnogu nogatavošanās laikā arī aizbaidīja putnus. Vidējās karaļvalsts laikā ķēniņu vara ir samazinājusies. Ēģiptieši drīkstējuši iegūt zemi un ir attīstījusies lauksaimniecība un amatniecība. Piramīdu vietā celti tempļi, uz kuŗu sienām uzglabājušies daudzi skaisti zīmējumi, kas pastāsta par ēģiptiešu dzīves veidu. Vīnkopību sevišķi veicinājis ķēniņš Ramzess III, kas pavēlējis ierīkot vīnkoku dārzus ziemeļu un dienvidu oāzēs un Augšēģiptē un Lejasēģiptē. Viņa laikā izcēlies kāds vīnkoku dārzs kalnos ar saldu vīnu.

Vīnogas ēģiptieši ievāca grozos, tās sašķaidīja ar kājām vīnogu spiedēs, un sulu raudzēja lielos kublos. Vīnogu spiedes tai laikmetā sastāvēja no lielas koka kastes, virs kuņas bija redeles un pie redelēm piestiprināti virvju gali, pie kuņiem pieturējās vīri, kas vīnogas sašķaidīja ar kājām. Spiedpaliekas ievietoja linu audkļa maisos un, pielietojot spiedienu, ieguva sulas atlikumu. Izraudzēto sulu salēja krūzēs, kuņas aiztaisīja ar papirusa vai palmu lapu vīkšķiem. Vīkšķus pārklāja ar māliem, un mantzinis uz māliem uzspieda zīmogu ar datiem. Vīnam ēģiptieši dažreiz pielika garšvielas, piemēram mirres. Jau Vecās karaļvalsts laikā ēģiptieši pazinusi baltu, sarkanu un „melnu” vīnu. Kādu laiku bijuši slaveni Tebas vīni, kas gatavoti no melnām vīnogām. Ēģiptes vīni nav bijuši izcilus kvalitātes, jo sausā un karstā klimatā vīnogām bijis vājš aromats un zems skābju saturs.

Ēģiptiešu saimniecība ir sasniegusi ziedu laikus imperijas laikā, kad no iekarotām zemēm tanī saplūda zelts, sudrabs, vīns, vergi, labība un daudzas citas mantas. No Ēģiptes imperijas laika ir uzglabājies kāda skrīvera (scribe) ziņojums savam priekšniekam par vīnkoku dārzu un vīna krājumiem Amona templī Ramzes pilsētā. Tanī viņš piemin strādnieku skaitu vīnkoku dārzā, grozus ar vīnogām un 1500 krūzes ar vīnu. Faraona Ramzesa III laikā templiem piederējuši 513 vīnkoku dārzi un no vīnogām gatavots vīns.

Līdz ar varas un bagātības pieaugšanu pagrīma ēģiptiešu morāle. Tebas ostas rajonā savairojās krogi un izpriecu mājas, un izpriecu meitenes brīvi apskatījās pēc viesiem pat galvenā dieva Amona tempļos. Vīnus plašos apmēros ievada no Krētas, Palestīnas un Sīrijas, bet Ēģiptē vīnkopība panīka. Vīnkopība no jauna uzplauka Ptolomeja laikā, pēc tam, kad Ēģipti iekaroja grieķi; un kļuva slaveni Deltas vīni.

Pirms dzeršanas, vīnu ēģiptieši nosūca no nogulsnēm ar niedres caurulītēm un izkāsa caur drēbi. Dzīrēs pirms dzeršanas vairākus vīnus samaisīja (kupažēja). Augstmaņi dzēruši vīnu no zelta, sudraba vai alabastra kausiem, un dzīrēs ir piedalījušās arī sievietes. Ir uzglabājies kādas galma dāmas izsauciens: „Sniedziet man astoņpadsmit kausus vīna, man patīk piedzerties!” un uz kādas freskas zīmējums, kas attēlo ēģiptieti, kuņai kļuvis slikti un kuņai palīdz viņas verdzene. Grieķu vēstnieks Herodots ir aprakstījis ēģiptiešu dzīres, kuņās nesta apkārt mūmija un pasniegts vīns. Mūmija atgādinājusi viesiem ka dzīve ir īsa un tādēļ tā

jābauda, kamēr vēl ir laiks. Šī doma atkārtojas arī kādā ēģiptiešu populārā dzīru poēmā, ko pazinuši arī grieķi un romieši. Samērā garās poēmas pamatdoma ir, ka dzīve jābauda pirms sirds apstājas pukstēt, jo nāves diena pienāk katram ātrāk nekā to sagaida un nekādi upuri vai ziedoņi nav spējīgi to novērst. Sakrātā manta ir jāatstāj šeit, un pat uzceltās celtnes ar laiku sabruk. Paliekošs ir tikai izbaudītais prieks.

Bez vīnkokiem ēģiptieši kultivējuši arī citus augļu kokus, kā dateļu palmu un vīģes koku, un turējuši bites. Viņus uzskata par pirmiem bitiniekiem, no kuŗiem biškopību mācījušās citas tautas. Bez vīnogu vīna viņi gatavojuši vīnu arī no medus, datelēm, granātiem un palmu sulas.

Pēc tam, kad Ēģiptes imperija sabruka, par ēģiptiešiem valdījuši vairāki iebrucēji, no kuŗiem vīnkopības tālāko attīstību visvairāk ietekmējuši musulmaņi saracēņi un turki.

Tagadējā Ēģiptē, lai gan 91% iedzīvotāju ir musulmaņi, vīnkoku stādījumu platība strauji paplašinājas un vīna patēriņš pieaug.

ALŽIRIJA. Vīnkoku kultivēšana Alžirijā sākusies 19. gs. vidū, pēc tam, kad to sev pievienoja Francija. Francūži ierīkoja Alžirijā lielus vīnkoku stādījumus un uzcēla lielas vīndarītavas, kas apkalpoja galvenokārt Francijas tirgu. Kā vīna ražotāja zeme Alžirija tagad ir septītā vietā pasaulē, un arī pēc patstāvības iegūšanas lielāko daļu saražotā vīna izved uz Franciju.

MAROKA. Vīnkoku dārzu platība Marokā pieaug, bet tā kā vietējais vīna patēriņš ir mazs, tad marokāņi meklē pēc citām vīnogu izmantošanas iespējamībām. Viņi audzē galvenokārt galda vīnogu šķirnes, un no vīnogām gatavo bezalkoholiskos dzērienus un vīnogu sulas koncentrātu.

TUNISIJA. Kad foinīkieši nodibināja Kartagas koloniju tagadējā Tunisijā, viņi tur audzēja dažādus augļu kokus un no vīnogām un datelēm gatavoja vīnu. Grieķu un romiešu rakstnieki bieži ir atsaukušies uz kartagiešu ģenerāļa Mago rakstiem par vīnkopību. Kartagieši ir ievēduši vīnus no Sicīlijas, Kampānijas un Rodes salas.

Turku valdīšanas laikā vīnkopība Tunisijā ir pilnīgi iznikusi, un to vēlāk atjaunojuši franču un itāļu kolonisti. Pirms Otrā pasaules kara vīns eksportēts galvenokārt uz Franciju, bet tā kā politisku iemeslu dēļ eksports uz Franciju ir izbeidzies, tad tunisiešiem ir vīna pārpalikums.

DIENVIDAFRIKAS REPUBLIKA. Vīnkoku kultūru Dienvidafrikā ir ievēduši 17. gs. vidū holandieši, un pirmais Dienvidafrikas vīns parādījies tirgū 1659. g. Vīnkopība ir attīstījusies pie jūras Keiptaunas apkārtnē. Vīnkopību tur vēlāk stimulējuši hugenoti, kas ieceļoja 17. gs. no Francijas. 18. gs. Dienvidafrikas vīni bijuši slaveni visā Rietumeiropā. Klimats Keiptaunas apkārtnē ir piemērots vīnkoku kultūrai un tur iegūst kvalitātes vīnus. Pēc filokseras uzbrukuma pagājušā gadsimtenī, dienvidafrikānieši audzē galvenokārt uzpotētās vīnkoku šķirnes, un vīnogas izmanto svaigā veidā un vīna un rozīnu gatavošanai. Lielais vairums Dienvidafrikas vīnu ir baltvīni un gandrīz puse ir stiprie vīni, no kuriem lielu daļu eksportē. Lielākā daļa Dienvidafrikas vīnkopju ir apvienoti kooperatīvā organizācijā, kurā piedalās arī valdība, kas kontrolē un lielā mērā ietekmē vīnogu audzēšanu, vīna gatavošanu un tirdzniecību. Vīndaži seko jaunākām atziņām vīna ķīmijā un tehnoloģijā un ir attīstījuši modernu vīnrūpniecību. Kā vīna ražotāja zeme Dienvidafrika ir 13. vietā pasaulē.

EIROPA

Eiropa senatnē bijusi pārklāta ar bieziem mežiem un gar upēm, ezeriem un jūrām dzīvojuši mednieki, zvejnieki un uztura vācēji. Neolīta lauksaimnieki ir ienākuši Rietumeiropā no Tuviem Austrumiem gar Vidusjūru un Donavu, un ar Ziemeļafrikas elementiem gar Atlantijas okeānu un Ronu. Raksturīgas neolīta apmetnes Eiropā ir atrastas Šveicē un Spānijā. Šveicieši audzējuši labību un ievākuši mežābolus, plūmes un ķiršus, kamēr spānieši audzējuši arī olīvas un, šķiet, ievākuši meža vīnogas.

Savvaļas vīnkoki Eiropas mežos ir auguši jau terciārā laikmetā, bet nav ziņu, ka no vīnogām būtu gatavots vīns. Vīnkoku kultūra, šķiet, ieviesusies no Tuviem Austrumiem gar Vidusjūru un pāri Vidusjūras salām. Ne visas Eiropas vīnkoku kultūršķirnes tomēr cēlušās Āzijā. Dažas augstvērtīgas šķirnes kā Burgundas, Rīslinga, Traminerā un citas ir izaudzētas no Rietumeiropas meža vīnkokiem.

Grieķi ieviesa vīnkoku kultūru Dienvidēiropā un vīnu no reliģiska un augstmaņu dzēriena pārvērta par tautas dzērienu. Grieķu sasniegumus vīnkoku kultivēšanā un vīna gatavošanā vēlāk izmantoja romieši, kas palikuši uzticīgi vīna lietošanai līdz šim laikam. Pēc Romas imperijas sabrukuma vīnkopība Eiropā pārdzīvoja vairākas smagas krīzes. Rietumeiropā no ziemeļiem un austrumiem iebruka barbari, kas laupīja un postīja, un Eiropā vairākus gadsimtus valdīja chaos. Viduslaikos vīnkopību klosteros veicināja mūki. Viņi uzglabāja un pārrakstīja latīņu tekstus par vīnkopību, audzēja vīnogas un gatavoja vīnu. Līdz ar kristīgās ticības izplešanos uz ziemeļiem un austrumiem izplatījās arī vīnkopība. Viduslaikos vīnkopību ir veicinājis arī franku ķēniņš Kārlis Lielais, kuŗa ietekmē Rietumeiropā radās daudzi vīnkoku dārzi. Karolingu imperiju 9. gs. sadalīja; no tās rietumu daļas vēlāk radās Francija, kamēr austrumu daļa deva kodolu Vācijai. Saracēņu, ungāru un vikingu iebrukumu rezultātā Francijā attīstījās feodālā iekārta, kas ieviesās arī citās Rietumeiropas zemēs. Viduslaiku raksturīgie lauksaimniecības institūti bija muiža un ciemats. Muižā dzīvoja kungs, kam piederēja zeme, bet ciematos dzimtcilvēki, kas zemi apstrādāja. Viduslaiku zemnieks strādāja no saules līdz saulei, dzīvoja nožēlojamā būdā un pārtika galvenokārt no maizes, putras, siera, sālītas gaļas un zivīm. Vasarā un rudenī viņa uzturu papildināja nedaudzie dārzeņi. Neražas gados valdīja bads, un daudzi zemnieki nomira. Kāds viduslaiku ceļotājs redzējis ciemata ļaudis tirgus dienā staigājam pa ciematu kailus, un kad dažī mūki cēlušī iebildumus, viņiem atbildēts, lai neiejaucas citu darīšanās. Zemnieku bezcerīgo stāvokli izglāba 12. gs. pilsētas. Dzīvas tirdzniecības dēļ ar Bizantiju un saracēņu pilsētām, Itālijā strauji attīstījās ostas pilsētas Venēcija, Genuja, Piza un citas, un to materiālie sasniegumi stimulēja pilsētu attīstību visā Rietumeiropā. Tirgotāji un amatnieki sev iekāroja arvien lielākas tiesības, radās tirgotāju un amatnieku organizācijas-gildes, un, līdz ar pilsētnieku turības pieaugumu, pieprasījums pēc lauksaimniecības produktiem un vīna. Vīnus no klosteriem un muižām pa ūdensceļiem sāka pārsūtīt mucās uz pilsētu noliktavām. Radās tirdzniecības centri ar vīna tirgotājiem, muciniekiem un vīna izvadātājiem. Vīnkopības zemēs radās arī vīnkopības patroni, par kuŗiem stāsta teikas. Tā, piemēram, uz sv. Davina kapa Itālijā audzis vīnkoks, kuŗa ogas dziedinājušas slimos; sv. Odilijai Šveicē bijusi neizsīkstoša vīna muca, no kuŗas viņa izsniegusi vīnu nabagiem; sv. Urbans Vācijā attēlots kopā ar vīnkoku. Vīntirgotā-

jiem Francijā bijuši patroni sv. Vincents, Nikolajs u. c. Savs patrons, sv. Kristaps, ir bijis pat vīna izvadātājiem.

Tirdzniecības veicināšanai 14. gs. nodibinājās Hanzas līga ar centriem Libekā, Hamburgā un Brēmenē. Pie Hanzas piederēja ap 80 pilsētu, kas bija izkaisītas pa visu Eiropu. Latvijā pie Hanzas piederējusi Rīga, Ventspils, Cēsis, Koknese un vēl citas pilsētas, bet Zviedrijā Stokholma un Visbija. Viena no galvenām tirdzniecības precēm bija vīns, kuŗu ziemeļzemēs tirgotāji iemainīja pret dzintaru, medu, vasku, kažokādām.

Sākot ar 13. gs., vīnkopība Eiropā pārdzīvoja vairākas krīzes: pasliktinājās klimats, ziemas kļuva aukstākas, vasaras aukstas un mitras, bet daži Eiropas apgabali cieta sausuma dēļ. Donava 14. gs. vairākus gadus esot gandrīz pilnīgi izžuvusi, un Reinu pie Ķelnes bijis iespējams pārbrist. Eiropu bez tam 14. gs. piemeklēja mēŗa epidēmija, un dažos apgabalos izmīra puse no iedzīvotājiem; 19. gs. izplatījās no Amerikas ievazātā vīnkoku uts-filoksera un neīstā miltrasa, kas apdraudēja Eiropas vīnkoku dārzus. Attīstījās vīnu viltošana un mākslīgo vīnu gatavošana. Eiropas vīnkopība atkopās tikai 19. gs. beigās, pēc tam kad atrada pretlīdzekļus pret filokseru un miltrasu.

Vīnkopības zemēs 19. gs. otrā pusē sāka dibināties vīnkopības un vīna pētniecības institūti un skolas, un šī gadsimta sākumā parādījās vīna likumi, kas regulēja vīna gatavošanu un tirdzniecību. Sakarā ar straujajiem sasniegumiem ķīmijā, bioloģijā un teknikā, pārveidojās arī vīna tehnoloģija, un vīnu gatavošana no mājrupniecības mūsu gadsimtā kļuva par modernu lielrupniecību. Eiropā tagad atrodas apmēram 75% no vīnkoku dārziem, un Eiropas vīndaŗi ražo apmēram 80% no pasaules vīna kopprodukcijas.

GRIEĶIJA. K r ē t a. Bronzas laikmetā Krētā ienākuši nezināmas izcelsmes ļaudis un tur attīstījuši lauksaimniecību, amatniecību, kuģniecību un maiņas tirdzniecību. Salas maigais klimats bija sevišķi izdevīgs augļkopībai un bišķopībai, un ģeografiskais stāvoklis kuģniecībai. Krētieši audzēja vīnogas, olīvas un citus augļus, no vīnogām un medus gatavoja vīnu, un vīns, medus un olīvas kļuva par svarīgu maiņas preci. Par krētiešu augsti attīstītu amatniecību liecina skaistie, ar ornamentiem un zīmējumiem izrotātie māla trauki — vīna krūzes un dzeramie kausi. Kādas villas drupās ir atrasti trīs labi uģlabājušies māla kubli, viens ar

noteku vīnogu sašķaidīšanai, otrs sulas uztveršanai un trešais raudzēšanai. No krētiešiem ir daudz mācījušies mikēnieši, kas apdzīvoja Peloponēsas pussalu.

K i k l ā d u s a l a s. Apmēram vienā laikā ar Krētas kultūras attīstību ir radies kultūras centrs Kiklādu salās, kuņas veidoja dabisku tiltu no Mazāzijas uz Krētu. Katra saliņa bija patstāvīga ķēniņvalsts, un to iedzīvotāji nodarbojās ar zvejniecību, amatniecību, kuģniecību un maiņas tirdzniecību. Uz salu stāvajām nogāzēm auga savvaļas vīnkoki un olīvas koki, un no vīnogām salu iedzīvotāji gatavoja vīnu. Salās ir atrastas vīnogu spiedes, skaisti dzērienu trauki un dzeņamie kausi. No salu vīniem ar laiku kļuva slaveni Rodes, Kios un Lesbos vīni.

M i k ē n i e š i. Pirmās grieķu ciltis ir ienākušas Peloponēsas pussalā bronzas laikmetā, sajaukušās ar iezemiešiem un ar laiku attīstījušas mikēniešu kultūru. Izrakumi Mikēnu un Pilos pilsētās devuši vērtīgus arhaioloģiskus materiālus par sengrieķiem. Ziņas par mikēniešu medus un vīnogu vīnu sniedz arī raksti sengrieķu valodā uz māla plāksnītēm. Uz kādas plāksnītes, kas atrasta Pilos pilsētas drupās, pieminēts vīna dievs Dionīss, kuņu, šķiet, mikēnieši aizņēmušies no krētiešiem. Uz Peloponēsas salas no mikēniešu laika ir atrastas māla amforas, vīna karafes un māla un zelta dzeņamie kausi. Pilos izrakumos atrastas arī lielas, pāri cilvēka augumam, māla krūzes „pithoi”, kas ieraktas zemē un izlietotas vīna un eļļas uzglabāšanai. Vīnu mikēnieši sākamā ievaduši no Krētas un Sirijas, un tikai vēlāk to sākuši gatavot arī paši. Pēc valodnieku atzinuma grieķu vārds „oinos”, kas nozīmē „vīns”, ir cēlies no krētiešu valodas. Grieķu vēsturnieks Plutarchs raksta, ka tanīs apgabalos, kuņos vīnogas nav audzētas, grieķi ziedojuši dieviem medus vīnu.

Kad mikēniešu vara sabruka, Grieķijā iestājās „tumšie gadi”, kas turpinājās vairākus gadsimtus.

G r i e ķ i j e b h e l l ē ņ i. Grieķu kultūra sākot ar 12. līdz 4. gs. pr. Kr. ir pazīstama kā hellēņu kultūra. Šai laikmetā attīstījās grieķu pilsētas - valstiņas, grieķu valoda, literatūra, māksla un arhitektūra. Grieķi gar Vidusjūru un Melno jūru nodibināja kolonijas un maiņas punktus un attīstīja dzīvu tirdzniecību. Sākot ar 6. gs. pr. Kr., vīnkopību sāka atbalstīt ķēniņi, tā ka vīnkopība izplatījās par visu Grieķiju. Par hellēņu laikmeta sākumu rakstītu ziņu ir maz. Balādes un episkās poēmas izplatīja klejotāji dziesminieki, un tikai ap 8. gs. pr. Kr. tās savos darbos ir iepi-

nuši Hesiods un Homērs. Homēra poēmās Iliāda un Odiseja ir sakopotas vecākās ziņas par grieķu dieviem, varoņiem un vīnu. Viņa laikā zeme piederēja lielgruntniekiem, un to apstrādāja rentnieki, dzimtcilvēki un vergi. Grieķi audzēja labību, bet no augļiem galvenokārt olīvas, vīnogas un vīģes. Katrā lielākā saimniecībā ir bijis vīnkoku dārzs. Vīnogas grieķi ievāca grozos, žāvēja uz zemes, sašķaidīja ar kājām māla bedrēs un notecināto sulu raudzēja lielos māla kublos. Vīnu salēja amforās, kuņas noslēdza ar terakotas aizbāžņiem.

Kad homēriskais varonis Odisejs devies iekārot Troju, grieķu flote piestājusies pie Delos salas, kuņas ķēniņam bijušas trīs meitas: Elais, Spermo un Oeno. Viņām vīna dievs Dionīss bija piešķīris maģisku spēku, vienai visu pārvērst labībā, otrai eļļā un trešai vīnā, un ar ķēniņa meitu palīdzību kuņu apgāde bijusi viegli nokārtota. Kad Odisejs pēc Trojas kara atgriezies mājās, viņam uz kuģa bijis vīns aitu ādas maisos. Dēkainajā atceļā viņš un viņa ļaudis visur pacienāti ar vīnu. Teikā ir pieminēti svaigi, noguldīti, atšķaidīti, neatšķaidīti, saldināti un sazāloti vīni, kas pasniegti zelta, sudraba vai ēfeja koka kausos. Grieķi ir cienījuši saldu un stipru vīnu, un vīnu saldinājuši ar medu vai sabiezinātu vīnogu sulu. Sevišķi iecienīti bijuši Trāķijas un salu vīni. Grieķu mītos dievi un varoņi dzēruši medu, vīnu, un skuju alu saldinātu ar medu. Zevs un dievi Olimpā ir ēduši ambroziju (medu) un dzēruši nektaru (vīnu). Dieviem ir patikuši divi šķidrums — vīns iekšķīgi un olīvu eļļa ārīgi. Redzama vieta grieķu mītoloģijā ir Zeva un mirstīgās princeses Semeles dēlam Dionīsam, ko Nisa kalnā ar medu bija izaudzinājušas nimfas, un kas tur bija iepazīzinies ar vīnkoku un vīnu. Satīru un menādu pavadīts Dionīss ir apceļojis Āziju, Eiropu un Afriku un visur mācījis vīnkopību un vīna gatavošanu. Kad Dionīss atgriezies Grieķijā un viņa kults izplatījies par visu zemi, Zevs viņu uzņēmis dievu saimē. Grieķu mītologi uzskata, ka Dionīsa - Bakcha mītos ir iepīti elementi no frīgiešu, līdiešu un krētiešu mītiem, kuņas savukārt ietekmējis hindu mīts par dievu Somu. Dažādos laikmetos un apgabalos Dionīsa svētki svinēti dažādi. Dažās vietās svētku laikā ir pasniegti mākslinieciski priekšnesumi, kamēr citos notikušas vīna orgijas. Atēnās Dionīsa svētki rīkoti piecreiz gadā, un to laikā dzerts vīns. Dionīsa svētkos grieķi pārgērbusies par satīriem, apsegušies ar kazu ādām, blējuši kā āži, dziedājuši un dejujuši apkārt altārim. Pāns, satīri un bakchantes bijuši Dionīsa uzticīgi pavadoņi, un viņiem svētkos ierādīta redzama vieta.

Grieķi audzēja vīnkokus uz zemes, uz stabiem vai dzīviem kokiem, bet, pēc tam kad bija novērojuši, ka vīnogas uz veidotiem vīnkokiem ir lielākas un saldākas, sāka vīnkokus apkopt. Pieaugot vīna patēriņam, vīndaři sāka pievērst lielāku uzmanību vīna kvalitātei, bet līdz ar lielāku patēriņu ieviesās vīnu viltošana. Vīnus gatavoja no svaigām vai žāvētām vīnogām un sabiezinātas vīnogu sulas, bet nabagiem un vergiem no sulas, ko ieguva, uzlejot ūdeni uz spiedpaliekām. Vīniem pielika garšvielas, sēru, sveķus, ģipsi, krītu, marmoru, mālus vai jūras ūdeni. Grieķi ir pazinusi arī vīģu, dateļu un zīdkoka ogu vīnus, un, iespējams, ka arī ābolu un bumbieņu vīnus. Viņu iecienītā vīra bijusi „posset”, kas gatavota no vīna, karsta piena, medus, garšvielām un miežiem. Kirke ar sazālotu viru pacienājusi Odiseja ļaudis, tā viņus pārvēršot cūkās, un Odisejam tikai ar viltu izdevies viņus no Kirkes burvības izglābt. Spriežot pēc grieķu dievu un varoņu mežonīgajām izdarībām, grieķi, šķiet, lietojuši apreibināšanai arī hallucinogēnus augus. Teikā par Odiseja sievas tēvu Ikāriju, Ikārijs pacienājis ar neatšķaidītu vīnu ganus, ganiem sācis viss rādīties dubulti, viņi iedomājušies, ka ir apburti un Ikāriju nosituši. Grieķi ir gatavojuši arī saindētu vīnu. Teikā par Atēnu ķēniņu Egeju, ķēniņš gribējis noindēt ar vīnu savu dēlu Tezeju.

Grieķi uzglabāja vīnus ādas, parasti kazu ādas, maisos un amforās. Amforas viņi noslēdza ar akmens aizbāžņiem, kuņus pārklāja ar ģipsi, piķi vai māliem, un uz aizbāžņiem uzspieda zīmogu. Paplašinoties tirdzniecībai ar citām zemēm, grieķi uzlaboja māla amforas. Vēsturnieks Herodots raksta, ka tukšās amforas ēģiptieši nav sūtījuši atpakaļ uz Grieķiju, bet ierakuši zemē un izlietojuši kā ūdens tvertnes Sīrijas tuksnesī.

Ēdiens senā Grieķijā bijis visai pieticīgs, un tas, piemēram, Atēnās sastāvējis no miežu putras, zivīm, rāceņiem un olīvām, un noskalots ar atšķaidītu vīnu. Izsmalcinātie ēdieni ir parādījušies tikai vēlāk, pēc tam, kad grieķi sakāva persiešus. Neviena grieķu reliģiska ceremonija nav noturēta, kad vīns nebūtu ziedots dieviem, un nevienas dzīres nav notikušas bez vīna. Grieķi ir dzēruši vīnu pēc maltītes. Vīnu vispirms sajauc ar siltu vai aukstu ūdeni trīs lielās bļodās „krater”, un no vienas bļodas ziedoja dieviem Olimpā, no otras varoņiem, bet no trešās Zevam. Vīnu dzēra no māla vai dārgmetallu kausiem, biķeriem vai ragiem. Vīna dzeršanai bija iemīļoti dzeņamie ragi ar caurumu tievajā galā, par kuņu vīnu tecināja mutē. Ceremoniju meistars dzīrēs

ir noteicis, cik drīkst dzert, un par nepaklausību piespriedis sodu, piemēram, līcis izdzert kausu vīna vienā rāvienā.

Jaunu rosību grieķu vīnkopībā ienesa Maķedonijas ķeizars Aleksandrs Lielais, pēc tam kad iekaroja Rietumāziju un Ziemeļafriku. Grieķijas vīniem pavērās jauni tirgi, un tos sāka lielā vairumā izvest uz Ēģipti un Indiju.

Vīnkopība Grieķijā ir ieviesusies gar Vidusjūras krastu un pāri Egejas jūras salām no Tuviem Austrumiem. Grieķi ir pirmie, kas vīnkopībai nodevušies zinātniski. Viņi sāka lietot dārznieka nazi vīnkoku veidošanai, un uzlabot vīnu kvalitāti. Grieķu botaniķis Teoprasts ir aprakstījis vairākas vīnkoku sugas un grieķu ārsts Dioskorīds vairākas vīnkoku šķirnes. Grieķijā ir dzimusi vīna kultūra. Bez vīnkoka un vīna grieķu mītoloģija, literatūra un māksla nav iedomājama. Tur ir sacerētas arī pirmās dziesmas, piemēram:

Der ar mani,
Draiskojies ar mani,
Mīlē mani,
Kronē galvu ar mani,
Dusmojies, kad esmu dusmīgs,
Un esi rāms, kad esmu rāms!

Daži grieķu filozofi, kā Sokrāts un Epikūrs vīnu ir slavinājuši, kamēr citi, kā Platons un Aristotelis ieteikuši baudīt ar sātu. Grieķijā ieviesusies paraža uzdzert uz veselību, ko no grieķiem pārņēmušas citas tautas, kā romieši un ģermāņi, un tagad lieto visā civilizētā pasaulē.

Ap 2. gs. pr. Kr. Grieķija sāka sairt. To iekaroja Roma un pēc tam tā kļuva Bizantijas sastāvdaļa. Pēc tam kad sabruka Bizantijas imperija Grieķiju okupēja musulmaņi turki, kas tur valdīja līdz 19. gs.

Tagadējā Grieķijā bez vīnkopības apgabaliem uz Peloponēsas pussalas un cietzemes, ievērojamas vīnkoku dārzu platības atrodas uz Jonijas un Egejas jūru salām. Krētas sala dod apmēram vienu trešdaļu no Grieķijas vīna kopprodukcijas. Jau no senatnes iecienīti ir Samos, Limnos, Rodes, Kios, Lesbos un vēl citu salu vīni. Lauku vīnus vēl arvien gatavo pēc sen-seniem paņēmieniem, un no tiem ir populāri „retsina” vīni, kas pazīstami jau no tiem laikiem, kad vīnus uzglabāja amforās un konservēja ar *sandarac* sveķiem. Retsina vīniem ir īpatnēja sveķu garša, kas ne kat-

ram palīk, bet pie kuņas var ātri pierast. Sveķi pasargā no saslimšanas ar zarnu slimībām, kas Grieķijas karstā klimatā ir izplatītas.

ITALIJA. Pēc 2300 g. pr. Kr. Itālijā no Šveices, Dienvidvācijas un Donavas baseina ir ienākušas vairākas iecelotāju grupas, kas sajaucās ar iezemiešiem un deva pamatu itāliešu tautai. Viņiem pēc 800. g. pr. Kr. ir pievienojušies etruski un, nedaudz vēlāk, grieķi.

Grieķi nodibināja kolonijas Itālijas dienvidu daļā un tur ierīkoja vīnkoku dārzus. Vīnkopība Dienviditalijā ar laiku attīstījās tik plaši, ka dzejnieku valodā to sāka pazīt par *Oenotria* jeb Vīna zemi. Grieķu rakstnieks Sofokls to piemin kā Bakcha iemīļotu zemi. No Dienviditalijas vīnkopība ir izplatījusies uz ziemeļiem. Uz dienvidiem no Tibras upes kļuva slaveni Kampānijas vīni, kuri gatavoti pēc grieķu pieņēmieniem, un kvalitātes ziņā nostājušies blakus ieviestiem grieķu vīniem.

Etruski kādreiz apdzīvojuši vienu trešo daļu no Ziemeļitalijas, un viņu vīni kļuvuši pazīstami sākot ar 5. gs. pr. Kr. Tie ir bijuši saldi un smagi un vērtēti zemāk par Kampānijas vīniem. Etrusku valoda nav uzglabājusies un tādēļ viņu nedaudzie raksti palikuši neatšifrēti. Izrakumos atrastas māla un metalla karafes un upuru trauki, kā arī māla, zelta un sudraba dzeņamie kausi. Etruskus ir aprakstījis grieķu vēsturnieks Teopomps. Etrusku sievietes ir baudījušas tādas pašas tiesības kā vīrieši — piedalījušās dzīrēs, uzdzērušas viesiem un brīvi izvēlējušās partnerus. Dzīrēs vīnu pasniegušas kailas verdzenes. Reliģiju etruski bija daļēji aizņēmušies no grieķiem, un viņu vīna dievam Fuflunam ir liela līdzība ar grieķu Dionīsu. Etruski sacentās tirdzniecībā uz jūras ar kartāgiešiem un grieķiem, un viņu vīni bijuši pazīstami arī Gallijā un Grieķijā.

Itālijas rakstītā vēsture sākas ar 3. gs. pr. Kr., pēc tam kad Roma iekaroja Itālijas pussalu un latīņu valoda Itālijā kļuva par valdošo. Pirmo grāmatu latīņu valodā par lauksaimniecību „*De Agri Cultura*” ir sarakstījis Katons. Viņš tanī piemin arī vīnkopību un sniedz padomus vīndarīem. Katons ieteic vīnogu sulu pirms raudzēšanas saldināt ar vīnogu koncentrātu un vīnam pielikt sāli, marmoru vai priežu sveķus. Par vīna gatavošanu ir rakstījuši arī Plīnijs, Varrons, Kolumella, Seneka u.c. Plīnijs apcerējumā „*Naturalis Historia*” bieži atsaucas uz Katona un Varrona rakstiem.

Plīnijs ir jau pazinis 80 vīnkoku šķirnes, no kuņām divas trešdaļas audzētas Itālijā. Viņš apraksta vīna un vīnogu sulas koncentrāta „sapa” gatavošanu. No augļu vīniem Plīnijs piemin dateļu, vīgu, ābolu, bumbieru, mespīļu, pīlādžu, zīdkoka ogu vīnus; bez tam dārzeni, ārstniecības un medus vīnus. Frīģijā ir gatavots medus dzēriens, kuņam piejaukts etiķis. Plīnijs ir pazinis 36 ābeļu šķirnes, bet viņam pārmet, ka viņš pie āboliem pieskaitījis arī chenomeles, krabus un vēl citus augļus.

Senā Romā bijis atļauts dzert tikai sākot ar 25. dzīvības gadu, bet vēlāk dzeršana plaši izplatījusies un alkoholiskos dzērienus lietojušas arī sievietes. Varrons ir slavējis vecos, labos laikus, kad sievietes lietojušas tikai sapu. Vīnu romieši ir gatavojuši šādi: vīnogas ir sašķaidītas ar kājām un izspiestā sula raudzēta lielās, zemē ieraktās māla krūzēs „dolium”, kas bijušas izklātas ar piķi. Vīns raudzēts veselu gadu un dzerts svaigs. Sulas iegūšanai lietota sviras spiede ar vārpstu, kas 12. gs. jau bija ieviesusies visā Rietumeiropā. Vīnu romieši dzidrināja ar olas baltumu, tam pielika garšvielas, piemēram, rūgtās mandeles vai piparus, un to konservēja ar sālsūdeni vai priežu sveķiem. Labākos vīnus romieši nogatavināja amforās. Amforas cieši noslēdza ar aizbāžņiem un dažreiz turēja telpās ar augstu temperatūru. Vīnu pārvadāja amforās vai ādas, parasti kazu ādas, maisos. Koka mucu romieši iemācījās gatavot no galliem un to sāka lietot vīna transportam. Vīnu dzēra no vīna kausiem, bīķeriem un ragiem. Vīna trauki bija pagatavoti no māla, zelta, sudraba un kristalla. Sākot ar 1. gs. pr. Kr., pēc tam, kad parādījās pūstais stikls, ieviesās arī dārgie stikla trauki. Romieši pirms maltītes ziedoja dažas lāses vīna dieviem. Vīnu dzēra pie ēdiena, un to pasniedza karstu vai aukstu. Sākot ar 1. gs. ieviesās paraža dzert pirms maltītes „mulsum”, vīnu, kas bija saldināts ar medu. Romieši bija iecienījuši arī vircotu medus vīnu „methylin”.

Romiešu reliģijā ir jūtama stipra grieķu ietekme. Romiešu lauksaimniecības dievs Saturns bija atbēdzis no Grieķijas, un viņa laikmetu romieši uzskatīja par Zelta laikmetu, kuņā upēs tecējis piens un vīns un valdījusi vienlīdzība, miers un laime. Saturnam par godu 17. decembrī rīkotas saturnālijas, kas ilgušas veselu nedēļu. Pie Saturna tempļiem upurēts, rīkotas dzīres un valdījusi vienlīdzība. Kungi apkalpojuši vergus un vergi drīkstējuši runāt pretim kungiem. Romiešu vīna dieva Libera svētki ir svinēti 17. martā. Romieši rīkojuši arī bakchanālijas dievam Bakcham - Dionīsam par

godu, kas kļuvas tik izlaidīgas, ka senāts 2. gs. pr. Kr. tās aizliedzis. No romiešu vīna svētkiem ar laiku ir izauguši karnevāli, kuŗus vēl tagad rīko daudzās vīnkopības zemēs. Vīņu ir apdzejiojuši daudzi romiešu dzejnieki, kā Ovīdijs, Virgīlijs un Horācijs. Horācijs ir pat teicis, ka tas, kas dzer tikai ūdeni, nav spējīgs radīt vērtīgu mākslas darbu.

Romas laikā apgabalus vīņpus Alpiem apdzīvoja barbari - galli un ģermāņi, kuŗu dzērieni bijuši alus un medus. Ar vīnu vīņus ir apgādājuši grieķu un romiešu tirgotāji. Amforas no Dienviditalijas ir atrastas Gallijā, sākot ar 4. gs. pr. Kr. Kad pēc Otrā pūniešu kara romieši pārvaldīja Vidusjūru, viņi pārņēma kartāgiešu un grieķu tirdzniecību. Pieaugot vīna patēriņam, Itālijā vīnkoku dārzu platība pieauga, tā kā labība romiešu pāēdināšanai bija pastiprināti jāieved no kolonijām. Lai aizsargātu vīnkopību Itālijā, romieši vairākkārt aizliedza vīnogas kolonijās audzēt, tomēr leģionāri un kolonisti audzēja vīnkokus, gatavoja vīnu un netieši veicināja vīnkopības izplatīšanos visā Rietumeiropā.

Romas imperija ap 4. gs. sāka sairt. Sākās barbaru iebrukumi, un Romas imperija saskaldījās rietumu un austrumu imperijās. Itālijas pussalu vispirms iekāroja ostrogoti, pēc tam lombardi, franki un sakši, un Romu izlaupija saracēņi, ungāri un vikingi.

Sākot ar 12. gs. pieauga tirdzniecības pilsētu vara. No tām izauga patstāvīgas valstiņas, kuŗas 19. gs. apvienojās Itālijas karaļvalstī. Lauksaimniecība un vīnkopība attīstījās un itālieši sāka gatavot kvalitātes vīnus. Izcilus galda vīnus tagad gatavo Piemontes un Ligūrijas provincēs un labus galda vīnus Toskanijas (Chianti) un Kampānijas provincēs. Sardīnijas sala ir slavēna ar deserta vīniem (Marsala).

MALTA. Maltas sala atrodas Vidusjūrā uz dienvidiem no Sicīlijas. Līdz Maltas republikas nodibināšanai (1974), tanī ir valdījuši foinīķieši, romieši, normaņi, francūži un angļi.

Maltā audzē vīnkokus, bet klimats, sauso vasaru dēļ, vīnkoku kultivēšanai ir neizdevīgs. Maltieši audzē galvenokārt amerikāņu šķirnes. No tām iegūtais vīns ir vidēja labuma un to lielāko tiesu patērē uz vietas.

FRANCIJA. Grieķi ap 7. gs. pr. Kr. nodibināja Dienvidfrancijā pie Ronas iztekas Marselas (Massalia) koloniju, kas kļuva par ievērojamu tirdzniecības centru. Vīns pa Ronu nokļuva dziļi iekšze-

mē, par ko liecina daudzās Gallijas vidienē atrastās grieķu amforas. Kādas princeses kapā Burgundijā no apmēram 6. gs. pr. Kr. ir atrasts liels, ap 1,5 metru augsts grieķu gatavots bronzas vīna trauks „krater”.

Sākot ar 7. gs. pr. Kr. lielu daļu Viduseiropas (Franciju, Šveici, Dienvidslāviju, Ziemeļitaliju, Ungāriju, Austriju un Čehoslovākiju) ir apdzīvojuši galli jeb ķelti. Ķelti nav atstājuši rakstus, bet viņus bieži piemin grieķu un romiešu vēsturnieki. Ķeltu dzērieni bijuši alus un medus „hydromel”, kuņus viņi dzēruši no koka, māla un bronzas kausiem. Ar ķeltiem vispirms iepazīšies grieķu un romiešu tirgotāji, kuņi piegādājuši ķeltiem vīnu. Vēsturnieks Diodors Sikuls raksta, ka par amforu ar vīnu ķelti devuši pretī vergu. Viņš aprakstījis ķeltus kā drošsirdīgus kaņotājus, kuņi pēc veiksmīgiem sirojumiem rīkojuši dzīres, dzēruši neatšķaidītu vīnu, ātri iedegušies dūsmās un izkāvušies, lietojot dūņus. Romiešu vēsturnieks Amians Marcellīns aprakstījis ķeltus kā dižena auguma, strīdīgus un lepnus ļaudis. Vesels bars pretinieku nav varējis turēties pretim vienam ķeltam, sevišķi, ja viņš pasaucis palīgā savu sievu. Ķeltu sievietes bijušas ļoti stipras, un ja viņām uztūcis kakls un viņas sākušas griezt zobus, viņas ar milzīgajām rokām situšas un spērušas kājām, līdzīgi katapultas šāvieniem. Vīna nozīmi ķeltu sabiedriskajā dzīvē apliecina ķeltu darinātie skaistie māla un metalla vīna trauki, dzeņamie kausi un ragi. Dzīva vīntirdzniecība ar ķeltiem attīstījusies Romas laikā. No 1. gs. pr. Kr. starp Itāliju un Galliju atrasts kāds nogrimis romiešu kuņis ar vairāk nekā 700 vīna amforām.

Romas laikā vīnkopība ir attīstījusies Ronas ielejā. Plīnijs raksta, ka Gallijā audzētas divas vīnkoku šķirnes, no kuņām *picata* izplatījusies par visu Galliju un no tās gatavotais vīns izvests uz citām zemēm. Romas laikā vīnkopība Gallijā ir bijusi svarīga lauksaimniecības nozare. Par to, kad īsti vīnkoki sākti kultivēt tagad slavenajos Francijas vīnkopības apgabalos nav droši zināms. Kad Romas konsuls Krass 1. gs. pr. Kr. ieradies Bordo pilsētā, viņš tur ir pacienāts ar labu vīnu. Vīnkopība Šampanā ir pastāvējusi jau 6. gs., bet Burgundijā 8. gs. Franku karalim Kārlim Lieļajam ir piederējuši lieli vīnkoku dārzi, no kuņiem viņš vienu uzdāvājis Salje abatam.

Pēc Romas imperijas sabrukuma Galliju pārstaigājuši daudzi iebrucēji un tur nopostīja vīnkoku dārzus. Francijā attīstījās feodālā

iekārta, tā ka zeme koncentrējās lielgrūntnieku un baznīcas rokās. Kamēr augstākā šķira dzīvoja pārticībā, zemnieki tikko vilka dzīvību.

Vīna patēriņš strauji pieauga, sākot ar 12. gs., pēc tam, kad attīstījās tirdzniecības pilsētas un radās liels pieprasījums pēc lauksaimniecības produktiem. Anglijas hercogs no Anžu 1152. g. apprecēja Francijas bagātāko vīnkoku dārzu īpašnieci. Bordo vīni kļuva par „Anglijas vīniem”, un Bordo osta attīstījās par lielu tirdzniecības centru.

Francijas vīnkopības attīstībā izcili nopelni ir trim vīriem — Perinjonam, Planšonam un Pastēram. Benediktīniešu mūks Perinjons 17. gs. atrada paņēmieni kā gatavot šampanieti. Duļķainus putojošus vīnus līdz tam gatavoja italieši, bet Perinjons iemanījās duļķes nosēdināt uz pudeļu korķiem un sāka gatavot dzidru putojošu vīnu, kas tagad visā pasaulē pazīstams kā šampanietis. Planšons 19. gs. paglāba no katastrofas ne tikai Francijas, bet visas Eiropas vīnkopību. Kad Eiropā izplatījās no Amerikas ievazātā vīnkoka uts - filoksera, Planšons noskaidroja, ka, uzpūtējot Eiropas vīnkokus uz Amerikas vīnkoku potcelmiem, iespējams filokseru apkarot. Pastērs kļuva pasaulslavens pagājušā gadsimta otrā pusē ar atklājumiem ķīmijā un bioloģijā. Pateicoties viņa pētījumiem mikrobioloģijā, sākās kultūrraugu lietošana vīnrūpniecībā.

Francija kā vīna ražotāja zeme ir otrā vietā pasaulē. Izcilus vīnus tagad gatavo Burgundijas, Bordo un Šampanes vīnkopības apgabalos. Par to, cik augstu vērtē Francijas vīnus, var spriest pēc pudeles *Chateau Lafite* vīna no 1864. g. ražas, kas 1977. g. kādā izsolē Anglijā pārdota par 18.000 USA dolāriem.

Kā komerciāla sidra ražotāja zeme Francija ir pirmā vietā pasaulē. Sidru gatavo no sevišķiem rūgteni saldiem āboliem, un tā gatavošana, šķiet, sākusies senatnē Bretaņā. Kultivētas sidra ābolu šķirnes audzē Ziemeļfrancijā, kamēr galda ābolu šķirnes visā Francijā un no tām gatavo ābolu vīnu (cidre de pommes).

No ābolu vīna Francijā izgatavo ābolu degvīnu. Sevišķi iecienīts ir ābolu degvīns „calvados”. ko gatavo departamentā ar līdzīgu nosaukumu.

SPĀNIJA. PORTUGALE. Spānija un Portugale atrodas uz Ibērijas pussalas, un pirms patstāvības iegūšanas to likteņi ir bijuši visai līdzīgi.

Ibērijas pussalu senatnē apdzīvoja ibērieši, pār kuriem vēlāk dominēja ķelti, kartāgieši, romieši, vizigoti un mauri. Portugāļi atbrīvojās no mauru virskundzības 12. gs, un spāņi 15. gs.

Spānijā alās no mezolīta laikmeta atrasti zīmējumi, uz kuriem redzami cilvēki, kas aplaupa bites; tie ir vecākie pierādījumi par medus lietošanu cilvēka uzturā. Vīnkoki Ibērijas pussalā ir auguši jau aizvēsturiskajā laikmetā, bet nav zināms, ka no vīnogām būtu gatavots vīns. Zinātnieki uzskata, ka ar vīnu un kultūras vīnkoku ibēriešus iepazīstinājuši foinīkieši, kuri laikā no 1000 — 700 g. pr. Kr. nodibināja gar Vidusjūru maiņas punktus un kolonijas. Vēlāk gallus (ķeltus) apgādāja ar vīnu grieķi un romieši. Pēc tam kad Ibērijas pussalu iekaroja romieši, Hispanija bija viena no nedaudzajām provincēm, kurā romieši atļāva audzēt vīnogas un gatavot vīnu. Kad 7. gs. Ibērijas pussalu iekaroja musulmaņi mauri, mauri ierīkoja jaunus vīnkoku dārzus uz kalnu nogāzēm. Lai gan korāns alkoholisko dzērienu lietošanu aizliedz, vīns ir gatavots. Mauri veicinājuši vīnkopību Andalūzijā, un vīns no turienes ir izvests uz Angliju. Tomēr ne visi mauru valdnieki vīna gatavošanu atbalstījuši, jo ir zināms, ka kalifs Osmans pavēlējis iznīcināt divas trešdaļas vīnkoku dārzu Valencijā, un vīnogas atļāvis lietot vienīgi ēšanai un žāvēšanai.

SPĀNIJA. Mauri ir iepazīstinājuši spāniešus ar destillāciju, un viņu laikā Spānijā sākusies spirtotu vīnu gatavošana. Spāņu pazīstamākie vīni ir spirtotie šeri un malaga.

Pēc tam kad spāņi atguva no mauriem Andalūziju *Jerez de la Frontera* pilsēta kļuva par spāņu galveno vīna tirdzniecības centru un šī apgabala vīni ieguva šeri (Jerez, Xeres) nosaukumu. Spāņi tagad gatavo vairākus šeri tipa vīnus, no kuriem iecienītākais ir saldaiss, spirtotais šeri ar īpatnēju piegaržu, ko iegūst no sevišķiem segu raugiem. Vīnkopība Malagā ir sākusies foinīkiešu laikā un tur tagad gatavo vairākus malaga tipa vīnus. Izcilas kvalitātes ir „vino tierno”, ko gatavo no gatavām vīnogām, kuņas pēc ievākšanas vēl žāvē uz salmu paklājiem. Arī malaga ir spirtots vīns.

PORTUGALE. Portugales vīni ir parādījušies Anglijā jau ap 14. gs., bet kļuvuši sevišķi populāri 17. gs., pēc tam kad angļi noslēdza ar portugāļiem vīna tirdzniecības līgumu. Ar Jaunās Pasaules aklāšanu Atlantijas okeana ostas attīstījās par dzīviem tirdzniecības centriem, un Oporto pie Douro upes iztekas kļuva par Portugales galveno vīna eksporta ostu. Douro vīni no Oporto

ostas ieguva porta jeb portvīna nosaukumu. Anglijā vēl tagad kā portvīnu drīkst pārdot tikai vīnus no Douro upes ielejas. Portvīni sākumā bijuši lēti un slikti. Anglijā pat bijusi izplatīta pamācība, kā tos viltot. Ar laiku portvīna kvalitāte uzlabota, un portvīns kļuvis par iecienītāko vīnu visās angļu-sakšu zemēs. Sākot ar 1770. g., portvīnu sāka uzglabāt stikla pudelēs, un 19. gs. aizliedza to krāsot ar pliederu ogām. Portvīns ir spirtots vīns, kam rūgšana pārtraukta, rūgstošai sulai pielejot spirtu. Galvenie portvīna tipi ir „izcilais” un jauktais jeb „mucu” portvīns. Pirmo nogatavina vismaz 8—10 gadus, kamēr otru laiž tirgū jau pēc pāris gadiem. Bez portvīna pasaulē slavens ir arī madeira vīns. Madeira salu portugāļi atklāja 15. gs. un tur ierīkoja lielus vīnkoku dārzus. Madeira ir deserta vīns, kuŗa īpatnējā garža rodas vīnu līdz pieciem mēnešiem uzglabājot telpās pie apmēram 50° C.

VĀCIJA. Vācieši jeb ģermāņi senatnē apdzīvojuši Skandināviju, Baltijas jūras salas, Jutlandi un Ziemeļvācijas līdzenumu no Reinas līdz Vislai. Senģermāņu valoda ir izzudusi, un senģermāņi nav atstājuši rakstus. Līdzīgi citiem indoeiropiešiem, viņi ienākuši Eiropā no austrumiem, un viņu senajiem ticējumiem ir daudz kopēja ar ķeltu, latīņu, slavu, baltu un citu indoeiropiešu ticējumiem. Kad ģermāņi nonāca saskarē ar romiešiem, viņi bija jau saskaldījušies trijās lielās grupās: rietumģermāņos, kuŗus pazīst kā angļu-sakšus, skandinavos un gotos. Rietumģermāņi pirmie tieši saskārās ar romiešiem, un viņus apcerējumā „Germania” tuvāki aprakstījis romiešu vēsturnieks Tacits. Zemi ir apstrādājušas sievietes, veci cilvēki un bērni, kamēr vīrieši medījuši, karojuši un dzīvojuši. Ģermāņu dzērieni bijuši alus un medus (Met, Meet), kas gatavots izraudzējot ar ūdeni atšķaidītu medu. Vēlākā laikā medus ir arī aromatizēts vai vircots. Medu raudzējot kopā ar iesalu un apiņiem ir iegūts medalus (Honigbier).

Ar vīnu ģermāņus senatnē apgādājuši grieķu un romiešu tirgotāji. Jūlijs Cēzars savos rakstos piemin, ka suebi pie Elbas esot aizlieguši romiešiem ievest vīnu, lai nebojātu cilts morāli. Ģermāņu apdzīvotās zemēs mežos auguši vīnkoki, bet nav zināms, vai no vīnogām ir gatavots vīns. Vīnkoku kultūra Vācijā ir izpletusies no Ronas uz Reinu un Reinas pietekām. Romas imperijas laikā vīnkokus Vācijā izplatīja romiešu leģionāri un kolonisti. Vecākās rakstītās ziņas par vīnkoku audzēšanu Vācijā sniedz romiešu dzejnieks Ausonijs 4. gs. ceļojumu aprakstā „Mosella”. Vidus-

laikos vīnkopību Vācijā veicināja baznīca un klosteri, kuriem piederēja lieli īpašumi un vīnkoku dārzi. Klosteru mūki pārrakstīja latīņu valodā rakstus par vīnkopību, audzēja vīnogas un gatavoja vīnus klosteru vajadzībām un pārdošanai. Klosteriem dibinoties arī ziemeļu un ziemeļaustrumu daļā, vīnkopība izplatījās līdz Vislai. Vīnkopību Vācijā ir veicinājis arī franku ķēniņš Kārlis Lielais. Viduslaikos, līdzīgi kā citās katoļu zemēs, arī Vācijā attīstījās svēto jeb vīnkopības patronu godināšana. Vīnkopības patronu vāciešiem bijuši vairāki, bet sevišķi iecienīts bijis sv. Urbāns, kuŗa vārdā 15. gs. nodibinātas vairākas brālības. Sākot ar 11. gs. klosteri sāka pievērst lielāku uzmanību vīnkoku dārzu novietojumiem, un tā 11. — 12. gs. radušies slavenie Johannisbergas vīna kalni. Vīnkopība Vācijā piedzīvoja uzplaukumu 15. gs., pēc tam kad attīstījās tirdzniecības pilsētas Ulma, Frankfurte, Mainca, Štrasburga un citas, un pastāvēja dzīva vīntirdzniecība. Pēc tam vairāku iemeslu dēļ vīnkoku dārzu platība jūtami samazinājusies. Līdz ar baznīcas reformu samazinājās klosteru skaits, iekšējos un ārējos kaŗos 16. un 17. gs. izpostīja daudzus vīnkoku dārzus, un Hanzas līgas tirgotāji ar saldiem un lētiem dienvidzemju vīniem sabojāja vīna tirgu ziemeļos. Ziemeļvācijas skarbaļiem vīniem ir uzglabāties zobgalīgs nosaukums „Dreimännerwein” jeb trīs vīru vīns. Tā dzeršanai esot vajadzīgi trīs vīri — viens, kas to dzeŗ un divi, kas viņu satur.

Renesanses laikā Vācijā radušies daudzi ar vīnkopību saistīti mākslas darbi, kā zelta, sudraba, alvas un stikla dzeŗamie trauki, kokgriezumi uz vīna mucām, skulptūras un gleznas. No dzeŗamiem traukiem izceļas raksturīgā vācu vīna glāze „Römer” un dzeŗamie ragi. Römer glāzei ir īpatnēja ābolveida galva un plata kāja. Tā ir pakāpeniski izveidojusies no cilindriskās vīna glāzes. Dzeŗamos ragus ir lietojuši jau senie grieķi un romieši, un Vācijā tos sevišķi iecienījuši studenti. Sākot ar 16. gs., Vācijas provinču valdnieki sāka sacensties, kas varēs pagatavot lielāku vīna mucu. Lielākā 254000 litru tilpuma vīna muca, ir pagatavota Saksijā 18. gs., bet līdz mūsu dienām ir uzglabājusies 230000 litru tilpuma vīna muca Heidelbergas pilī. Sākot ar 18. gs. vācu vīnkopji sāka pievērst uzmanību vīnogu šķirnēm un vīndaŗi uzlabot vīna kvalitāti. Vīnus sāka uzglabāt cilindriskās, ar korķiem noslēgtās pudelēs.

19. gs. Eiropas vīnkokiem uzbruka no Amerikas ievazātā vīnkoku uts un neīstā miltrasa, kas bezmaz iznīcināja Vācijas vīnkoku

dārzus. Kamēr izdevās filokseru un miltrasu apkarot, uzplauka vīnu viltošana un mākslīgu vīnu gatavošana. Par mākslīgu vīna gatavošanu tai laikā ir sarakstītas biezas grāmatas.

Pēc pārdzīvotām krīzēm, 19. gs. beigās Vācijā iezīmējās tagadējie vīnkopības rajoni, radās vīnkopības un vīna pētniecības institūti, vīnkopju un vīndaļu biedrības, un šī gadsimteņa sākumā vīna likums. Klimats Vācijā ir mainīgs, dažus gadus par aukstu, lai vīnogas pilnīgi nogatavotos, tomēr vīndaļi no uzkrātiem piedzīvojumiem iemācījušies gatavot labus vīnus, un Vācijas Reinas un Mozeles vīni kļuvuši slaveni visā pasaulē. Pirmā putojošā vīna fabrika Vācijā nodibināta 1826. g. Vīrtenbergā, bet tagad putojošā vīna jeb sekta fabrikas ir novietojušās pie Reinas un Mozeles.

Austrumvācijā vīnkoku dārzi laikā no 16. gs. līdz Otram pasaules karā lielā mērā samazinājušies. Klimats sākot ar 16. gs. Austrumeiropā ir kļuvis aukstāks; kari, filoksera un vīnkoku slimības ir jūtami ietekmējušas vīnkopību. Lai samazinātu vīna ievadumus, Vācijas Demokratiskā Republikā tagad vīnkoku dārzu platību paplašina.

Vīnkoku audzēšanai nepiemērotos apgabalos Vācijā plašos apmēros gatavo augļu un ogu vīnus, no kuņiem, sevišķi uz laukiem, iecienīti ir ābolu un bumbieru vīni, kuņus vīrtenbergieši saur par „Most.”

AUSTRIJA. Lai gan vīnkoku kultūras ieviešanu Austrijā piedēvē romiešiem, vīnkokus 4. gs. pr. Kr. tur jau audzējuši ķelti. Romas ķeizars Probs 3. gs. atcēla aizliegumu Romas provincēs audzēt vīnkokus, un tādēļ austrieši viņu uzskata par savas vīnkopības nodibinātāju. Tautu staigāšanas laikā liela daļa no Austrijas vīnkoku dārzēm ir iznīcināta.

Vīnkoku dārzu ierīkošanu Austrijā veicinājis franku ķēniņš Kārlis Lielais 8. gs. un sakšu ķēniņš Otto I 10. gs. Sevišķi nopelni vīnkoku kultūras izplatīšanai ir klosteriem, kuņu nodibināšanu atbalstījis Kārlis Lielais. Vīnkopības tālāku uzplaukumu lielā mērā mazinājuši iebrucēji musulmaņi turki; līdz ar reformāciju samazinājies klosteru skaits; un trīsdesmit gadu karš. Tikai 18. gs. vīnkopība atspirga, bet tad 19. gs. tai uzbruka no Amerikas ievazātā filoksera, kas gandrīz pilnīgi iznīcināja Austrijas vīnkoku dārzus.

Austrijas vīni nekad nav bijuši izcilas kvalitātes, tādēļ Austrijas vīnkopji tagad pievērš lielu uzmanību klimata, augsnes un piemērotu vīnogu šķirņu izvēlei. Lielu vīnkoku dārzi atrodas Vīnes apkārtnē, un ceļotāji, kas cienī vīnu, ātri iepazīstas ar īpatnējo „Heuriger” vīnu, ko pārdod Grincingā un apkārtējo ciematu krodziņos. Heirigers ir samērā svaigs vīns, ko dzer jau nākošajā pavasarī vai vasarā.

ŠVEICE. Šveice ir kalnainākā zeme Eiropā, un tās vīnkoku dārzi atrodas galvenokārt kalnu nogāzēs. Vallis kantonā, 1200 metru virs jūras līmeņa, ir augstākais vīnkoku dārzs Eiropā. Tur uz 3 ha liela zemes gabala šveicieši audzē vīnogas un gatavo „Heida” vīnu. Vīnkoku kultūru Šveicē ievaduši romieši. Viduslaikos vīnkoku dārzi bijuši galvenokārt pie klosteriem un muižām.

Šveici ieslēdz piecas vīnkopības zemes (Itālija, Francija, Vācija, Austrija un Lichtenšteina) un, attīstoties tirdzniecībai ar tām, šveiciešiem bija jāiztur sīva konkurence vīna tirdzniecībā. Kā konkurence tā no Amerikas ievazātā vīnogu uts un neīstā milt-rasa Šveices vīnkoku dārzus pēdējos simts gados samazinājusi uz vienu trešdaļu, taču pēdējā laikā to platība atkal pieaug.

Ar reklāmu un vīna kvalitāti šveicieši ieguvuši patērētāju uzticību un viņiem nav grūtību savus vīnus pārdot. Vīnogu ražas novākšanas laikā populāra ir rūgstoša vīnogu sula „Sauser”, ko pārdod no mucām un izvadā ar ziediem pušķotos pajūgos.

Šveicieši gatavo un patērē daudz ābolu vīna, un kā ābolu vīna ražotāja zeme Šveice ir trešā vietā pasaulē. Mājsaimniecībā jau senatnē plašos apmēros gatavoti vīni arī no citiem augļiem. Skābo augļu un ogu sulas pirms raudzēšanas ir atšķaidītas ar ūdeni un saldinātas ar medu.

LICHTENŠTEINA. Lichtenšteinas hercogiste ieguva patstāvību 1866. g., pēc tam kad saira Vācijas konfederācija. Tā atrodas Reinas augšgalā starp Austriju un Šveici. Kad Druzus un Tībērijs pakļāva Romai vietējās ciltis, romieši ieviesa savas paražas un vīnkoku kultūru Reinas ielejā. Klimats Reinas augšdaļā ir piemērots vīnkoku audzēšanai un vīnogas labi nogatavojas. Lichtenšteinieši gatavo labus vīnus, kas ārzemēs gan maz pazīstami.

BULGĀRIJA. Bulgāriju, līdzīgi citām Eiropas dienvidaustrumu zemēm, bieži ir pārstaigājuši iebrucēji no austrumiem. To 14. gs. iekaroja musulmāņi turki, kuri tur palika 500 gadu un

jūtami ietekmēja vīnkopības attīstību. Pēc Otrā pasaules kara vīnu eksportē uz Padomju Savienību, un vīnkoku dārzu platība Bulgārijā ir dubultojusies.

RUMĀNIJA. Rumānijā ir atrasti māla podi ar vīnkoku ornamentiem jau no 2000 g. pr. Kr. Grieķu vēsturnieks Herodots piemin ļaudis uz austrumiem no Donavas grīvas, kas audzējuši vīnogas un gatavojuši garžīgu vīnu. Kad romieši nodibināja Dācijas provinci, Romas ķeizars Trojans licis nokalt piemiņas monētas, uz kurām redzama sieviete ar diviem bērniem; viens no viņiem tur rokā vīnogas, otrs kviešus. Kad 3. gs. sākās lielā tautu staigāšana, vīnkopība paglābās dabas aizsargātās Transilvānijas kalnu ielejās, un 12. gs. tur to atdzīvināja vācu kolonisti no Mozeles apkārtnes. Moldāvijas vīni bijuši plaši izplatīti 14. gs., bet Banatas apgabala vīnkopība attīstījusies Marijas Terēzes valdīšanas laikā, kas tur nometināja vāciešus, kuŗi pazīstami kā „Banatas švābi”. Daudzos Rumānijas apgabalos klimats ir piemērots vīnkoku kultūrai un liela rosība vīnkopībā sākusies pēc Otrā pasaules kara. Rumānijas deserta vīnus sevišķi iecienījuši vācieši, un tos vairumā izved uz Rietumvāciju. Rumāņu tautas dzēriens tomēr nav vīns, bet „brāga”, ko gatavo no prosas.

DIENVIDSLAVIJA. Vīnkoku kultūra Dienvidslavijā ir veca. Foinīķieši ir tirgojušies ar vīniem Dalmācijā, bet vīnkokus tur, šķiet, 8. gs. pr. Kr. sākuši audzēt grieķu kolonisti. Romas laikā vīnkopību Dienvidslavijā veicinājis Romas ķeizars Probs. Dienvidslavijas vīni pirms 900 gadiem bijuši labi pazīstami tirgotājiem, kas ceļojuši cauri Slovēnijai no Itālijas uz Grieķiju un tālāk uz Tuviem Austrumiem. Slovēnija arī tagad ir galvenais Dienvidslavijas vīnkopības apgabals. Daudzajos kaŗos vīnkopība Dienvidslavijā smagi cietusi un sāk strauji attīstīties pēc Otrā pasaules kara.

Dienvidslavijā slavens ir plūmju degvīns (slivovica, slivowitz), kas gatavots Bosnijā jau pirms 700 gadiem. Plūmju degvīnu tagad plašos apmēros gatavo arī vairākās Dienvidslavijas kaimiņzemēs.

ALBĀNIJA. Albānija ir kalnaina zeme gar Adrijas jūras krastu. Tai kaimiņos ir Grieķija un Dienvidslavija. Pēdējos 2000 gados to nepārtraukti pārstaigājuši iebrucēji, un no turkiem tā atbrīvojās tikai 1912. g.

Vīnkopība Albānijā ir iespējama un ir zināms, ka Adrijas jūras piekrastes vīnus labi pazīnuši romieši. Vīnkoku dārzus Albā-

nijā 19. gs. pilnīgi iznīcināja vīnkoku uts, un tie sākti atjaunot tikai pēc Otrā pasaules kara. Albānijā tagad ir dzīva interese par vīnogu audzēšanu un vīna gatavošanu, bet Rietumeiropā par albāņu sasniegumiem vīnkopībā politiskās noslēgtības dēļ ir maz zināms.

ČECHOSLOVAKIJA. Čechoslovaku kultūra ir ķeltu, romiešu, ģermāņu, slavu un maģāru kultūru mīstrojums. Ķelti apdzīvojuši Bohēmiju un Morāviju ap 500 g. pr. Kr., bet romieši Slovaķijā pie Donavas nodibinājuši pirmo maiņas punktu 1. gs. pr. Kr., un tur ierīkojuši pirmos vīnkoku dārzus. Pannonijas provincē vīnkopību vēlāk veicinājis Romas ķeizars Probs. Viduslaikos klosteru ietekmē vīnkopība ir piedzīvojusi ziedu laikus. Līdz ar filokseras izplatīšanos 19. gs. vīnkoku dārzu platība ir samazinājusies un tos atjauno pēc Otrā pasaules kara.

Ar vīnkopību tagad pastiprināti nodarbojas Slovaķijā, Morāvijā un Bohēmijā, bet nepiemērota klimata dēļ vīnogas labi nenogatavojas un no tām iegūtie vīni nav izcilus kvalitātes. Pašu vīnrūpniecība apmierina tikai apmēram pusi no vīna patēriņa, tādēļ vīnus ievad no ārzemēm. Saskaņā ar valdības 1953. g. rīkojumu, vīna dārzu platību Čechoslovakiķijā strauji paplašina un pārorganizē, ņemot vērā jaunākās atziņas agrotehnikā. Čechu tautas dzēriens ir alus, un pat „medicīnas vīnu” — vīnu ar dažādu zāļu piedevām — viņi, vismaz pirms kara, gatavoja no miežu iesala.

UNGĀRIJA. Vecākās ziņas par vīnkopību Ungārijā ir no 2. gs., un kad Ungāriju iekaroja romieši viņi tur atrada vīnkokus. Lai apgādātu ar augļiem un vīnu leģionārus, romieši ierīkoja lielus augļu koku un vīnkoku dārzus Pannonijas provincē. Kad 5. gs. Romas provinces postīja hunņi, viņu ķēniņš Atilla pavēlējis Ungārijas vīnkoku dārzus saudzēt. Hunņu dzēriens bijis raudzēts ķēves piens, bet viņi ātri iemācījušies cienīt arī vīnu. Viņi plašā apjomā lietojuši vīnu, medus dzērienu „medos” un raudzētu miežu dzērienu „komon”, kuŗu, šķiet, iemācījušies gatavot no slaviem.

Hunņiem sekoja maģāri, kas ieviesa valodu, kas tagad ir ungāru valoda, un turpināja kultivēt vīnkokus. Ungārijas vīni 14. gs. ir bijuši jau tik labi pazīstami citās zemēs, ka, piemēram, Polijas ķēniņš Jagello tos ievadis Krakovā. No 16. līdz 18. gs. Ungārijā valdīja turki un, šķiet, iemācīja ungārus gatavot tagad populāro aprikožu degvīnu.

No Ungārijas vīniem pasaules ievēribu izpelnījušies Tokajas deserta vīni, kuņus gatavo no iežuvušām vīnogām.

ANGLIJA. Britu salas pirms 6000 gadiem ir apdzīvojuši neolita lauksaimnieki, kuņos vairākkārt iefiltrējušies ienācēji no kontinenta; starp tiem ap 8. gs. pr. Kr. dominējuši ķelti. Tie nav atstājuši rakstītas chronikas, un ziņas par viņu dzīves veidu iegūst no izrakumiem, mītiem, teikām un grieķu un romiešu vēsturnieku rakstiem. Ķeltu panteonā bijuši daudzi dievi. Dievu mātei Danai ir bijuši vairāki dēli, no kuņiem viens bijis lauksaimniecības dievs, bet otrs gatavojis alu, kas piešķiris nemirstību. Ķeltu priesteri - burvji druīdi svētās birzīs un pie ezeriem un upēm noturējuši reliģiskos rituālus, kuņos dieviem ziedojuši dzērienus. No seniem laikiem ķeltu dzērieni bijuši alus un medalus (mead). Medalus ir bieži pieminēts ķeltu mītos, kuņus viduslaikos sakopojuši mūki. Mītā par Jaunības zemi ir aprakstīta zeme, kuņā mūžīgi zied puķes un upēs tek medalus. Ķelti tur pavadījuši laiku cīņās un dzīrēs un neesot novecojuši. Medalus ir bijis arī druīdu iemīļots dzēriens. Tas ir pieminēts arī velšu mītā *Mabinogion*. Medalus gatavots no medus, kas atšķaidīts ar ūdeni, ar garšaugu un ārstniecības augu piedevu (velšu „metheglin”), vai kopā ar iesalu un apīņiem (honey beer). Angļu vārds „mead” ir cēlies no sakšu „meodu”, kas savukārt cēlies no kādas senas indoeiropiešu valodas.

Angļi bez medalus senatnē gatavojuši arī ābolu vīnu „cider”. Vārdam „cider”, šķiet, radniecība ar grieķu un romiešu „sicera”, lai gan nav pierādīts, ka sidrs būtu gatavots romiešu laikā. Sidra izcelsmi nav izdevies noskaidrot, bet domā, ka tam sakars ar ķeltiem, jo ābele bijusi viens no ķeltu svētiem kokiem. Kāda teika stāsta, ka mistiskajā Avalonas (ābeļu) salā atpūtušies nomirušie ķēniņi un varoņi. Uz Avalonas salu aizvests dziedēt brūces arī nāvīgi ievainotais ķēniņš Arturs. Par to, ka ķelti gatavojuši sidru no mežāboliem, tomēr pierādījumu nav. Ābeļu kultūršķirnes Britānijā ir ieveduši romieši. Drošas ziņas par sidra gatavošanu ir no sakšu laika, kuņi ienāca Britānijā 5. gs., bet rakstītas ziņas par sidru ir no 13. gs., kad tas gatavots Norfolkā. Simtgadu kara laikā starp Angliju un Franciju sidrs Anglijā kļuvis par vīna aizstājēju, bet tā patēriņš ir strauji pieaudzis 17. gs. kad Vorlidžs izgudroja ābolu dzirnavu prototipu. Sidru tagad Anglijā gatavo no rūgteni saldiem sidra āboliem, kuņu šķirnes izaudzētas pēc ilgas

izlases. Anglija kā komerciāla sidra ražotāja zeme ir otrā vietā pasaulē.

Vīnkoku kultūru Britānijā ieviesa romieši, lai gan iespējams, ka ar vīnu britus ir jau iepazīstinājuši Kartāgas tirgotāji. Anglijas klimats ir visai mainīgs un, šķiet, ka romiešu ienākšanas laikā bijis auksts un mitrs, jo romiešu vēsturnieks Tacits raksta, ka vīnogas un olīvas Britānijā nav iespējams audzēt. Bet divus gadsimtus vēlāk Romas ķeizars Probs ir mudinājis britus audzēt vīnogas un gatavot vīnu. Vīnkoku audzēšana no romiešu laika, vairāk vai mazāk sekmīgi, ir saglabājusies līdz tagadējam laikam. Angļu - sakšu laikā, izplatoties kristīgai ticībai, vīnogas pie klosteriem ir audzējuši mūki. Sakšu dzērieni bijuši alus un medalus, bet vīns bijis greznuma dzēriens. Dzeršanai viņi lietojuši ar zeltu vai sudrabu izrotātus ragus. Sākot ar 11. gs., angļu - normāņu laikā vīna patēriņš Anglijā strauji pieaudzis. Normāņu augstmaņi ierīkojuši plašus vīnkoku dārzus, un klosteri pat ievēduši vīndarus no kontinenta. Anglijā gatavotie vīni bijuši skābi, tādēļ vīni ievesti arī no dienvidzemēm. Vīna patēriņu Anglijā jūtami ietekmējušas 12. gs. ķēniņa Henrija II precības ar Francijas bagātāko vīnkoku dārzu īpašnieci Eleonoru no Akvitānijas. Anglijā lielos daudzumos ievesti Francijas vīni, un kļuvis populārs Bordo sarkanvīns „klarets”. Portugāļu portvīns kļuvis iecienīts 18. gs., pēc tam kad angļi noslēdza ar portugāļiem vīna ievēšanai labvēlīgu tirdzniecības līgumu. Spāņu šeri, portugāļu portvīns un franču klarets ir Anglijā tik populāri, ka tos mēdz apzīmēt par angļu vīniem. Vīnogas tagad Anglijā audzē mazumā dienvidos un daži entuziasti mēģina baltvīnu ievest tirgū. Tā sauktos „britu vīnus” Anglijā gatavo no ievestas vīnogu sulas.

No augļu vīniem bez sidra angļi plašā apjomā gatavo bumbieņu vīnu „perry”, ko dažreiz gāzē, bet mājsaimniecībā medalu un dažādus augļu, ogu un dārzeņu vīnus.

BEĻĢIJA UN HOLANDE. Zemienes pie Ziemeļjūras senatnē apdzīvojušas ģermāņu un jauktas ķeltu - ģermāņu ciltis. Pēc tam kad izpletās Romas imperija, romieši ieviesa vīnkoku kultūru līdz Ziemeļjūrai un par vīnkopību tur vēl tagad liecina vietu un ielu nosaukumi.

Beļģijā viduslaikos bijuši vīnkoku dārzi, bet tie kaŗos un Francijas un Spānijas nolīguma dēļ 17. gs. izzuduši. 19. gs. otrā pusē beļģieši sāka zemstikla vīnkoku audzēšanu un guva labus panākumus. Saimnieciskie nolīgumi pēc Otrā pasaules kaŗa zemstikla

vīnkopībai uzlika smagu pārbaudījumu, tādēļ siltumnīcu platība samazinājās. Beļģijā toties no jauna atdzīvojusies interese par brīvdabas vīnkoku audzēšanu. Pēdējā laikā ir ierīkoti vīnkoku dārzi, un no brīvdabas vīnogām beļģieši gatavo vīnu.

Arī Holandē romiešu laikā pastāvējuši vīnkoku dārzi, kuŗi politisko un saimniecisko aprēķinu dēļ vēlākā laikā izzuduši. Holandieši, līdzīgi beļģiešiem, ir attīstījuši siltumnīcu vīnkopību, un vīnogu pārpalikumu pārstrādā galvenokārt putojošā vīnā. Sākot ar 1967. gadu arī holandieši ierīko brīvdabas vīnkoku dārzus.

LUKSEMBURGA. Luksemburgas hercogiste atrodas starp Vāciju, Franciju un Beļģiju un, līdzīgi Lichtenšteinai, tā ieguva patstāvību pēc Vācijas konfederācijas sairšanas 1866. g. Luksemburgā klimats ir līdzīgs klimatam Vācijas Mozeles augšdaļā. Kad šī gadsimta sākumā vīnkoku dārzus Luksemburgā iznīcināja filoksera, luksemburgieši tos atjaunoja ar vīna gatavošanai piemērotākām vīnkoku šķirnēm. Luksemburgas vīndaŗi gatavo galvenokārt galda vīnus ar zemu alkohola saturu. Vīnogu sulai atļauts pielikt cukuru, bet vīndaŗi to reti dara. Luksemburgas vīnkoku dārzi atrodas Mozeles un Zauer upju ielejās. Ārzemēs Luksemburgas vīni ir maz pazīstami.

SKANDINAVIJA. Skandināvija ir ģeogrāfisks apzīmējums Dānijai, Norvēģijai un Zviedrijai līdz ar apkārtējām salām un Islandi. Skandināvijas klimats vīnkoku kultūrai ir par skarbu, un tikai Dānijā kādreiz bijuši vīnkoku dārzi.

Senskandinavu dzērieni bijuši alus, medalus (meth) un ogu vīns. Kādā Dānijas senkapā ir atrasti divi dzeŗamie ragi, viens ar medalus un otrs ar alus paliekām. Medalu sievietes gatavojušas māla traukos un tas ir dzerts no ragiem vai koka un māla kausiem. Dānijā ir gatavots arī ogu vīns. Kādas jaunas sievietes kapā no 1500 g. pr. Kr. atrasta tāss kārba ar vīna paliekām, kas biis gatavots no dzērvenēm, medus un iesala. Līdzīga dzēriena paliekas atrastas Dānijā arī no dzelzs laikmeta. Kādā Islandes sāgā no 12. gs. pieminēts bīskaps, kas Norvēģijā mācījis gatavot vīnu no vistenēm.

Ziņas par senskandinavu dzērieniem iegūst galvenokārt no vecās un jaunās Eddas, kuŗās viduslaikos sakopota dzeŗa un chronikas no Islandes, Norvēģijas, Zviedrijas un Dānijas. Skandinavu galvenie dievi bijuši kareiviskie Odins un Tors. Dievu saime ir mitinājusies Asgardā, kur dievam Odinam bijusi atsevišķa halle *Valhalla*, kuŗā vakaros dzīrojuši kritušie varoņi. Varoņus pēc Odina

norādījuma, uz kaujas lauka savākušas kareiviskās meitenes valkīras, kas Valhallā rūpējušās, lai varoņu dzeņamie ragi vienmēr būtu piepildīti ar dzērienu. Odins dzēris medalu, bet ēdienu pasviedis vilkiem, kas ložņājuši gar viņa kājām. Medalu (skaldū meth) Odins ar viltu bija ieguvis no milžiem, un tas viņam piešķīris gudrību un dzejnieka dāvanas. Medalus ir pieminēts vairākās sāgās. Tors, piemēram, dzērēs pie milžiem viens pats izdzēris trīs mucas ar medalu. Medalus ir pasniegts arī dievam Baldram, pirms viņu ar viltu nonāvējis intrigants Loki. Pirmās rakstītās ziņas par medalu sniedz grieķis Pitijis no Marseļas, kas 4. gs. pr. Kr. bija apceļojis Eiropas ziemeļus un, šķiet, Norvēģijā dzēris medalu.

Skandināviem vienmēr bijuši dzīvi tirdzniecības sakari ar vīnkopības zemēs, un viņi ievēduši vīnu. Dānijā no bronzas un dzelzs laikmeta atrasti Viduseiropā gatavoti zelta dzeņamie kausi un vīna bļodas. Romiešu dzeņamie ragi, bīķeņi un kausi ir atrasti Skandināvijā no 1. gs. pr. Kr. Kad Elba un Odera kļuva par svarīgiem tirdzniecības ceļiem starp Eiropas ziemeļiem un dienvidiem, skandināvi iemainīja dzintaru, vergus, medu, vasku un kažokādas pret metāliem, vīnu un citām dienvidzemju precēm. Vīns senatnē bijis dārgs un pieejams vienīgi augstmaņiem. Kad 8. gs. uz vēstures skatuves uznāca vikings, viņi 250 gadus laupīja, tirgojās un dibināja kolonijas rietumos, austrumos un dienvidos. Pa Krievijas ziemeļu upēm viņi kuģoja uz Kaspijas un Melno jūru un gar Atlantijas okeana krastu uz Vidusjūru. Skandināvijā no vikingu laika atrastas lauskas no vīna krūzēm, kas, šķiet, ievestas no Maincas, viena no tā laika galvenajiem tirdzniecības centriem Viduseiropā. Skandināvijas tirdzniecības pilsētu Berkas, Bergenas un Hedebijas izrakumos atrasti daudzi vīna trauki. Norvēģu ķēniņš Sverri 12. gs. teicis, ka vīns Bergenā neesot dārgāks par alu. Hanzas līgas pastāvēšanas laikā vairākas Skandināvijas pilsētas piederēja pie Hanzas un ievēda vīnu.

Vikingu laikā dzēres un kolektīva piedzeršanās ir bijusi svarīgi sabiedriski notikumi. Komūnālas dzēres ar reliģisku noskaņu rīkotas trīs reizes gadā — ziemas sākumā, vidū un pavasarī. Izejvielas dzērienu gatavošanai sanesuši svētku dalībnieki, un dzērienu gatavošana uzskatīta par svētu ceremoniju. Svinību degpunktā bijusi dzeršana no kopēja trauka, un dzēres parasti beigušās ar asiņainu izkaušanu.

Skandināvijas zemēs tagad ir liels pieprasījums pēc Dienvideiropas deserta vīniem. Zviedrija kopā ar Dāniju nopērk lielo pusi no Portugāles eksportētā madeiras vīna. Zviedrijā pastāv valsts monopols alkoholiskiem dzērieniem un ierobežojumi alkoholisko dzērienu pārdošanai. Vīnus zviedri ievēd no Eiropas vīnkopības zemēm, kamēr paši gatavo vieglu alkoholisku dzērienu „mjod”, kas radniecisks skandināvu leģendārajam „meth”.

SOMIJA. Somija atrodas Ziemeļeiropā uz ziemeļiem no neizturīgo augļu koku kultivēšanas robežas. Somi ievēd vīnu no vīnkopības zemēm un to izdalīšanu kontrolē valsts.

Somijas vīndarītavās gatavo ogu vīnus no jānogām, upenēm, avenēm, zemenēm, mellenēm, dzērvenēm un brūklenēm, un vietējie ogu vīni sedz apmēram vienu trešo daļu no Somijas vīna patēriņa.

Somu tautas eposā *Kalevala* ir vairākkārt pieminēts medus dzēriens, piemēram: „Kad tie nāks mājā iekšā Atnes viņiem kannu medus. . .”, vai „Atnesa tam medus trauku, Pasniedza tam dziras kannu, Lika kalējam to priekšā”. Somi tagad gatavo pārdošanai arī medus dzērienu ar alkohola saturu zem 2,25%.

LATVIJA. Senlatviešu alkoholiskie dzērieni bijuši medalus un alus. Raudzētā medus dzērienam latviešu valodā ir vairāki nosaukumi: medalus, medus, medus vīns, miestīņš un medutiņš. Daudzās latviešu vārdnīcās raudzēts medus dzēriens ir tulkots ar medalus vārdu, kas no tehniskā viedokļa nav pareizi. Medus dzēriens senatnē ir gatavots pēc vairākiem paņēmieniem, no kuņiem izplatītākie ir divi: medus ir atšķaidīts ar ūdeni vai medus raudzēts kopā ar miežu iesalu un apīņiem. Pareizais apzīmējums pirmajam dzērienam būtu medus vai medus vīns, bet otram medalus. Medus ir pieminēts vairākās latviešu tautasdziesmās, piemēram: „Dzer, bāliņ, alu, medu . . .”, „Tautiets manu māmuliņu Vīnu, medu vien dzirdīja . . .”, „Brāļiem alus, Precniekiem medus, Es ar savu draudziņu vīniņu dzēru”.

No vēlā akmens laikmeta Latvijā atrastas (1974) 45 apmetnes kuņu apdzīvotāji gatavojuši māla traukus, ievākuši meža bišu medu un, iespējams, gatavojuši medalu. Viens no vecākiem pierādījumiem par miežu audzēšanu Latvijā ir mieža grauds no 20. — 15. gs. pr. Kr., kas atrasts Kreiču apmetnē. Medalu un alu senbalti lietojuši reliģiskās ceremonijās, par kuņām ziņas atrodamas arheoloģiskos materiālos, folkloras avotos un valodniecībā. Kad Latvijā

attīstījās zemkopība, senbaltu reliģijā dominējušas dzīvības un auglības dievības. Zemes mātei un auglības mātēm senbalti kultu vietās (svētbirzīs, zem svētiem kokiem utt.) ziedojuši pārtikas produktus un dzērienus. Pavasarī viņi svinējuši Ūsiņa svētkus, rudenī Jumja svētkus un ziemā un vasarā saulgrieža svētkus. Vasaras saulgrieža svētkos saskatāmi elementi no indoeiropiešu Saules kulta. Vēlāk, kristietības laikā, tie apvienoti ar mistiskajiem Jāņiem, kuŗu svinēšana bez alkoholisko dzērienu lietošanas grūti iedomājama:

Sieru, sieru Jāņa māte,
Tev bij govīs laidarāi.
Alu, alu, Jāņa tēvis,
Tev bij mieži tīrumāi. (T. dz.)
Laba, laba Jāņa māte,
Vēl labāksi Jāņa tēvs.
Jāņa māte sieru deva,
Jāņa tēvs medutiņu. (T. dz.)

Sevišķi izkopts senatnē bijis veļu jeb senču kults. Mirušajiem ir rīkots mielasts un kapā doti līdz ēdieni un dzērieni. Kurzemes un Zemgales kapu vietās no 3. — 13. gs. atrasti daudzi dzeŗamie ragi, daži ar skaistiem bronzas vai sudraba apkalumiem. Pacienāšana ar dzērieniem bijusi svarīga arī godos, sevišķi kāzās. Kāzās ir bagātīgi pasniegts medalus un alus, bet vēlākā laikā arī vīns un degvīns. Vidējā dzelzs laikmetā (5. — 9. gs.) meža dravniecība ir bijusi nozīmīga zemkopības palīgnozare un dzelzs laikmeta beigās medus plaši lietots kā saldumviela, dzērienu gatavošanai un ārstniecībā. Agrākās rakstītās ziņas par medus dzērienu sniedz Indriķa Livonijas chronika no 12. gs. Tanī pieminēts varens leišu vīns Svelgats, kuŗam Rīgas pilsonis Mārtiņš pasniedzis medalu. Kad latviešu saimniecisko dzīvi sāka noteikt vācieši, muižnieki ieskaitīja medu zemnieku nodevās, un vasks starp Livonijas eksporta precēm (13. — 14. gs.) ieņēmis pirmo vietu.

Dzeŗamo ragu fragmenti no vidējā dzelzs laikmeta, šķiet, ir vecākie liecinieki par baltu sakariem ar dienvīdu vīnkopības zemēm. No vēlā dzelzs laikmeta (10. — 12. gs.) Latvijā ir atrastas amforas, kas ievestas no Eiropas dienvīdaustriem. Drošas ziņas par ievestu vīnu ir no 14. — 15. gs., kad Livonijas pilsētas Rīga, Ventspils, Cēsis un citas piederēja pie Hanzas līgas, un Hanzas tirgotāji iveda vīnus no Rietumeiropas. Rīgā 14. gs. pastāvējusi alus krāvēju kopa (cunfte), kuŗas locekļi izva-

dājuši alus un vīna mucas. Mazās ģildes amatnieku sadzīvē ir plaši ieviesusies pacienāšana. Pacienāšanas noteikumi ir uzglabājušies kažocniekiem, kuŗu meistara kandidātiem bijis jāuzstājas ar rumu un Reinas un Spānijas vīniem. Pacienāšanas kļuvušas arvien izšķērdīgākas un tādēļ ierobežotas. Rīgas pilsoņi lietojuši pie maltītēm vīnu, medalu, alu un stipros dzērienus, bet tai pašā laikā zemnieki uz laukiem pēc ēšanas nodzērušies ūdeni, kulteni, skābputru vai patekas un tikai godos cēluši galdā alu vai medalu. Kad pēc Livonijas kara 16. gs. Kurzemē nodibinājās hercogiste un Vidzemi pievienoja Zviedrijai, Vidzeme sāka atspirgt un pamazām arī zemnieku starpā ieviesās izšķērdība. Par zemnieku kāzām kāds mācītājs sarkastiski ziņojis konsistorijai: „Daudzās vietās zemniekiem ir paradums, ka tie kāzās dienu un nakti ēdienu un dzērienu tura uz galda. Viena daļa ēd un dzer, otra lēkā un dejo, trešā guļ, ceturkā laiž iepildīto atpakaļ, un pildās atkal no jauna”. Lai ierobežotu pārmērīgu izšķērdību, zviedri 17. gs. aizliedza zemniekiem rīkot kāzu svinības ilgāk par divām dienām. Viena arkla īpašnieks drīkstēja ielūgt 16 pārūs viesu un pasniegt 8 mucas alus un 4 kannas degvīna. Rikojuma pārkāpējus un nelūgtos viesus sodīja ar sešiem pāriem rīkšu.

Latvija atrodas starp 55° un 58° ziemeļu ģeografiskiem platumiem. Tās dažādās vietās ir diezgan lielas klimata atšķirības, kas noteic Latvijas floru un arī kultūraugu izvēli. Latvijas klimats veidojas Atlantijas okeāna siltās Golfa straumes un Baltijas jūras ietekmē un visā visumā ir ievērojami siltāks nekā citās tā pašā ģeografiskā platuma zemēs. Mežs Latvijā sedzis lielākas platības nekā tagad un mežā auguši savvaļā pīlādži, avenes, zemenes, mellenes un brūklenes, un purvos dzērvenes, zilenes, lācenes un vistenes. Kultūras augļaugi ieviesušies Latvijā samērā vēlu no rietumiem un dienvidaustrumiem un galvenie kultūras augļu koki tagad ir ābele, skābais ķirsis, plūme, bumbiere un melnā aronija, un ogaugi jāņogas, upenes, zemenes, avenes, kazenes un ērkšķogas.

Augļu koki Latvijā ir audzēti muižu dārzos sākot ar 14. gs., bet zemnieku saimniecībās sākot ar 19. gs. vidu. Augļu un ogu vīns ir gatavots no āboliem, jāņogām, mellenēm, pīlādža un vēl citām dārza un meža ogām. Pirmās komerciālās vīndarītavas ir nodibinātas 19. gs. beigās. Augļu un ogu vīni ir godalgoti izstādēs un izvesti pat uz Pēterpili. Par pirmajām latviešu komerciālām vīndarītavām Rīgas Latviešu Biedrības zinību komisijas konver-

sācijas vārdnīcā ir šādas ziņas: „Baltijā augļu un ogu wihnu fabrikazija tikai pēdējos gados sahk uzplaukt. Kā pirmie zelmlauseji ir minami Schubezkis un Lejniēks Kurzemē. Jo plaschu augļu un ogu wihna fabrikaziju patlaban sahk attihstit N. Delle, Behrsonē”. Latvijā 1938. g. pastāvējušas 38 vīndarītavas, kuŗās gatavoja augļu un ogu un medus vīnu. Vīnus, bez tam, gatavoja vairāki tūkstoši vīndaŗu personīgām vajadzībām. Vīnus tagad Latvijā gatavo Pārtikas rūpniecības ministrijas un patērētāju biedrību rūpnīcās, un augļu un ogu pārstrādes cechos. Putojošu vīnu (šampanieti) no ievestas vīnogu sulas gatavo Rīgas šampanieša un vīna fabrika. Kā jaunums augļu un ogu vīnu sarakstā atzīmējams aroņijas vīns.

Vīnkoks ir mērena un subtropiska klimata augs un tā kultivēšana uz ziemeļiem no 52. ziemeļu platuma grada nav vairs saimnieciska. Kad Kurzemē valdīja hercogi, vīnkoki ir audzēti Ventspils, Sabiles, Kandavas un Talsu apkārtņē. Kurzemes hercoga Jēkaba laikā vīnogu vīns ir gatavots Kables un Sabiles apkārtņē, un rudenī rīkoti vīnogu novākšanas svētki. Kad 18. gs. Kurzemē no mēra nomira lielākā daļa iedzīvotāju, vīnkoku dārzi iznīka un vēlāk netika atjaunoti. Zemkopības ministrijas dārzkopības nodaļa 1937. g. ierīkoja vīnkoku izmēģinājumu dārzu Sabiles Vīna kalnā, un, spriežot pēc LPSR publikācijām, vīnkokus tagad audzē brīvā dabā Sabilē, Pūrē un kādā ābeļdārzā pie Daugavpils. Savvaļas vīnkoki Latvijā ir atrasti kādās simts vietās.

Uz laukiem pavasarī iecienīts dzēriens ir neraudzēta vai raudzēta bērzu sula, ko pazīnuši jau senlatvieši. Paņēmiēni sulas raudzēšanai ir vairāki. To dažreiz raudzē slēgtās pudelēs ar rozīņu piedevu un iegūst dzirkstošu viegli alkoholisku dzērienu. Bērza sula ir piēminēta arī tautas dziesmās:

Pavasari, pavasari
Kalpiņš ņēma līgaviņu:
Pavasari sulas tek,
Nevajaga alutiņa.

IGAUNIJA. Igaunija atrodas uz ziemeļiem no Latvijas un daudzu augļaugu kultivēšana tur ir apdraudēta. Igaunijā kultivē galvenokārt ogaugus (jāņogas, upenes u.c.) un vairumā ievāc savvaļas ogas (mellenes, zilenes, dzērvenes, lācenes). Medalus Igaunijā ir gatavots jau senatnē, bet augļu un ogu vīni plašāki ieviesušies pēc Pirmā pasaules kaŗa.

LIETUVA. Lietuvieši senatnē plašā apjomā gatavojuši medus dzērienu un jaunākā laikā arī augļu un ogu vīnus.

Lai gan Lietuva atrodas uz dienvidiem no Latvijas, vīnkokus arī tur var audzēt tikai mazumā saulainās un no vēja aizsargātās vietās.

PADOMJU SAVIENĪBA. Pēc vīnkoku dārzu platības Padomju Savienība ir ceturrtā vietā pasaulē. Lielākie vīnkoku dārzi atrodas Ukrainā un Moldāvijā. Krievu vīnkopības speciālisti uzskata, ka vīnkoki jau aizvēsturiskā laikā kultivēti Armēnijā, Grūzijā un Vidusāzijā.

U k r a i n a. Kad grieķi 8. — 6. gs. pr. Kr. nodibināja kolonijas un maiņas punktus gar Melnās jūras krastu, viņi ieveda vīnkokus tagadējā Ukrainā un Besarābijā.

Dienvidkrievijas apgabalus, sākot ar 4000 g. pr. Kr., vairākkārt pārstaigājuši ienācēji no Vidusāzijas. Vērtīgi arhaioloģiskie materiāli un grieķu vēsturnieku raksti ir uzglabājušies par skitiem, kas laikā no 7. — 4. gs. pr. Kr. pārvaldīja zemes uz ziemeļiem no Melnās jūras. Daži zinātnieki uzskata, ka skiti ir ienākuši Dienvidkrievijas stepēs ap 1000 g. pr. Kr. no Volgas baseina, uzmetušies par kungiem iezemiešiem lauksaimniekiem un stepēs ganījuši zirgu, aitu un liellopu barus. Viņi attīstījušies par izveicīgiem jātniekiem, terorizējuši kaimiņtautas un ar laupīšanu, maiņas tirdzniecību un nodevām uzkrājuši pasakainas bagātības. Pilsētās pie Melnās jūras skiti iemainījuši kviešus, sāli, medu, ādas, kažokādas un vergus pret grieķu dārglietām, dārgmetallu izstrādājumiem, eļļu un vīnu. Olbijas pilsētā pie Melnās jūras ar skitiem tuvāki iepazīties grieķu vēsturnieks Herodots, kas skitus notēlo kā barbarus, apaugušus ar gaļiem matiem. Viņi neesot mazgājušies un ir reti nokāpuši no zirga. Skitu dzēriens ir bijis kumiss, kas gatavots no ķēves piena. Iemainīto vīnu viņi dzēruši neatšķaidītu, tā kā spartiešiem pat bijis izteiciens „dzeļ kā skits!”. Ienaidniekus skiti skalpējuši, un no ienīstāko ienaidnieku galvas kausiem dzēruši vīnu. Kad piedzērušies, viņi bijuši jautri, dziedājuši un dejujuši.

Skiti ticējuši pēcnāves dzīvei un augstmaņus apbedījuši kopā ar piederīgiem un mājsaimniecības piederumiem. Neizlaupītos senkapos vēl pēdējā laikā atrasti skaisti, galvenokārt grieķu amatnieku, pagatavoti zelta un sudraba trauki, kā vāzes, riņķa un dzeļamie kausi, un ar zeltu un sudrabu izrotāti deļamie ragi. Skiti sadzēruši asinsbrālības ar vīnu, kam piejauktas asinis. Uz

kādas zelta plāksnes no 4. gs. pr. Kr., kas atrasta Krimā, redzami divi piedzērušies bārdaini skiti, kas no raga sadzer tubrālības. Līdzīgi citiem nomadiem, skitiem neesot bijis tempļu un priesteru, bet sakarus ar pārdabiskām parādībām uzturējuši šamaņi. Šamaņi bieži uzstājušies transā, ko ieguvuši no kaņepju sēklām, kas uzbertas uz kvēlojošām oglēm. Skitus no Krievijas stepēm izspieda sarmati, un kā atsevišķa cilšu grupa viņi beiguši pastāvēt ap 1. gs. pr. Kr. Sarmatiem Dienvidkrievijas stepēs ir sekojuši chazāri, huņņi un mongoļi.

M o l d ā v i j a. Arī Moldāvijas vīnkoku kultūra ir sākusies grieķu kolonijās. Kad Moldāvija kļuva par Romas koloniju, vīnkopību tur turpinājuši attīstīt romieši. Liela saimnieciska nozīme vīnkopībai bijusi 14. gs., kad Moldāvija bija patstāvīga valsts. Moldāvijas PSR vīnkoku dārzu platība ir aiz Ukrainas, un ir otrā vietā PSRS.

K r i e v i j a. Senākās ziņas par slavu alkoholiskiem dzērieniem sniedz sveštautieši. Kādā persiešu ģeografijas grāmatā no 10. gs. ir rakstīts, ka slavi apdzīvojuši mežainus apgabalus, audzējuši prosu, vīnu nav pazinuši, bet gatavojuši dzērienu no medus. Novgorodas pilsētas izrakumos ir atrasti no 10. gs. māla trauki, aveņu, jāņogu un ābolu sēkliņas un ķiršu un plūmju kauliņi. Kādā rakstā uz tāss ir pieminēts medus. Māla amforas ir atrastas no 11. — 13. gs. un, šķiet, ka pēc tam, kad Ķijevu ieņēma tatāri, Novgorodas tirgotājiem ir pārtrūkuši sakari ar dienvidiem. Slavus savā ceļojumā aprakstā 13. gs. piemin Venēcijas tirgotājs Marko Polo. Viņš apraksta Krieviju kā lielu apgabalu ziemeļos, ko apdzīvojuši kristieši. Krievi gatavojuši dzērienus no medus un no prosas „cerbesio”. Medus dzēriens (medalus) pārdots krogos (klubos), kur abi dzimumi bieži žūpojuši caurām dienām. Krievu varoņteikās, kas sacerētas 15. un 16. gs., ir pieminēts medus dzēriens (mjod) un dziesmās un pasakās maizes kvass (zeļeno vīno). Krievi senatnē gatavojuši alkoholiskos dzērienus no medus, no medus un miežiem medalu, no maizes kvasu, no augļiem un ogām augļu un ogu vīnus un no ķēves un kameiļa piena kumisu. Seno caru dzīrēs ir pasniegts medalus un kvass, bet vīns bijis retums. Īpatnēju raudzētu narkotisku dzērienu Rietumsibīrijas un Kamčatkas iedzīvotāji gatavojuši no hallucinogēnām sēnēm mušmīrēm. „Mušmīru vīns” devis ne tikai mežonīgu reibumu, bet arī karaliskas pagūras. Ziņas par mušmīru dzēriena gatavošanu Tālos Austrumos sniežas līdz 17. gs. vidum.

Vīnkoku kultūra Krievijā ir samērā jauna. Pirmie vīnkoku dārzi ir ierīkoti 17. gs. sākumā Astrachaņas apkārtnē pie Kaspijas jūras. Pēteris Lielais ir ataicinājis vīnkopības speciālistus no Francijas, kas audzējuši galda vīnkoku šķirnes. Donas upes krastos 19. gs. ir nometināti vīnkopji no Reinzemes. Šie apgabali PSRS, vīnkopības straujā attīstības gaitā, tagad palikuši atpakaļ. Slavenie Krimas vīni Krievijā kļuvuši plašos apmēros pazīstami tikai pēc tam, kad Krimas pussalu 19. gs. pievienoja Krievijai, bet Grūzijas vīni pēc tam, kad Grūzijā izbūvēja ceļus un radās tirdzniecības sakari ar ziemeļiem.

Padomju Savienībā vīnkopība tagad ir attīstīta Ukrainā, Moldāvijā, Grūzijā, Azarbeidžanā, Uzbekā, Kazachijā, Tadžikijā un Kirgīzijā.

POLIJA. Pēc tam, kad viduslaikos Polijā izplatījās kristīgā ticība, vīnkoku dārzus ierīkoja pie klosteriem un baznīcām, bet ar laiku nepiemērota klimata dēļ tie iznīka. Līdz tagadnei ir uzglabājušies vīnkoku dārzi pie Varcas, Varšavas tuvumā un pie Zieļona Gora.

Polijā tagad vairumā gatavo augļu un ogu vīnus un medus vīnu. Medus vīna gatavošanai Polijā ir izsekots līdz 12. gs.

AMERIKA

Kad Kristaps Kolumbs 1492. gadā sasniedza Jauno Pasauli, viņš bija pārliecināts, ka ir nokļuvis Indijā, un iezemiešus nosauca par indiāņiem. Tikai vēlāk noskaidrojās, ka Jauno Pasauli apdzīvo dažādi ļaudis, kas runā dažādas valodas un kuriem ir dažāda kultūra.

Pirms, apmēram, 10 000 gadiem Ameriku ir apdzīvojušas nelielas mednieku grupas; un tikai ar laiku indiāņi savairojušies un no medniekiem kļuvuši par primitīviem lauksaimniekiem. Lauksaimniecības pirmsākumu saskata Centrālamerikā, no kurienes tā izplatījies uz dienvidiem un ziemeļiem. Pirmie kultūraugi (ķirbis, pipari, pupas) ir atrasti no 750 g. pr. Kr. Meksikā. Ap 340 g. pr. Kr. Meksikas indiāņi ir jau dzīvojuši ciematos, un ap 700 g. pēc Kr. arī pilsētās, kur bijusi attīstīta amatniecība un tirdzniecība. Indiāņi pielūguši daudzus dievus un reliģiskās ceremonijās lietojuši narkotiskās vielas un alkoholiskus dzērienus. Centrālamerikas indiāņi kolonizācijas sākumā gatavojuši alkoholiskus dzērienus no augu sulām, piemēram: pulke (pulque) no *Agave americana*; tekilu (tequila) no *Agave taquilana*; (aguardiente) no kukurūzas stiebriem; un no *nopal* un *sahuaro* kaktusa augļiem.

Indiāņiem pirms eiropiešu ierašanās bijušas vairākas augsti attīstītas kultūras, no kuņām pazīstamākās ir klasiskās maiju, acteku un inku kultūras.

Maijas indiāņi ir ienākuši Jukatanas pussalā ap 1000 g. pr. Kr., un laikā no 300 — 900 g. pēc Kr. tur attīstījuši augstu kultūru. Viņi dzīvojuši ciematos un pilsētās un kultivējuši kukurūzu, ķirbi, pupas, tabaku un vēl citus augus un turējuši bites. No medus un *balche* koka mizas maijas gatavojuši dzērienu, ko dzēruši no ķirbja vai māla traukiem. Viņi pielūguši daudzus dievus, un viņu reliģiskās ceremonijas beigušās ar orgijām. Augstmaņi pilsētās rīkojuši dzīres, kuņās skaistas meitenes pasniegušas tik bagātīgi reibinošus dzērienus, ka sievietēm bijis jāierodas un jānogādā piedzērušies vīri mājās. Spāņu laikā Jukatanas gubernātoram ir iesniegta sūdzība par to, ka indiāņi cauru gadu dzer balči.

Acteki ir ienākuši Meksikā no ziemeļiem 13. gs. Indiāņi, kas dzīvojuši tur pirms viņiem, ir jau pazinuši lauksaimniecību un dzīvojuši ciematos un pilsētās. Acteki uzcēla Meksikas pilsētu (Mexico), iekaroja apkārtējo indiāņu pilsētas un nodibināja acteku imperiju. Viņi ir pazinuši medus vīnu, bet tautas dzēriens bijis pulke jeb oktli (*octli*), kas gatavots no agaves sulas. Kāda no acteku teikām stāsta, ka pulke ir cēlies *Tepoztlan* ciematā, kas bijis pulke dieva *Ometochtli* kulta vieta. Šķiet, ka dzeršana bijusi plaši ieviesusies jau pirms actekiem, jo acteki to apkaŗojuši ar bargiem sodiem. Lietot reibinošu dzērienu bijis atļauts tikai veciem cilvēkiem, kamēr jauniem par piedzeršanos pirmā reizē nogriezti mati, bet otrā reizē viņi ir publiski nosisti vai noņņaugti. Par piedzeršanos ir sodīti arī augstmaņi un priesteri. Ja augstmanis atrasts piedzēries pilī un nav trokšņojis, viņam atņņemts tituls un amats, bet ja viņš piedzēries publiski, viņš sodīts ar nāves sodu. Kad 1519. g. Meksikā iebruka spāņi, Kortess vēstulēs uz Spāņiju rakstījis, ka Meksikas ciematos un pilsētās pārdod vīnu, kas gatavots no *maguey* auga sulas.

Inkas ir ienākuši Peru, Kusko baseinā ap 1000 g. pr. Kr., iekaroja vietējos indiāņus, kas pazina lauksaimniecību un podniecību, un nodibināja inku imperiju.

Peru ir augušas zemenes, avenes un zīdkoka ogas, bet nav zināms, ka no savvaļas ogām būtu gatavots vīns.

Inkas pielūdza sauli, mēnesi, zemi un citas dievības un uzskatīja sevi par saules bērniem. Pār viņiem valdīja teokrats Saka Inka (*Saca Inca*) jeb Vienīgais Inka. Inku galvenie svētki bijuši

saules svētki saulgriežu laikā ziemā, uz kuņiem ieradušies augstmaņi no visas imperijas. Svētki ir turpinājušies deviņas dienas un beigušies ar orgijām un nekārtībām. Inku tautas dzēriens bijis čiča (*chicha*) jeb aka (*aka*), kas gatavots no kukurūzas. Čiča senatnē gatavota šādi: kukurūza vispirms uzvārīta, pēc tam sievietes to sakošļājušas un sajaukušas ar siekalām. Pārcukurotā kukurūzas masa atšķaidīta ar ūdeni un raudzēta līdz 20 litru tilpuma māla podos. Inkas dzēruši čiču no rīta pirms došanās uz darbu, bet bijis aizliegts to dzert darba laikā. Valdnieki un augstmaņi dzēruši no dārgmetallu kausiem, kamēr vienkāršie inkas lietojuši dzeršanai māla vai ķirbja traukus. Inkas ir pazinūši metālu apstrādāšanu, un no zelta, sudraba un platina gatavojuši skaistus traukus un citus izstrādājumus. Dārgmetalli un to izstrādājumi piederējuši Saka Inkam un, kad 1533. g. Peru ienāca spāņu konkistadori, viņi ieguva pasakaini vērtīgu laupījumu. Gandrīz visus inku dārgmetalla izstrādājumus pēc Spānijas karaļa rīkojuma spāņi izkausēja un pārvērta zelta un sudraba stieņos.

Ameriku kolonizēja spāņi, portugāļi, franči, angļi, holandieši, vācieši un citi. Kad pāvests sadalīja Dienvidameriku kolonizēšanai, lauvas tiesu dabūja spāņi, kamēr portugāļi dabūja tikai tagadējo Brazīliju. Spāņi nodibināja pirmo koloniju 1493. g. Hispanolā, ko iznīcināja indiāņi. Spāņu pamatuzturs toreiz bijis kvieši, vīns un olīvu eļļa, kas bija jāieved no Eiropas. Kad kolonisti ieradās Hispanolā ar Eiropas kultūraugu sēklām, viņi piedzīvoja lielu vilšanos. Baumas, ka sēklas Jaunajā Pasaulē uzdīgst dažās dienās, izrādījās ne tikai aplamas, bet mērenā klimata augi tropiskajā klimatā atteicās augt. Kvieši, vīns un eļļa, līdz tam laikam, kad spāņi iespedās dziļāk kontinentā, bija jāieved no Spānijas.

Spānijas karalis izsludināja Ameriku par savu īpašumu, piešķīra zemi par nopelniem konkistadoriem, kolonistiem un baznīcai, bet indiāņus pakļāva verdzībai. Amerikas saimnieciskai attīstībai spāņi Seviljā nodibināja Tirdzniecības namu, tā kā visām precēm uz Ameriku bija jāiet cauri Spānijas ostām. Savas vīnkopības atbalstīšanai kā spāņi, tā portugāļi ieveda vīna monopolu. Centrālajā un Dienvidamerikā radās lielgruntnieku latifundijas, franciskāņu, jezuītu un dominikāņu ordeņu misijas un zemes pie pilsētām. Amerikas kolonizācijas sākumā misijas ir visvairāk darījušas lauksaimniecības un vīnkopības veicināšanā.

Amerikas savvaļas augļaugi ir Amerikas mežābele un vīnkoks, skābais ķirsis, plūme, zīdkoks, aronija, pīlādzis, saskatūns (*Ame-*



lanchier), kazenājs, jānogulājs, upenājs, ērkšķogulājs, zemenājs, dzērvenājs un brūklenājs. Bet savvaļas augiem bija sīki un skābi augļi un ogas. Pirms eiropieši atveda Eiropas kultūraugus, indiāņi savvaļas augļus un ogas ir lietojuši uzturam un žāvējuši un uzglabājuši, bet nav zināms, ka no tiem būtu gatavots vīns. Kolonisti atveda Eiropas ābolu, bumbieņu, persiku, aprikožu, apelsīnu, citronu sēkliņas un ierīkoja pirmos augļu dārzus. Misionāri bija pirmie, kas sāka kultivēt vīnkokus un no vīnogām gatavot vīnu.

MEKSIKA. Vīnkokus sāka audzēt Meksikā drīz pēc konkistadoru ierašanās (1519—1521). Meksikā ir izcēlusies mazvērtīgā Misiņas vīnkoku šķirne, kas vēlāk plašos apmēros izplatījās pa visu Dienvidameriku. Misiņas šķirnes vīnogām ir gaiša krāsa, zems skābju un samērā augsts cukura saturs, un no tām gatavotais vīns ir pliekans un ātri bojājās.

Vīnkopība Meksikā iespējama subtropiskā klimatā, apmēram 1000 metru virs jūras līmeņa. Tur kādreiz bijuši lieli vīnkoku dārzi, kurus pagājušā gadsimta beigās daļēji iznīcināja vīnkoku uts. Meksikāņi vīnkoku dārzus tagad paplašina un pievērš lielu uzmanību piemērotas vietas un labu šķirņu izvēlei.

PERU. Kad spāņi 1534. g. ienāca Kusko ielejā, viņus tur draudzīgi uzņēma Saka Inka, un spāņu augstmaņus pacienāja ar čiču, kas pasniegta zelta krūzēs un dzerta no zelta biķeriem.

Pirmie vīnkoku dārzi Peru ir ierīkoti pie misijām no vīnogu sēkliņām un vīnkoku spraudņiem, kas ievesti no Meksikas. Pirmās ziņas par Peru vīnu ir no 1551. g. Simtgadu laikā vīnu gatavošana bijusi attīstījusies tik plašos apmēros, ka vīnu varēja izvest ne tikai uz citām spāņu kolonijām, bet 16. un 17. gs. pat uz Eiropu. Vīnkopība tagad ir koncentrēta Peru vidējā daļā starp Kluso okeanu un Andu kalniem. Tur ir mērens un sauss klimats, kādēļ vīnkoku dārzi ir jāapūdeņo. Lielus zaudējumus Peru vīnkopjiem sagādā milzīgās lietus gāzes, kas izraisa zemes nogrūvumus un iznīcina ciematus ar vīnkoku dārziem. Peruāņieši nav lieli vīna patērētāji, tādēļ viņiem ir grūti savus vīnus pārdot.

ČILE. Spāņi nodibināja tagadējo Čiles galvaspilsētu Santjāgo 1541. g. Pirmie vīnkoku dārzi tur ierīkoti pie misijām, un ir zināms, ka Santjāgo bīskapijā 1614. g. ražotas 200 000 krūzes vīna. Sākot ar 1851. g., čilieši sākuši kultivēt franču vīnkoku šķirnes un Čiles vīnus tagad uzskata par labākiem visā Dienvidamerikā. Vietējam patēriņam čilieši gatavo vīnu no kādas ražīgas senas „nacionālas” šķirnes, kas ieviesusies jau spāņu laikā.

ARGENTĪNA. Argentīnā ir lielākie vīnkoku dārzi Dienvidamerikā, un kā vīnrūpniecības zeme tā ir ceturtnā vietā pasaulē.

Laikā no 1515. līdz 1870. gadam Argentīna atradās zem spāņu virskundzības, un lauksaimniecība tur attīstījās tikai pēc tam, kad iesākās brīva tirdzniecība. Pirmie vīnkoku dārzi Argentīnā ir ierīkoti 16. gs. no vīnogu sēklām, kas ievestas no Čiles, bet strauji attīstījās 19. gs. vidū, kad tur sāka ieplūst italiešu un franču emigranti. Pirms Pirmā pasaules kara argentīnieši izveda vīnus uz Eiropu, un kad kara laikā pārtrūka ar Eiropu satiksme, radās liels vīna pārpalikums, tā ka argentīnieši ļāva vīnogām sapūt uz vīnkokiem.

Vīns tagad kļuvis par argentīniešu tautas dzērienu, un gandrīz visu vīnu patērē uz vietas.

BRAZĪLIJA. Portugāļi savās Brazīlijas kolonijās visilgāk paturēja vīna monopolu un vīnus iveda no Portugales un Madeiras salas. Jezuītu pirmie mēģinājumi ierīkot vīnkoku dārzus Brazīlijas ziemeļos pie misijām, nepiemērotā klimata un skudru dēļ, nav sekmējušies. Pirmie pastāvīgie vīnkoku dārzi Brazīlijā ierīkoti Sanpaulo kolonijā 600 metrus virs jūras līmeņa. Sanpaulo vīni ir cildināti 1582. g. Brazīlijas chronikās. Par Brazīlijas galveno vīnkopības apgabalu vēlāk kļuva Rio Grande de Sul augstiene, kur 19. gs. ieplūda emigranti no Itālijas, Vācijas, Spānijas, Portugales un Polijas.

Brazīlijā audzē galvenokārt Amerikas hibrīdus, un vīnus gatavo galvenokārt italieši. Brazīlijas vīni nav izcilas kvalitātes. Tos patērē uz vietas, un daļu vīna vēl arvien ievad no Portugales. Lai paceltu vīna kvalitāti, Brazīlijas vīnkopji tagad pāriet uz fanču vīnu šķirņu audzēšanu.

URUGVAJA. Urugvajas augstienē audzē galvenokārt portugāļu un franču vīnkoku šķirnes. Vīnkoku stādījumi tur nav lieli, un vīnkoki bieži cieš siseņi uzbrukumu dēļ.

PARAGVAJA. Pirmos vīnkoku stādījumus Paragvajā ir ierīkojuši jezuīti pie misijām. Vācieši, kas 19. gs. ieceļoja Paragvajā, audzē nedaudz vīnogas un gatavo vīnu vietējām vajadzībām.

BOLĪVIJA. Bolīvija atrodas Andu kalnos. Ielejās iespējama lauksaimniecība un vīnkopība. Bolīvieši audzē nedaudz vīnogas un gatavo vīnu vietējam patēriņam. Bolīvija kādreiz bijusi inku impērijas sastāvdaļa, un no inku laika bolīviešu tautas dzēriens ir no kukurūzas gatavotā čiča.

AMERIKAS SAVIENOTĀS VALSTIS. Pirms eiropiešu ierašanās, Ziemeļamerikā ir augušas vairākas vīnkoku sugas ar ēdamām ogām, bet nav droši zināms, ka no vīnogām indiāņi būtu gatavojuši vīnu. Indiāņiem toties bijuši dzērieni, kas iegūti no narkotiskiem augiem. Cilšu apspriedēs Floridā lietots dzēriens „cassena”, kas satur kafeīnu un gatavots no *Ilex vomitoria* auga lapām. Savas odisejas aprakstā alkoholiskos dzērienus nepiemin arī četri spāņi, kas kā pirmie šķērsojuši Ziemeļamerikas dienvidu daļu no Floridas līdz Kalifornijai un astoņus gadus (1528 — 1536) pavadījuši starp indiāņiem. Viņi indiāņu dzīrēs lietojuši narkotisku dzērienu „mescal”, kas gatavots no *Lophophora williamsi* kaktusa .

Amerikas Savienotajās Valstīs vīnkokus tagad kultivē 29 pa-valstīs, un Kalifornijā ražo četras piektdaļas no Savienoto Valstu vīna.

K a l i f o r n i j a . Spāņi sāka kolonizēt Kaliforniju 1767. g., un pirmos vīnkoku stādījumus tur ierīkoja franciskāņu mūki pie misijām. Mūki audzēja vietējos vīnkokus un ieveda Eiropas vīnkoku šķirnes no Baja Kalifornijas. Starp ievestām šķirnēm dominēja mazvērtīgā Misijas šķirne, kas pirmajā vīnkopības attīstības posmā jūtami ietekmējusi Kalifornijas vīnkopību. To atsevišķās vietās Kalifornijā audzē vēl tagad, un no tās gatavo spirtoto, „angelica” vīnu.

Meksikāņi atdeva Kaliforniju Amerikas Savienotajām Valstīm 1848. g., un tai pašā gadā Kalifornijā sākās „zelta drudzis”. Līdz ar zelta meklētāju pieplūdumu radās pieprasījums pēc luksa precēm un vīna. Misijas likvidējās un vīnkoku dārzus sāka ierīkot privāti vīnkopji. Vīnkopību Kalifornijā ir attīstījuši franču, vācu, italiešu, šveiciešu un ungāru iecelotāji, kas atveda uz Kaliforniju Eiropas vīnkoku šķirnes un vīna gatavošanas paņēmienus. Par Ziemeļkalifornijas vīnkopības nodibinātāju uzskata ungāru Haraszthy. Viņš ierīkojis pirmos vīnkoku dārzus Viskonsinā (1845) un pēc tam (1851) pārcēlies uz Kaliforniju, kur San Diego apkārtnē sācis kultivēt vīnkokus no spraudņiem, kurus ievadis no Eiropas. Ap 1885. g. Kalifornijā jau bija iezīmējušies galvenie vīnkopības rajoni un nodibinātas komerciālas vīndarītavas.

Dažādo tautību vīnkopības pionieri atstājuši Amerikas vīnkopībai arī negatīvu mantojumu. Amerikā ieviesusies paraža atdarināt Eiropas vīnus un tos apzīmēt ar Eiropas vīnu nosaukumiem, piemēram: bordo, reinvīns, šampanietis, ports utt. Amerikas klimatom un augsnei ir maz kopēja ar Eiropas vīnkopības rajonu klimatu un augsni, un bez tam vīnus bieži gatavo no citām vīnkoku šķirnēm.

Līdz prohibīcijai vīnkopība Kalifornijā ir attīstījusies lēnām. Kad Amerikas Savienoto Valstu kongress 1919. g. apstiprināja bēdīgi slaveno astoņpadsmito papildinājumu konstitūcijā, kas aizliedza gatavot, pārvadāt un pārdot reibinātājus dzērienus, sekas bija tās, ka pieauga stingro alkoholisko dzērienu patēriņš un deserta vīnus ar augstu alkohola saturu sāka gatavot mājsaimniecībā. Likuma pārkāpumi un noziegumi pieauga tādos apmēros, ka aizliegums pēc trīspadsmit gadiem bija jāatceļ. Par pozitīvu sasniegumu vērtēams, ka vīnu gatavošana nokļuva zem stingras valdības kontroles un nodibinājās trīs svarīgi institūti: Vīna institūts, Vīna padomdevēju radome un Amerikas enologu apvienība, kas jūtami ietekmēja vīnkopības tālāko attīstību. Pēc aizlieguma atcelšanas sāka dibināties lielās vīna fabrikas. Kalifornijā tagad pastāv vairāki simti mazu vīndarītavu, kurām tiešs sakars ar vīnkoku dārziem un pasaulē lielākās vīna rūpnīcas, kurām vīnogas piegādā audzētāji.

Amerikas Savienoto Valstu austrumu pavalstis. Ziemeļamerikas Atlantijas okeana krastu 16. gs. sāka kolonizēt angļi, kas ieradās pēc zelta, bet sadūrās ar naidīgiem indiāņiem, svešiem dzīves apstākļiem un smagu darbu. Pirmā angļu kolonija, kas nodibināta Virdžīnijā (1587), ir pazudusi bez vēsts.

un pat nav izdevies noskaidrot, kas ar kolonistiem noticis. Pārtikas produktus kolonistiem sākumā vajadzēja ievest no Anglijas, un bads un slimības bieži izretināja kolonistu rindas.

Lauksaimniecībai noderīgās vietās virdžīnieši sāka audzēt kviešus, indiāņu kukurūzu un tabāku, un tabaka kļuva par viņu pirmo ienākuma avotu. Savvaļas augļi un ogas bija kolonistu svarīgs papilduzturs vasarā un rudenī. Ogas viņi žāvēja ziemai un no tām gatavoja vīnu un etiķi, kas tai laikā bija svarīgs konservēšanas līdzeklis. Kolonisti atveda no Eiropas arī kultūras augļaugu sēklas un sāka kultivēt augļu kokus un ogulājus. Dzimtenē pieraduši pie alus, vīna un sidra, viņi sāka gatavot reibinātājus dzērienus arī kolonijās. Vīns no vietējām vīnogām iznāca skābs, ar zemu alkohola saturu un ar īpatnēju „foxy” piegaržu, pie kuŗas eiropieši nebija pieraduši. Pirmie mēģinājumi kultivēt Eiropas vīnkokus Ziemeļamerikas austrumu daļā beidzās nesekmīgi. Vīnkoki nepadevās bargā klimata un svešo kaitekļu un vīnkoku slimību dēļ, tādēļ viņi bija jāieved no Anglijas. Tie glabājās bagāto kolonistu pagrabos, un tos varēja pirkt dzertuvēs. Kolonistu interese par vīnkoku audzēšanu atdzīvojās 18. gs.; sākās nopietna Amerikas vīnkoku izlase un Amerikas vīnkoku sugu krustošana ar Eiropas *Vitis vinifera* vīnkokiem. Vīnus sākumā gatavoja vienīgi mājsaimniecībā. Lauku vīndarītavas ir parādījušās 19. gs. Ņujorkas, Misūrī, Ohaio un vēl citās austrumu pavalstīs, bet aizlieguma laikā tās iznīka. Komerciāla vīnkopība tagad koncentrējas ap Ņujorkas, Ohaio un Mičigenas pavalstīm, un vīnkopji pievērš arvien lielāku uzmanību hibrīdu un Eiropas *Vitis vinifera* vīnogu šķirņu audzēšanai. Vīnkokam nepiemērota klimata dēļ vīnogas daudzos austrumu audzēšanas apgabalos pilnīgi nenogatavojas, tādēļ Amerikas noteikumi atļauj sulu pirms raudzēšanas atšķaidīt ar ūdeni un cukurot, kas daudzās Eiropas vīnkopības zemēs ir aizliegts.

Pēc Amerikas atklāšanas Amerikas vīnkoku sugas ir ietekmējušas vīnkopību visā pasaulē. Kad pagājušā gadsimtenī Eiropā parādījās no Amerikas ievazātā vīnkoka uts un bez maz iznīcināja Eiropas vīnkopību, Amerikas vīnkoku potcelmi paglāba Eiropas vīnkopību no katastrofas.

Viens no pirmajiem kolonistu alkoholiskiem dzērieniem Amerikā bijis sidrs. Kolonisti atveda no Eiropas ābolu sēklas, ierīkoja ābeļdārzus un no āboliem gatavoja sidru. Pirmo ābeļdārzu no

sēklaudžiem ierīkojis (1625) Bostonas mācītājs Blakstons (Blaxton) Jaunanglijā. No āboliem kolonisti gatavojuši ābolu sulu (sweet cider), sidru (hard cider), ābolu etiķi (cider vinegar) un ābolu degvīnu (applejack).

No pionieru laika ir uzglabājusies romantiska teika par Džoniju Ābolsēklu (Johnny Appleseed). Džonijs, īstā vārdā Džonis Čapmans (John Chapman) ir dzimis Masačusetas pavalstī 19. gs., un no turienes pārcēlies uz Ohaio-Indiānas pierobežu. Viņš ir apprecējis indiāniešus, kļuvis par sludinātāju, un tai pašā laikā, Ohaio, Pensilvānijas un Indiānas pavalstīs izplatījis ābolu sēklas, kuņas ieguvis sidra darītavās. Apsēsts ar domu, ka Amerikai jābūt ziedošam ābelīdārzam, viņš ir iznēsājis ābolu sēklas un ierīkojis ābelīšu audzētavas. Ābelītes viņš pārdevis vai izdalījis kolonistiem par brīvu. Džoniju visi uzskatījuši par nekaitīgu savādnieku un viņu nav aiztikuši pat indiāņi.

KANADA. Vīnkokiem dabiska augšanas robeža Amerikā skaitās 45 ziemeļu platuma grāds. Tā kā klimats Amerikā pēdējos 5000 gados ir vairākkārt mainījies, iespējams, ka vīnkoki kādreiz auguši arī tālāk uz ziemeļiem.

Pirms apmēram 1000 gadiem, kad Leifs Eriksons devies ar kuģi no Norvēģijas uz rietumiem meklēt jaunas zemes, klimats bijis „mazajā optimumā”, un, iespējams, ka viņš Ņufāndlendā redzējis vīnogas.

Islandiešu sāgai, kurā aprakstīts Leifa ceļojums ir vairāki pret-runīgi iztulkojumi. Moats (Mowat) apcerējumā „Westviking” apgalvo, ka Leifs ir nokļuvis Avalonas pussalā un tur pārziemojis. Viņš ir pavēlējis saviem ļaudīm uzcelt ziemas māju un izpētīt apkārtni. Viens no viņa ļaudīm Tirkers (Tyrker) stāstījis, ka ir redzējis daudzus vīnkokus pilnus ar vīnogām, un kad Leifs viņam jautājis, vai viņš vīnogas pazīst, Tirkers atbildējis, ka ir dzimis dienvidos un vīnogas viņam neesot svešas. Leifs pavēlējis savākt vīnogas ziemeļiem un šo vietu nosaucis par Vainlandi (Vinland).

Kanadas vīnkoki ir iekļuvuši vēsturē 1535. g., kad francūzis Kartjē (Cartier) Francijas karaļa uzdevumā, meklējot ceļu uz Ķīnu, nonāca Kanadā un devās uz augšu pa Sv. Labrenča upi. Viņš upes krastos bija redzējis vīnkokus, pilnus ar vīnogām, un vienu no upes salām pat nosaucis par Bakcha salu. Apmēram 60 gadus vēlāk Kanadu līdz Hjūrona ezeram izpētīja Šampleins (Champlain). Savos ceļojumu aprakstos viņš vairākkārt piemin vīnogas, kuņas ievākuši un žāvējuši ziemeļiem indiāņi. Cik zināms, Ka-

nadas indiāņi pirms eiropiešu ierašanās vīnu nav gatavojuši. Šampleins nodibināja (1608) maiņas punktu un pirmo pastāvīgo franču koloniju tagadējā Kvebekas pilsētā. Pirmie franču kolonisti bijuši kareivji, misionāri, mūķenes un dēku meklētāji.

Par Kanadas kolonizācijas sākumu lasāms jezuītu rakstos (Jesuit Relations). Pārtika kolonistiem ir ievesta no Francijas, un tā bijusi visai trūcīga. Misionāri bieži bijuši spiesti gatavot vīnu mesas vajadzībām no vietējām vīnogām, par kuŗu derīgumu vīna gatavošanai jezuītu chronikās ziņas ir dažādas. Vienā no chronikām teikts: „Dažās vietās ir daudz savvaļas vīnkoku, kas pilni vīnogām; daži aiz ziņkārības gatavo no tām vīnu; es to nogaršoju, man tas likās ļoti labs”. Citā chronikā lasāms: „Ja turienes vīnogas būtu tikpat labas cik skaistas, tās būtu mums noderīgas; mēs tomēr tās ievācām, lai noturētu mesas līdz ziemsvētkiem”. Vīna gatavošana mesas vajadzībām chronikās pieminēta vairākkārt. Pirmais lauksaimnieks - dārzkopis Hebers (Hebert) ieradies Kvebekas kolonijā 1617. g. un no Eiropas kultūraugu sēklām izaudzējis vīnkokus un ābeles. Eiropas vīnkoki Kvebekā nīkuļojuši un vīnkopība nav attīstījusies. Kad 1648. g. izsniegta pirmā atļauja atvērt dzertuvi, vīns ievests no Francijas. Vēlāk, kad Kanadā saradās kažokādu tirgotāji un dažādi dēkaiņi, viņi ievada vīnu, džinu un viskiju no Eiropas un pavedināja indiāņus žūpot.

Vīnkopība Kanadā sākusi attīstīties 19. gs. Niagaras pussalā Ontario provincē un Okanagana ezera krastos Britu Kolumbijā. Par vīnkopības dibinātāju Kanadā uzskata kaŗa kalpu Šilleri, kas 19. gs. sākumā apmeties uz dzīvi Toronto tuvumā un no savvaļas vīnogām sācis gatavot vīnu pārdošanai. Pirmos vīnkoku dārzus ar kultūras vīnkokiem ierīkojuši 19. gs. Niagaras pussalā iecelotāji no Savienotajām Valstīm. Vīna gatavošana un tirdzniecība piedzīvojuši ziedu laikus prohibīcijas laikā, kad ar vai bez atļaujas vīni Niagaras pussalā gatavoti gandrīz katras mājas pagrabā, garažā vai veikala blakus telpā. Vīnogu sulu bagātīgi atšķaidīja ar ūdeni, un vīna garšu uzlaboja ar dažādām piedevām. Pēc prohibīcijas kārtību ievada Ontario valdības noteikumi par vīnu gatavošanu un tirdzniecību.

Niagaras pussalā tagad audzē galvenokārt Amerikas vīnkoku šķirnes, Eiropas hibrīdus un Kanadas klimatam piemērotas *Vitis vinifera* šķirnes. Pat vīnogu nogatavināšanai visizdevīgākos gados vīnogas pilnīgi nenogatavojas — ir skābas un ar samērā zemu

cukura saturu. Šī iemesla dēļ pirms raudzēšanas sulai atļauts pieliet ūdeni un to cukurot.

Britu Kolumbijā ir nelielas vīndarītavas, kas pārstrādā Britu Kolumbijā audzētās un no Kalifornijas ievestās vīnogas.

Bez vīnogu vīna Kanadā gatavo arī augļu un ogu vīnus un medus vīnu. Pirmās ziņas par kultūrābeli Kanadā ir no 1632. g. Pirmās ābeles izaudzētas no Eiropas ābolu sēklām. Kanadas kolonizācijas sākumā gandrīz katrā saimniecībā bijusi ābolu spiede un gatavots sidrs. Viena no pirmajām ābolu dzirnavām Kanadā ir atrasta Akādijā, Port Rojal apkārtnē. Līdz ar ābeļdārzu izplatīšanos Jaunskotijā (Nova Scotia) ir pieaudzis sidra patēriņš, un vēl tagad Jaunskotijas iedzīvotāji ir lieli sidra cienītāji. Kvebekā pirmās ābeles izaudzējis 17. gs. Hebers, bet Niagaras pussalā 18. gs. otrā pusē iecelotāji no Savienotajām Valstīm. Vienā no vecākiem manuskriptiem par dzīvi Niagaras pussalā — lēdijas Simko dienasgrāmatā — ir pieminētas daudzas klaburčūskas, meža zemenes un avenes. Viņas augļu dārzā auguši trīsdesmit ķiršu un trīs persiku koki. Viņa piemin arī ābolus. Sidrs tai laikā arī Niagaras pussalā bijis kolonistu iecienīts dzēriens. Kad ieradies ciemiņš, uz galda uzlikti āboli un krūze ar sidru. Pirmajiem kolonistiem Kvebekā dienas devai izsniegts sidrs vai alus, un tikai svētkos arī vīns.

No augļu un ogu vīniem Britu Kolumbijā plašākos apmēros gatavo loganogu un Ontario provincē saldo ķiršu vīnu.

Kanādas provincēs, kur vīnogas neaudzē, vīnus gatavo no āboliem, mellenēm, jāņogām, avenēm, zemenēm, saskatūna un vēl citām ogām. Medus vīns Kanadā nav sevišķi iecienīts.

1940. g. Kanadā ir nodibināts Kanādas Vīna institūts, kas apvieno vīnrūpniecības no visām provincēm izņemot Prinča Eduarda Salu un Ņufaundlendu. Vīna patēriņš Kanadā pēdējos desmit gados ir dubultojies, bet vīnkopībai tagad jāsadurās ar patērētāju garžas maiņu pāreju no deserta uz galda vīniem un pastiprinātu ārzemju vīnu ievedumu. Galda vīnu gatavošanai ir vajadzīgas piemērotas vīnogu šķirnes, kuņas vairumā neaudzē, un pastiprināts ārzemju vīna patēriņš ietekmē vietējo vīnu noietu un rada vīnogu pārpalikumu.

Kvebekas provincē vīna patēriņa veicināšanai nodibināta sabiedrība „Saprovín”, kurā apvienotas Kvebekas vīndarītavas, kas gatavo vīnus no vietējām ogām, piemēram, mellenēm, un no vīnogām (vīnogu sulās), kas ievestas no Francijas, Spānijas, Itālijas.

7

AUSTRĀLIJA. Austrālija ir sausākais kontinents uz zemeslodes un kad eiropieši 19. gs. sāka to izpētīt, viņiem bija jācieš slāpes un bads. Austrālijas iezemieši bijuši mednieki, zvejnieki un uztura vācēji. Kaut gan dažos apgabalos bijušas medus bites un augušas savvaļas vīģes un dateles, alkoholiskos dzērienus viņi nav gatavojuši, bet reibuma iegūšanai lietojuši narkotiskus augus.

Pirmie vīnkoku dārzi Austrālijā ierīkoti 1788. g. Sidnejas tuvumā, bet vīns gatavots pārdošanai sākot ar 1840. g. Daudzos Austrālijas apgabalos ir piemērota augsne un daudz saules siltuma vīnkoku kultivēšanai, bet trūkst ūdens un vīnkoku dārzi ir mākslīgi jāapūdeņo. Trīs ceturtdaļas no Austrālijas vīnkoku dārziem atrodas dienvidos. Austrālieši seko jaunākām atziņām vīna tehnoloģijā, un Austrālijas vīnus pasaules mērogā vērtē par labiem, dažos gados pat par sevišķi labiem.

JAUNZĒLANDE. Vīnkopība Jaunzēlandē ir jauna lauksaimniecības nozare. Jaunzēlandieši vīnu dzer maz un lielāka rosība vīnogu audēšanā un vīna gatavošanā sākusies tikai pēc Otrā pasaules kara. Vīnkoku dārzu platība ir dubultojusies, un divas trešdaļas no tiem atrodas Jaunzēlandes ziemeļos.

OKEĀNIJA. Polinēzijas salās pazīstams reibinošs dzēriens „kava”, ko gatavo no *Piper methysticum* krūma aromātiskām saknēm. Sendienās saknes ir sakožlātas un sajauktas ar siekalām un iegūtā masa atšķaidīta ar ūdeni un izraudzēta.

VĪNU TIRDZNICĪBA

Pirmās ziņas par vīnu tirdzniecību iegūtas no mītiem, teikām, izrakumiem un valodniecības.

Akmens laikmetā, kamēr vīri medīja, zvejoja un aizstāvēja savu teritoriju, sievas strādāja mājas darbus, ievāca pārtikas līdzekļus — augu sēklas, augļus, medu utt., gatavoja traukus un, šķiet, atrada kā gatavot vīnu. Sula no sašķīdušiem augļiem, vai nejauši ar ūdeni atšķaidījis medus, sāka rūgt un pārvērtās reibinošā dzērienā.

Ģints kopienu laikā sievietes dzīvi piedalījās cilšu sabiedriskā dzīvē un gatavoja alkoholiskos dzērienus reliģiskām ceremonijām. Vīnu, ceremoniju dalībnieki, ziedoja mistiskajām dabas parādībām un ar to apreibinājās. Akmens laikmeta cilvēki bija pašapgādnieki un no citiem iemainīja tikai visnepieciešamāko. Maiņa kļuva dzīvāka pēc tam, kad attīstījās ciemati un pilsētas. Valdnieki savāca lauksaimniecības produktus, tos uzglabāja pilu un tempļu noliktavās, un pilis un tempļi kļuva par maiņas centriem.

Pirmās rakstītās ziņas par vīna tirdzniecību nāk no Mezopotāmijas. Pēc sumēru mītiem, vīnu ir gatavojušas dievietes. Dieviete Ninkasi gatavojusi vīnu un alu lazurīta traukos un tos pasniegusi zelta un sudraba krūzēs. Sumēri ir kultivējuši dateles, bet par vīnogu audzēšanu drošu ziņu nav. Dateļu vīns un alus ir gatavoti pilīs un tempļos un dzertuvēs tos pret naturālijām izsniegušas krodzinieces. Sumēriem ir bijuši tirdzniecības sakari arī ar citām zemēm. Tirgotāji ir braukuši par upēm līdz Persijas jūras līcim un no turienes tālāk līdz Indus upei.

Mezopotāmijā, babiloniešu laikā, ir bijusi plānota saimniecība. Saimniecību noteikuši ķēniņi un attīstījusies privilēģēta tirgotāju šķira. Alus un dateļu vīns gatavoti pilīs un tempļos un tos, zem stingras kontroles, izsniegušas dzertuvēs krodzinieces. Vīnogu vīns, valdošās šķiras vaiadzībām, ir ievests galvenokārt no Sīrijas.

Asīriešu imperijas laikā, vīnu ir gatavojuši asīrieši un tas ievests no iekarotām vīnkopības zemēm. Lai nerastos turīga vidus šķira, kara aristokrātija atļāvusi nodarboties ar tirdzniecību tikai ārzemniekiem.

Vīna tirdzniecība ap 3000 g. pr. Kr. ir pastāvējusi Sīrijā un sīrieši apgādājuši ar vīnu Mezopotāmiju, Persiju, Indiju, Ēģipti un Abesīniju. Vidusjūras krastā Ugaritas pilsēta sīriešiem bijusi svarīgs tirdzniecības centrs no kurienes vīns izvests uz Ēģipti un Grieķiju.

Jau aizvēsturiskā laikā cauri Anatolijai gājuši tirdzniecības ceļi no dienvidiem uz ziemeļiem un no austrumiem uz rietumiem. Vēl pirms 2000 g. pr. Kr., kad Anatolijā ieradās heitīti, Anatolijas iedzīvotāji gatavojuši vīnu, par ko liecina pirms-heitītu laikā gatavotie zelta dzeramie kausi. Heitītu laikā Anatolijā ir jau pastāvējusi dzīva vīna tirdzniecība un vīns izvests uz Kipru, Spāniju un Bohēmiju. Vīna tirdzniecību, sākot ar 6. gs. pr. Kr., stimulēja norēķināšanās par precēm ar sudraba un zelta monētām, kuņas, šķiet, pirmie sākuši gatavot lidieši.

Dinastiju laikā Ēģiptē valdīja faraoni-virspriesteri un Ēģiptes saimniecība bija faraonu un tempļu monopols. Vidējās ķēniņvalsts laikā Ēģiptē ir attīstījusies tirdzniecība ar ziemeļu un dienvidu zemēm, bet vēl imperijas laikā vīnkoku dārzi ir atradušies galvenokārt pie tempļiem. Ēģiptes vīni, vīnogu audzēšanai nepiemērota klimata dēļ, nav nekad bijuši izcilus kvalitātes un augstmaņu vajadzībām ievesti no Sīrijas, Foinīķijas un Grieķijas. Ēģiptes imperijas laikā, vīnus iveda no iekarotām zemēm un

vīnkopība panīka. Grieķu okupācijas laikā to atdzīvināja Ptolemeji, kļuva slaveni „deltas vīni”, un tos izveda uz Grieķiju.

Viena no vecākām civilizācijām Vidusjūrā ir attīstījusies Krētas salā. Maigais klimats ir veicinājis lauksaimniecību un vīnkopību un izdevīgais ģeografiskais stāvoklis kuģniecību un jūras tirdzniecību, un jau ap 2000 g.pr.Kr. krētieši ir izveduši vīnu uz Peloponēsas pussalu. Krētiešu iesākto vīnu tirdzniecību vēlāk turpināja mikēnieši un vēl vēlāk, grieķi. Grieķi izbūvēja spēcīgu tirdzniecības floti, nodibināja kolonijas gar Egejas, Melnās un Vidusjūras krastiem, ierīkoja vīnkoku dārzus, gatavoja vīnu un ar vīnu apgādāja Dienvideiropu un Mazāziju.

Ap 2000 g. pr. Kr. Vidusjūras dienvidaustrumu krastā izauga kanāaniešu tirdzniecības pilsētas Biblosa, Sidona, Tīra un citas. Kanāanieši audzēja vīnogas un vīnu izveda uz Ēģipti, Kipru, Krētu un Mikēnām. Sākot ar 12.gs.pr.Kr. viņi kļuva pazīstami kā foinīkieši un attīstīja lielāko jūras varu kāda Vidusjūrā senatnē pastāvējusi. Foinīkieši nodarbojās ar laupīšanu un tirdzniecību.

Viņi tirgojās ar visu, kas vien tai laikā bija pērkams un pārdo-dāms, bet galvenās maiņas preces bija vīns, olīvu eļļa, metalli un vergi. Cauri Gibraltāram viņi devās uz Afrikas piekrastes zemēm un uz ziemeļiem līdz Britānijai. Grieķu vēsturnieks Herodots ir aprakstījis foinīkiešu maiņas paņēmieni: kad kuģis pietājies pie krasta, foinīkieši izkrāvuši savas preces krastā, iekūruši uguns-kuru, lai ar dūmiem pievērstu iezemiešu uzmanību un devušies atpakaļ uz kuģi. Iezemieši nolikuši krastā pretvērtības un atkāpušies mežā. Ja mantu vērtība foinīkiešus apmierinājusi, darījums bijis noslēgts, bet ja neapmierinājusi, maiņa atkārtota. Foinīkieši nodibināja maiņas punktus un kolonijas no kuģām par lielāko Ziemeļafrikā attīstījās Kartaga.

Pirms Vidusjūrā sāka valdīt romieši, tur tirgojās kartāgieši, grieķi un etruski. Grieķiem bija kolonijas Sicīlijā un Itālijas pussalas dienvidos, kurās viņi ievada Grieķijas vīnus un no Itālijas izveda Kampānijas vīnus. Labākie grieķu vīni nāca no salām un dārgākais ir bijis Kios salas vīns. Etruski apdzīvoja Itālijas pussalas ziemeļrietumu daļu, nodarbojās ar lauksaimniecību, amatniecību un jūras tirdzniecību. Viņu vīni ir bijuši saldi un smagi un tie izvesti uz Galliju, Spāniju un Grieķiju.

Ap 2.gs.pr.Kr. Roma bija apvienojusi etrusku un citas Itālijas pilsētas, un kontrolēja Grieķiju, daļu no Balkānu pussalas, Mazāziju, Ēģipti, Galliju un Britāniju. Vidusjūras romiešiem kļuva par

„Mare Nostrum” jeb „mūsu jūru”. Laikā no 1.gs.pr.Kr. līdz 5. gs. pēc. Kr. romieši piedzīvoja „zelta laikus”. Romas imperijas laikā, Romā bija plānota saimniecība un romieši veicināja auglīkopību, vīnkopību un lopkopību, bet labību ieveda no kolonijām. Vīnogas drīkstēja audzēt Itālijā, Spānijā, Sīrijā un uz Krētas, Kios un Rodes salām, bet bija aizliegts audzēt Gallijā. Vīns priekš leģionāriem, kuŗi apsargāja Romas imperijas ziemeļu un austrumu robežas, pa upēm un zemes ceļiem, bija jāieveda no Itālijas. Šo aizliegumu atcēla 3.gs.ķeizars Probs un vīnkopība ātri attīstījās pie Reinas, Mozeles un Donavas. Romieši pārdeva vīnu galliem, ģermāņiem un britiem. Pāri Adrijas jūrai, viņi pārveda vīnu ādas maisos uz Ilīriju, kur to barbaru ciltīm iemainīja pret vergiem un liellopiem. Iezemieši sapildīja vīnu mucās un ar pajūgiem aizveda uz zemes iekšieni.

Romas imperijai sabrūkot radās trīs jaunas pasaules: Rietumeiropas, Bizantijas un arābu jeb saracēņu. Romas imperijas rietumu daļu iekaroja barbari un iznīcināja romiešu lauksaimniecību, amatniecību un tirdzniecību. Romiešu ziedošās tirdzniecības pilsētas aizauga ar zāli. Rietumeiropā iestājās „drūmie gadi”, kuŗus vēsturē apzīmē par viduslaikiem. Viduslaiku sākumā ar tirdzniecību vēl nodarbojās ebrēji un sīrieši, bet arī viņu tirdzniecība ar laiku apsīka. Lauksaimniecības un vīnkopības atdzīvināšanā liels nopelns mūkiem. Izplatoties kristīgai ticībai izplatījās klosteri. Mūki bija vienīgie, kas prata latīņu valodu, pārrakstīja un izmantoja vecos latīņu tekstus, kultivēja vīnogas un gatavoja vīnu baznīcas vajadzībām un tirdzniecībai. Vispirms Itālijā un Francijā, un pēc tam arī citās Rietumeiropas zemēs attīstījās feodālisms. Pie muižām bija vīnogu spiedes, kuŗas pret atlīdzību varēja izmantot arī zemnieki, kuŗiem daļa vīna bija jānodod muižai un baznīcai.

Dzīvību vīnu tirdzniecībā 8.gs. ienesa vikings, kas no Skandināvijas sāka apciemot Angliju, Franciju, Vāciju, Itāliju un par Krievijas ziemeļu upēm Krievijas dienvidus. Viņi laupīja, dibināja kolonijas un pēc tam, kad apmetās uz vietas, nodarbojās arī ar maiņu. Vikingu maiņas preces bija vergi, dzintars, koki, zivis, medus un vaskis, kuŗas viņi iemanīja pret vīnu, sāli, garšvielām un luksusa precēm. Sirojumos par Krievijas upēm zviedri, Krievijas dienvidos iegūva Melnās un Kaspijas jūras vīnus.

Bizantiā mantoja daļu no Romas tirdzniecības, un to Bizantiā kontrolēja valsts. Ar vīnu tirgojās grieķi, ebrēji un arābi un Bi-

zantijas vīnus izveda pat uz Indiju un Ķīnu. Par tirdzniecību ar slaviem liecina bizantiešu amforas, kas atrastas Krievijā.

Pēc tam, kad saracēni iekaroja lielo daļu Āzijas, Ziemeļafriku un Ibērijas pussalu, viņi, iekarotās zemēs, uzsāka dzīvu tirdzniecību. Absolūtā vara piederēja kalīfiem, un valsts saimniecību kontrolēja administrātori vizīri. Kautgan, korāns musulmāņiem aizliedza alkoholiskos dzērienus lietot, saracēni dzīvi tirgojās arī ar vīnu. Saracēņu tirgotāji iespiedās Eiropā un viņu preces par ūdens ceļiem nokļuva līdz Baltijas jūrai. Vidusjūrā ar vīnu tirgojās ebrēji un sīrieši. Vīns no Ibērijas pussalas ir izvests uz Angliju. Vārds „alkohols” ir cēlies no arābu valodas un arābiem pieraksta, ka viņi ir pirmie, kas sākuši gatavot spirtoto vīnu.

Ap 12. un 13. gs. Itālijas ostas pilsētas Venēcija, Genuja un Piza sāka dibināt maīņas punktus gar Vidusjūras krastu, un sevišķi izveidīgi tirgotāji kļuva venēcieši, kas attīstīja dzīvu tirdzniecību ar Bizantiju un arābu pilsētām. Austrumzemju preces no Itālijas gāja tālāk uz Franciju, Vāciju un Angliju, un vīnu tirdzniecība atdzīvojās visā Rietumeiropā. Ja viduslaiku sākumā ar vīnu tirgojās gandrīz vienīgi klosteri, tad tagad tā pārgāja pilsētu tirgotāju rokās. Vācijas un Francijas pilsētas kļuva starpnieces vīnu tirdzniecībā ar ziemeļiem. Sevišķi svarīga kļuva Bordo osta. Tirgotāji pārsūtīja vīnu mucās pa ūdens un zemes ceļiem uz pilsētu noliktavām, kurās vīnu uzglabāja. Liela nozīme bija gada tirgiem (Parīzē, Štrasburgā, Ulmā, Ķelnē, Maincā un citās viduslaiku pilsētās), uz kuriem sabrauca tirgotāji no visas Eiropas. Ap viduslaiku vidu sāka plašāki apgrozīties nauda, kas, savukārt, veicināja tirdzniecību. Viduslaiku pilsētās nodibinājās tirgotāju gildes, kuŗu mērķis bija nodrošināt vietējo tirgu un apkarot konkurenci. Ārējās tirdzniecības veicināšanai tirgotāji apvienojās sabiedrībās no kuŗām kļuva slavena Teitoņu Hanza. Teitoņu Hanzā bija apvienoti vācu tirgotāji, kuŗi Baltijas jūrā iemainīja vīnu un citas Dienvideiropas preces pret lauksaimniecības produktiem. Šī sabiedrība ap 14. gs. pārvērtās par Hanzas Līgu ar Lībeku, Brēmeni un Hamburgu kā vadošām tirdzniecības pilsētām. Pie Hanzas Eiropā un Āzijā piederēja 80 pilsētas.

Sākot ar 16. gs., līdz ar Jaunās Pasaules atklāšanu un tiešu jūras ceļa atrašanu uz Tālajiem Austrumiem, vīna tirdzniecība kļuva par pasaules tirdzniecību. Tirdzniecība no itāļiem un vāciešiem pārgāja uz spāņiem un portugāļiem, 17. gs. uz holandiešiem un 18. gs. uz angļiem.

Vīna tirdzniecība, līdz ar rietumu civilizāciju uzplaukumu un norietu, ir nostaiģājusi garu evolūcijas ceļu. Pirmie trauki vīna transportam bija ādas maiši un māla krūzes, kuŗiem sekoja muca, ko, vīna transportam, vispirms sāka lietot romieši. Vīns ātri bojājās, to nevarēja ilgi uzglabāt un dzēra svaigu. Senie grieķi konservēja vīnu ar sandarak koka sveķiem vai jūras ūdeni, un ēģiptieši un romieši, lai vīnu pasargātu no saskares ar gaisu, vīnam uzlēja olīvu eļļu. Amforu, transportam vai uzglabāšanai, romieši noslēdza ar mālu aizbāzni, ko pārsedza ar piķi, ģipsi vai māliem uz kuŗiem uzspieda zīmogu. Stikla pudele, vīna servēšanai, ir parādījusies jau romiešu laikā, bet viduslaikos izzudusi. Pudeli, vīna uzglabāšanai, sāka atkal lietot ap 15. gs., un to noslēdza ar eļļā samērcētu kaņepu vīkšķi. Korķa aizbāznis ieviesās 18. gs.. Vīna pudele noslēģta ar korķi tagad ir izplatītākais vīna trauks.

Mūsu gadsimtenis vīna tirdzniecībā ir ienesis svarīgus jauninājumus. Vīna transportam arvien vairāk izmanto transporta kuģus, vagonus un smagos automobiļus, kuŗu tvertnes gatavotas no nerūsošā tērauda vai no tērauda, kas pārklāts ar neitrālu masu. Vīnu pārdod gandrīz vienģgi pudelēs, kuŗas tagad bieģi noslēdz ar metalla kapēm vai plastikas aizbāģņiem.

Valstis tagad ir saskaldģģjuģģs triģģs grupģģs: kuŗģģs pastģģv brģģva vģģna tirdzniecģģba; kuŗģģs vģģna tirdzniecģģbu kontrolģģ valsts, un valstģģs, kuŗģģs vģģna lietoģģšanu un tirdzniecģģbu ietekmģģ reliģģģģja. Bet, arģģ ne visģģs brģģvas tirdzniecģģbas valstģģs ir pilnģģģa brģģvģģba pģģrģģvadģģt un pģģrdot vģģnu. Tģģ, piemģģram, Zģģviedrijģģ, Somģģģ un daģģģas Kanģģdas provincģģs pastģģv alkoholģģsko dzģģrienu monopols.

VĪNU NOVĒRTĒŠANA

Līdz tam laikam, kad Pastērs noskaidroja rauga sēņu nozīmi alkoholiskā rūgšanā, sāka darboties vīna pētniecības institūti un vīnkopības zemēs parādījās vīna likumi, tirdzniecības vīnu labums atkarājās no vīndara pieredzes un godīguma.

Dienvidzemēs vīnus gatavoja apstākļos, kādus tagad grūti iedomāties. Vīnogas sašķaidīja netīros traukos ar basām kājām un sulu raudzēja kublos, kas bija apsēsti no mušām un citiem kukaiņiem. Sulu raudzēja ar „meža raugiem”, sula ilgi rūga un vīns bieži sabojājās. Pirms sāka plašāki pielietot mākslīgo atdzesēšanu, vīnu pasterizēt vai filtrēt caur bioloģisko filtru, vīnus konservēja ar ķīmikālijām. Vīnu konservēšanai ir plaši lietota salicīlskābe, benzoskābe, sēra paskābe, sorbīnskābe un vēl citi konservēšanas līdzekļi, no kuriem vairāki ir atrasti par kaitīgiem veselībai un tagad aizliegti. Garšas uzlabošanai vīnam pielika piparus, timiānu, mirtes, niedres, rožu un atraitnītes ziedus, priežu un ciprešu koksni, priežu čiekurus, un nartas, mirres un sinepju eļļu. Negodīgie vīntirgotāji viduslaikos, garšas uzlabošanai, vīnam pat pielikuši baložu mēslus. Vairums tirdzniecības vīnu bija duļķaini un tos izfiltrēja dzerot caur zobiem.

Vīnus tagad pārdod pudelēs, tie ir dzidri un uzglabājot nebojājas.

Vīnu likumi vīnus iedala: vīnos, augļu-ogu vīnos un medus vīnā. Vīna likumi ir izstrādāti vadoties no vīnkopības zemes īpatnībām, bet eksporta vīniem arī no importētājas zemes prasībām.

Amerikas Savienoto Valstu vīna likums nosaka, ka dabisks vīns ir alkoholisks dzēriens, kas iegūts raudzēšanas ceļā no gatavu un nebojātu vīnogu sulas, ievērojot likumā atļautos vīna gatavošanas paņēmienus. Dabiskos vīnus gatavo Kalifornijā, bet Savienoto Valstu austrumu vīnkopības apgabalos, kur skarbāks klimats, ir atļauta vīnogu sulas cukurošana un atšķaidīšana ar ūdeni. Vīnogu sulas sausā cukurošana vai cukurošana un atšķaidīšana ir atļauta arī dažās Eiropas vīnkopības zemēs, bet aizliegta „lielo” vīnu gatavošanai.

Vīna likumi regulē arī augļu - ogu un medus vīna gatavošanu. Augļu un ogu sulas ir atļauts cukurot un atšķaidīt ar ūdeni. Izņēmums ir ābolu sula viegla ābolu vīna jeb sidras gatavošanai.

Vīnus iedala pēc krāsas baltos, sarkanos un rožainos vīnos un pēc alkohola satura galda un deserta vīnos. Kā galda tā deserta vīni var būt skābi (sausī) vai saldi. Bez galda un deserta vīniem ir pazīstami arī dzirkstošie, putojošie, aromatizētie un medicīnas vīni.

Vīna labumu nosaka vīnogas un vīna gatavošanas un uzglabāšanas paņēmieni. To, cik vīnogas noderīgas vīna gatavošanai nosaka vīnogu šķirne, klimats un agrotehnika. Daudzās vīnkopības zemēs klimats mainās no gada uz gadu un līdz ar klimatu mainās arī vīna labums. Ja vasara ir saulaina un tanī pietiekoši nokrišņu, vīnogas ir saldā un aromātiskā un sola labu vīnu. Izcilus gadus ievēro un sevišķi reklamē. Svešvalodās labu gadu vīniem ir sevišķi apzīmējumi, piemēram. angļiski „vintage wine”, vāciski „guter Jahrgang” un franciski „millésime”.

Vīnus novērtē vispirms vīndaris, pēc tam speciālists vīnu pārbaudes laboratorijā, vīntirgotājs un vīna patērētājs. Vīndaris salīdzina iegūto vīnu ar iepriekšējo gadu vīniem, vīna ķīmiķis pārbauda vai vīns atbilst noteikumiem, vīntirgotājs no komerciālā un patērētājs no patikas viedokļa. Patērētājs pērk vīnu pudelē vadoties no vīna izskata, uzraksta uz etiķetes un cenas, un iepazīstas ar pudeles saturu tikai pēc tam, kad pudele ir attaisīta. Vadoties no vīna vecuma un cenas, var ātri gadīties, ka vīns ir pārdzīvojis labākos gadus un ir jau novecojis. Vīna kvalitāte, vīnu uzglabājot, sasniedz zenītu un pēc tam slīd uz leju. Katrs vīns nogatavojas individuāli, pie tam svarīgs ir trauks, kuņā vīnu uzglabā un uzglabāšanas temperatūra. Cieši noslēgtos traukos un zemā temperatūrā vīns ilgāki uzglabā pirmatnējo vīnogu aromātu un nogatavojas lēnāki. Vīna ātru novecošanos veicina arī tiešā saules gais-

ma. Baltos galda vīnus ieteic dzert 1. līdz 4. gadus vecus, sarkanos galda vīnus 2. līdz 5. gadus vecus un deserta vīnus 4. līdz 10. gadus vecus. Mazvērtīgos galda vīnos bukets maz ko mainās un tādēļ tie dzerami svaigāki.

Jaunvīns, parasti, ir duļķains un ar nepatīkamu rauga sēņu piegaršu un smaržu, un tikai pēc kāda laika duļķes nosēžas trauka dibenā un parādās vīna istā krāsa un garša.

Vīnu nogatavinot, vīnā norit vairākas svarīgas pārmaiņas. Nākot saskarē ar gaisu, vīns absorbē skābekli un oksidējas. Sarkanvīnos oksidējas krāsvielas, kas izkrīt un nosēžas uz vīna tvertnes vai pudeles sienām. Bez oksidēšanās, vīnā norit arī vēl citi ķīmiski procesi. Vīnā izkrīt vīnakmens un samazinājas vīnskābes saturs; un vīnā attīstās bukets. Ar vārdu „bukets” apzīmē vīna aromatielas, kuŗu pirmavots ir vīnogas un, kas rodas no rauga sēnēm, sulu raudzējot, un ķīmiskām reakcijām, vīnu uzglabājot.

Vīnu novērtē pielietojot ķīmiskās, fizikālās un organoleptiskās metodes. Kontroles un pētniecības laboratorijās vīnam parasti nosaka alkohola, skābju, cukura, minerālvielu un gaistošo skābju saturu un konservējošās vielas. Zinot alkohola un cukura saturu ir iespējams aprēķināt vīna izturības gradu. Ja alkohola saturu (g 100 ml) reizina ar seši un iegūtam skaitlim pieskaita cukura saturu (g 100 ml) un iegūst skaitli 78, tad vīns ir izturīgs un uzglabājot nebojāsies. Izturīgi ir visi spirtotie deserta vīni, bet galda vīniem izturības grads ir zem 78 un tie ir jākonservē. Augsts gaistošo skābju un sēra ūdeņraža saturs vīnā norāda uz to, ka vīns ir sabojājies.

Ar ķīmiskām un fizikālām analīžu metodēm ir iespējams noteikt atsevišķas vīna sastāvdaļas, bet nav iespējams noteikt vai vīns patīks tā lietotājam. Acis, deguns un mute vēl arvien ir labākie instrumenti vīna krāsas, smaržas un garšas novērtēšanai.

Kontroles un pētniecības laboratorijas sastāda vīnu novērtētāju paneļus, kuŗu dalībnieki vīnus novērtē pēc punktu sistēmas un iedala lielos, labos, standarta, patēriņa un sliktos vīnos. Panelistus iepriekš pārbauda un prasa, lai viņi būtu jūtīgi pret skābēm, cukuriem un sālīm, un lai viņiem būtu laba atmiņa un interese par vīnu. Vīnus vislabāki nogaršot agrās rīta stundās, labā gara stāvoklī un atturoties no smēķēšanas. Šēmas vīnu novērtēšanai ir izstrādātas vairākas, bet parasti apmierinājas, nosakot vīna izskatu, krāsu, buketi un skābju, cukuru un miecvielu piegaršu. Punktu skaitu saskaita un izvērtē statistiski.

balu. Spāņi gatavo galvenokārt sarkanvīnus. Pasaules mērogā pazīstamākie ir Spānijas deserta vīni šeri un malaga.

Portugalē vīnkopība iedalīta vairākos apgabalos, kuŗos vīnu gatavošanu kontrolē un, kuŗu vīniem atļauts uzrādīt izcelsmi. No daudzajiem portugāļu vīniem angļu-sakšu zemēs sevišķi populārs ir portvīns, ko drīkst gatavot tikai Douro upes un tās pieteku ielejās. Apzīmējums LVB ir atļauts tikai izcīlus gada portvīniem, kas pirms iepildīšanas pudelēs vismaz četrus gadus uzglabāti mūcās. No portugāļu eksporta vīniem plaši pazīstami ir arī Madeiras salas deserta vīni.

Padomju Savienība kā vīna ražotāja zeme ir piektā vietā pasaulē. Tā ir pazīstama ar Krimas un Grūzijas vīniem. Vīnkoku dārzi atrodas galvenokārt kolchozos un padomju saimniecībās un vīnu gatavošana arvien vairāk koncentrējas lielās vīnu rūpnīcās. Vīnu fabrikas gatavo galda un deserta vīnus, bet sevišķu uzmanību pievērš putojošo un spirtoto vīnu gatavošanai. Vīniem uzrāda audzēšanas apgabalu vai šķirni, bet bieži lieto arī pazīstamo Rietumeiropas vīnu nosaukumus, piemēram, klarets, burgundietis, ports utt.

Amerikas Savienotās Valstīs apmēram 80% no tirdzniecības vīniem gatavo Kalifornijā. Kalifornijā ir lielākās vīna fabrikas pasaulē, kuŗās gatavo galvenokārt standarta vīnus. Vīna likums atļauj lietot Eiropas vīnu nosaukumus, piemēram, burgundietis, reinvīns, ports, šeri utt., kaut arī tiem ir maz kas kopējs ar oriģinālvinu. Atsevišķos vīnogu audzēšanas apgabalos ir iespējams gatavot arī lielos vīnus bet plašākām patērētāju aprindām tie maz pazīstami. Savienoto Valstu austrumu vīnkopības apgabalos vīnus gatavo galvenokārt no vīnogām, kuŗās rit Amerikas vīnkoku asinis un vīniem ir īpatnēja (labraska) piegarša, kas daudziem nepatīk.

Kanādā lielākā vīnogu audzētāja province ir Ontario, kas robežo ar Ņūjorkas pavalsti Savienotajās Valstīs, un Kanadas vīniem ir daudz kopēju īpašību ar Savienoto Valstu austrumu apgabalu vīniem. Kanādā gatavo standarta vīnus, kas maz ko atšķiras no gada uz gadu un, arvienu plašāki, gatavo vīnus no ievestām vīnogām vai vīnogu sulas koncentrāta. Pētniecības institūti Ontario un Britu Kolūmbijas provincēs tagad veltī lielu uzmanību Kanadas klimatam piemērotu vīnogu šķirņu izaudzēšanai, kuŗām nebūtu raksturīgā, nepatīkamā piegarša, un ir cerība, ka vīnu kvalitāte nākotnē uzlabosies.

VĪNU IZVĒLE UN DZERŠANA

Vīnu var izvēlēties pēc tipa, markas, firmas un gada, bet nevar ieskatīties vīna pudelē. Tā paša tipa vīns no dažādas vīnkopības zemes vai firmas būs dažāds. Vīns, pat no tās pašas firmas un gada, ja nav pildīts no tās pašas vīna mucas, garšos citādi.

Uz jautājumu kādu vīnu, zināmam gadījumam, pirkt ir tikai viena atbilde: vīnu, kas vislabāki pašam garšo. Tas būs arī labākais katram gadījumam. Par vīna pareizu izvēli ir daudz padomu ar romantisku nokrāsu, bet jāņem vērā, ka pasaule demokratizējas un arvien vairāk zaudē no pagātnes romantikas. Vīnu, tomēr, arī šodien nedzer kā ūdeni, bet ar zināmu cienību un daži no vecajiem ieteikumiem vēl arvien ir spēkā.

Katram gadījumam piemērots ir dzirkstošs un putojošs vīns; galda sarkanvīnu piedzer pie medījuma, vērša, jēra, teļa un cūkas gaļas, siera un makaroniem; galda baltvīnu pie zivīm un putnu, teļa un cūkas gaļas; deserta vīnu pie sauldēdiena vai pēc maltītes ar saldumiem; un aperitīvu ar sieru un cepumiem pirms maltītes. Sliktu vīnu nepasniedz pēc laba vīna un galda vīnu pēc deserta vīna. Sarkanos galda vīnus un deserta vīnus dzer istabas temperatūrā, bet dzirkstošos, putojošos un galda baltvīnus aukstus. Bet, arī šeit nav stingru noteikumu, un katris var dzert vīnu kā viņam tas vislabāk garšo. Sarkanvīna pudeli attaisa apmēram stundu pirms vīna dzeršanas, lai izgaist „korķa smaku”. Korķi uzmanīgi izvelk no pudeles un vēro, lai korķa drumstalas neiebirst vīnā. Sarkanvīnus, kuņģiem izsēdušās krāsvielas, uzmanīgi dekantē vai filtrē.

Vīnus dzer no stikla, kristalla, metalla vai plastikas glāzēm, kausiem vai bikeriem. Vīns ir delikāts dzēriens un to vislabāki var izbaudīt, ja dzer no stikla vai kristalla glāzes. Cilvēks dzer vispirms ar acīm un pilnībā izbauda vīnu, ja glāze nav krāsota vai slīpēta un tanī var saskatīt vīna krāsu un dzidrumu. Vīna glāzi ar kājiņu var labāki saturēt rokā un, ja vajadzīgs, ar to pieskan-dināt. Vīna glāzes ir dažāda lieluma un izskata. Deserta vīna glāze ir mazāka, bet putojoša vīna glāze ir augstāka un šaurāka. Tā ir tulpveida, ābolveida, kausveida, koniska vai ovāla un to izvēle daudz atkarājas no vietējām vīna dzeršanas parašām. Francijā lieto bordo jeb burgundijas, Vācijā „Römer” un Anglijā „sheri” un „hock” vīna glāzes. Vadoties no praktiska apsvēruma, katram gadījumam ir ieteikta bezkrāsaina, tulpveida, apmēram 200 ml tilpuma, vīna glāze ar kājiņu. Servējot tanī galda vīnu, glāzi piepilda divas trešdaļas pilnu, bet servējot deserta vīnu un putojošu vīnu, glāzi piepilda līdz pusei.

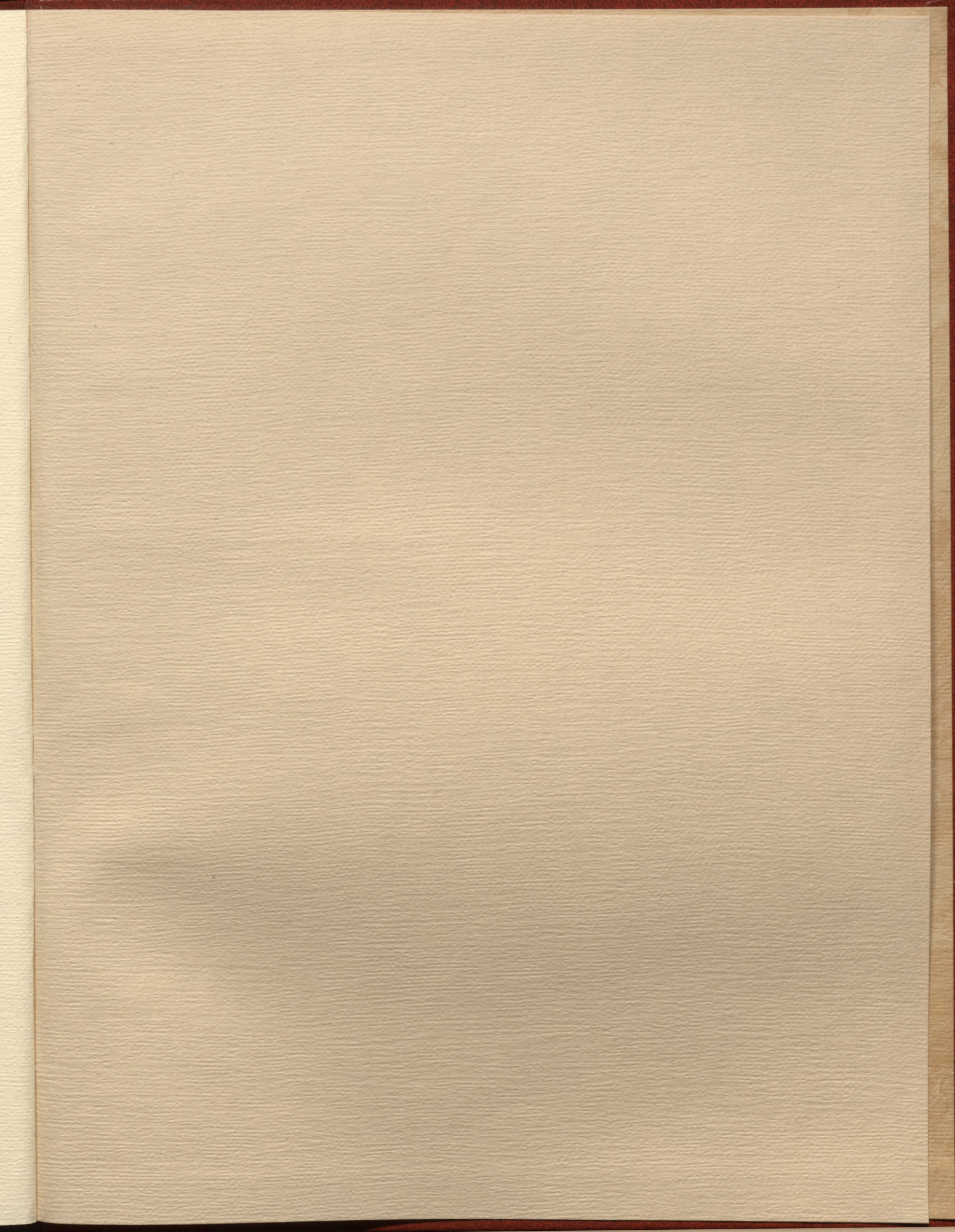
GLOSĀRIJS

- Ābolu degvīns*, kalvados — ābolu vīna destillāts (ang.: apple brandy, applejack; vāc. Apfelbranntwein; fr.: calvados).
- Ābolu vīns* — izraudzēta dabiska vai cukurota ābolu sula (ang. apple wine; vāc.: Apfelwein; fr.: cidre de pommes).
- Aguardiente* — spirts; spāniešu valodā.
- Amfora* — māla krūze ar divām osām (grieķu ap 32 litru un romiešu ap 25 litru tilpuma).
- Amians Marcellins* — romiešu vēsturnieks, dz. ap 330. g. pēc Kr.
- Andželika* (angelica) — spirtots deserta vīns.
- Aromatizēts vīns* — vīns ar smaržvielu vai garšvielu piedevu.
- Aristotelis* — grieķu filozofs, dz. 384. g. pr. Kr.
- Asurbanipals* — Asirijas ķēniņš 7. gs. pr. Kr.
- Augļu un ogu vīni* — izraudzēta augļu vai ogu sula.
- Baltse* (baltse), — maiju alkoholisks dzēriens no medus un „baltse” koka mizas.
- Brut* — sauss, neviltots vīns; franču valodā.
- Čiča* — (chicha) — inku alkoholisks dzēriens no kukurūzas.
- Degvīns* — skat. vīnogu degvīns.
- Diodors* — grieķu vēsturnieks, dz. Jūlija Cēzara laikā Sicīlijā.
- Dioskorids* — grieķu ārsts, 1. gs. pēc Kr.
- Doux* — salds (vīns); franču valodā.
- Dzirkstošs vīns* — viegli gāzēts vīns (ang.: crackling, petillant).
- Epiktars* — grieķu filozofs, dz. 342. g. pr. Kr.
- Gallija* — Romas province (tagadējā Francija, Spānija, Ziemeļitalija, Šveice, Beļģija, Holande).
- Hammurabi* — Babilonijas ķēniņš ap 2100 g. pr. Kr.
- Hanzas Liga* — tirdzniecības pilsētu apvienība viduslaikos Rietumeiropā ar centru Ziemeļvācijā.
- Herodots* — grieķu vēsturnieks, dz. 450 g. pr. Kr.
- Heziods* — grieķu dzejnieks 8. gs. pr. Kr.
- Hipokras* (hippocras) baltvīns ar medus un garšvielu piedevu.
- Hoks* (hock) — Reinvīna tipa sauss baltvīns.
- Homērs* — viņam pieraksta poēmu Iliadas un Odisejas sarakstīšanu ap 10. gs. pr. Kr.
- Jūlijs Cēzars* — Romas ģenerālis, dz. ap 101. g. pr. Kr.
- Kalvados* — skat. ābolu degvīns.
- Kārlis Lielais* (Charlemagne) — franču ķēniņš (742—814).
- Katons* — romiešu vēsturnieks, dz. 234. g. pr. Kr.
- Kirs Lielais* — Persijas imperijas nodibinātājs 6. gs. pr. Kr.
- Klaretis* (claret) — gaiši sarkans galda vīns; sākotnēji no Bordo apkārtnes Francijā.
- Kolumella* — latīņu vēsturnieks, dz. ap 60. g. pr. Kr. Spānijā; sarakstījis apcerējumu „De Re Rustica”.
- Konjaks* — degvīns no Cognac apgabala Francijā.
- Konkistadori* (conquistadores) — Meksikas un Peru spāniešu iekārotāji 16. gs.
- Krass* — Romas konsuls, dz. ap 112. g. pr. Kr.
- Kumiss* — raudzēts, viegli alkoholisks dzēriens no ķēves vai kaimiņa piena.
- Kvass* — raudzēts, viegli alkoholisks dzēriens no rudzu maizei vai rudzu un miežu miltiem; pazīstāmi arī medus un augļu kvasi.
- Marko Polo* — Venēcijas tirgotājs, 13. gs. apceļojis Tālos Austrumos.
- Medalus*, medus, miestīņš, medus vīns — alkoholisks dzēriens, izgatavots no atšķaidīta medus ar vai bez piedevām (lat.: hydromeli; ang.: mead, metheglin, hony wine; vāc.: Met, Meet, Honigbier, Biermeth; fr.: vin de miel, hydromel).
- Mezkals* (meskal, mezcal) — stimulants Meksikā no kaktusiem; destillāts no raudzētas agaves sulas.
- Mauri* — arābu un berberu krustojums; 8. gs. iekaroja Spāniju.
- Mezolit* — laikmets starp veco un jauno akmens laikmetu.
- Neolits* — jaunais akmens laikmets.
- Nomādi* — klejotāji; klejotājas ganu ciltis.
- Omars Heijams* — persiešu zinātnieks un dzejnieks, 11. gs. pēc Kr.
- Otto I* — sakšu ķēniņš (936—973).
- Paleolits* — vecais akmens laikmets.
- Pēteris Lielais* — Krievijas cārs (1682—1725).
- Piments* — vīns ar medus un garšvielu piedevu.
- Pitījs* — grieķu tirgotājs; 4. gs. apceļojis Ziemeļeiropu.
- Platons* — grieķu filozofs, dz. 428. g. pr. Kr.
- Plīnijs* — romiešu zinātnieks, dz. 23. g. pēc Kr.; sarakstījis apcerējumu „Naturalis Historia”.
- Plūtārchs* — grieķu rakstnieks, dz. ap 50. g. pēc Kr.
- Probs* — Romas ķeizars (276—282).
- Prohibīcija* — aizliegums Amerikas Savienotās Valstīs (1919—1932) gatavot, pārvadāt un pārdot alkoholiskus dzērienus.
- Pulke* — (pulque) — alkoholisks dzēriens no agaves sulas Meksikā.
- Putojošs vīns* — vīns piesātināts ar ogļskābo gāzi.
- Saracēni* — grieķu un romiešu laikā arābu cilts Sīrijas-Arabijas tuksnesī.
- Sec* — sauss (vīns).
- Seneka* — romiešu rakstnieks, dz. 5. gs. pr. Kr. Spānijā.
- Sidrs* — izraudzēta sula no rūgteni saldiem āboliem; izraudzēta ābolu sula (ang.: cider, hard cider; vāc.: Apfelwein, Most; fr. cidre).
- Sofokls* — grieķu rakstnieks 5. gs. pr. Kr.
- Spiritots vīns* — vīns ar spirta piedevu.
- Strabo* — grieķu ģeogrāfs 1. gs. pr. Kr. Mazāzijā.
- Sultanas*, korintes — bezsēklu vīnogas.
- Sverri* — Norvēģijas ķēniņš (1186).
- Sampanietis* — putojošs vīns no Champagne apgabala Francijā, katrs putojošs vīns.
- Tacits* — romiešu vēsturnieks, dz. 1. gs. pēc Kr.; sarakstījis apcerējumu „Germania”.
- Tālie Austrumi* — austrumu un dienvidaustrumu Āzija.
- Taltzins* — velšu dzejnieks ap 6. gs.
- Teopomps* — grieķu vēsturnieks, dz. ap 380. g. pr. Kr.
- Teoprasts* — grieķu dabas zinātnieks, dz. 371. g. pr. Kr.
- Todi* (toddy) — salda vai izraudzēta palmu sula; to gatavo tropu zemēs galvenokārt no vīna palmas *Caryota urens* (kultivē Indijā) vai no saldās kokospalmas *Cocos nucifera*. Palmu vīni satur no 1—7% alkoholu un vairākus vitamīnus. No todi iegūst palmu degvīnu araku jeb *raki*.
- Tuvie Austrumi* — Balkānu valstis un Mazāzija.
- Viduslaiki* — vēstures laikmets no 5. — 15. gs. vidum.
- Vikingi* — skandināvi laikā no 8. — 11. gs.
- Vīnogu degvīns*, konjaks — vīna destillāts (ang.: brandy; vāc.: Weinbrand; fr. eau-de-vin).
- Vīns* — izraudzēta vīnogu sula; vārda „vīns” lietošana tirdzniecības vīniem noteikta ar likumu; vīnus iedala: pēc krāsas baltvīnos, sarkanvīnos un rožainos vīnos, pēc salduma sausos, pussaldos un liķiera vīnos, spirtotos vīnos un aromatizētos vīnos.
- Vintidžas* (vintage) vīns — izcilus gada vīns no kāda noteikta vīnkopības apgabala; apzīmējums, ko lieto angļu valodā runājošās zemēs.

LITERĀTŪRA

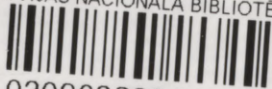
- Allen, Warner H., *A History of Wine*, Faber and Faber, London, 1976.
- Ambrosi, Hans, *Wein — Atlas, Ceres—Verlag*, Bielefeld, 1975.
- Amerine, M. A., H. W. Berg, W. V. Cruess, *The Technology of Wine Making*, The Avi Publishing Co., Westport, 1972.
- Aylett, Mary, *Country Wines*, Odhams Press, London, 1953.
- Balcom, Joan, *Ripe'n Ready*, Howard H. Lettan, Nova Scotia, 1966.
- Baumgartel, Elsie J., *The Cultures of Prehistoric Egypt*, Oxford University Press, London, 1955.
- Belenitsky, Aleksander, *Central Asia*, The World Publishing Co., Cleveland, 1968.
- Bilini, ed. V. J. Proppa, B. H. Putilova, Gosud. Izdat., Moskva, 1958.
- Bijini, ed. V. I. Čičerova, Izdat. Moskovskogo Univers., Moskva, 1957.
- Boorman, Sylvia, *Wild Plants in Brandy*, McGraw-Hill, New York, 1962.
- Bottero, Jean, *The Near East*, Delacorte Press, 1967.
- Brothwell, Don and Patricia, *Food in Antiquity*, Thames and Hudson, London, 1969.
- Buley, Carlyle R., *The Old Northwest*, Indiana University Press, Bloomington, 1962.
- Bullfinch's Mythology, Spring Books, London, 1969.
- Canning, John, *100 Great Kings*, Queens, Odhams Books, London, 1967.
- Carnocham, Janet, *History of Niagara*, William Briggs, Toronto, 1914.
- Cato, Marcus Porcius, *De Agricultura*, transl. by E. Brehaut, Columbia University Press, New York, 1933.
- Chang, K. C., *Food and Food Vessels in Ancient China*, New York Academy of Sciences, New York, 1973.
- Charley, V. L. S., *The Principles and Practice of Cider Making*, Leonard Hill Ltd., London, 1949.
- Cho-yun Hsu, *Ancient China in Transition*, Stanford University Press, Stanford, 1965.
- Cortes, Herman, *Letters from Mexico*, Grosman Publ., New York, 1971.
- Crosby Jr., Alfred W., *The Columbian Exchange*, Greenwood Publ. Co., Westport, 1972.
- Crow, J. A., *The Epic of Latin America*, Doubleday and Co., New York, 1971.
- Dabney, Virginius, Virginia, Doubleday and Co., New York, 1971.
- Dalrymple, Dana G., *Marketing Potential of Apple Juice and Cider*, Michigan State University, Michigan, 1960.
- Dunsdorfs, Edgars, *Arnolds Spekke, Latvijas vēsture 1500 — 1600*, Daugava, Stockholm, 1964.
- Dunsdorfs, Edgars, *Latvijas Vēsture 1710 — 1800*, Daugava, Sundbyberg, 1973.
- Encyclopedia of Religion and Ethics*, T. and T. Clark, New York, 1914.
- Fairservis, Walter A., *The Roots of Ancient India*, The Macmillan Co., New York, 1971.
- Fairservis, Jr., Walter A., *Egypt, Gift of the Nile*, The Macmillan Co., New York, 1966.
- Fay, Howard L., *The Vikings*, The National Geographic Society, Washington, 1972.
- Fitzpatrick, Kathleen, *Australian Explorers*, Oxford University Press, London, 1965.
- Foote, Peter G., David M. Wilson, *The Viking Achievement*, Praeger Publ., New York, 1970.
- Gimbutas, Marija, *Bronze Age Cultures in Central and East Europe*, Mouton and Co., Elmsford, 1965.
- Gimbutas, Marija, *The Slavs*, Thames and Hudson, London, 1971.
- Gimbutas, Marija, *The Gods and Goddesses of Old Europe, 7000—3500 B.C.*, Thames and Hudson, London, 1974.
- Glubb, John, *The Empire of the Arabs*, Prentice Hall, Inc., New Jersey, 1965.
- Gollmick, F., H. Bocker, H. Grünzel, *Das Weinbuch*, VEB Fachbuchverlag, Leipzig, 1970.
- Grace, Virginia, *Amphoras and the Ancient Wine Trade*, American School of Classical Studies, Princeton, 1961.
- Graves, R., *The Greek Myths*, 2 vols., Penguin Books, England, 1972 and 1973.
- Gillet, Edwin C., *The Pioneer Farmer and Backwoodsman* 2 vols., The Ontario Publ. Co., Toronto, 1963.
- Hagen von, Victor W., *Realm of the Incas*, A Mentor Book, New York, 1961.
- Hamilton, Edith, *Mythology*, A Mentor Book, Scarborough, 47th Printing.
- Harlan, Jack R., *Agricultural Origins*, Science Vol. 174, 1971.
- Hawkes, Jacquetta, *History of Mankind Vol. I*, A Mentor Book, Toronto, 1968.
- Heijams, Omars, *Dzeja*, izd. Valters Ziedinš, Toronto, 1970.
- Homer, *The Odyssey*, Penguin Books, Great Britain, 1963.
- Huntington, Ellsworth, *Mainsprings of Civilization*, A Mentor Book, New York, 1959.
- Indriķa Livonijas Chronika, Dzimtā Zeme, U.S.A., 1973.
- Innis, Mary Q., *An Economic History of Canada*, The Ryerson Press, Toronto, 1954.
- Jennes, Diamond, *The Indians of Canada*, National Museum of Canada, Ottawa, 1972.
- Jesuit Relations and Allied Documents* 73 vols., Thwaites, Reuben Gold, The Burrows Brothers, Cleveland, 1896—1961.
- Johnston, Mary, *Roman Life*, Scott, Foreman and Co., Chicago, 1957.
- Joseph Jr., Alvin M., *The Indian Heritage of America*, Alfred A. Knopf, New York, 1970.
- Kalevala, Somu Tautas Eps, Valtera un Rapas app., Rīgā, 1938.
- Khan, Muhammad Zafrulla, *Islam*, Harper and Row Publ., New York, 1962.
- Konwersācijas Wāhrdniza*, Rīgas latveeschu Beedribas Sinibu Komisija, Rīga, 1906.
- Kramer, Samuel, *History Begins at Sumer*, Anchor Books, New York, 1959.
- Krastina, A., *Zemnieku uzturs Vidzemē, Arheoloģija un Etnogrāfija V. Latvijas PSR Zinātņu Akadēmija*, Rīgā, 1963.
- Larousse Encyclopedia of Mythology*, Prometheus Press, New York, 1963.
- Larousse World Mythology*, The Hamlyn Publ., London, 1973.
- Latviešu Etnogrāfija*, Redakcijas kolēģija, izd. Zinātne, Rīgā, 1969.
- Latviešu Tautas Dziesmas*, Imanta, Kopenhāgenā, 1952-1956.
- Latvijas PSR Arheoloģija*, Latvijas PSR Zinātņu Akadēmija, izd. Zinātne, Rīgā, 1974.
- Latvijas PSR Geogrāfija*, izd. Zinātne, Rīgā, 1975.
- Latvju Enciklopēdija*, apg. Trīs Zvaigznes, Stokholmā, 1950-1955.
- Lauksaimniecības Enciklopēdija*, izd. Liesma, Rīgā, 1971.
- Lindsay, Jack, *The Ancient World*, Weidenfeld and Nicolson, London, 1968.
- Macnamara, Ellen, *Every Day of the Etruscans*, G. P. Putnam's Sons, New York, 1973.
- Malcolm, A. I., *The Pursuit of Intoxication*, General Publ., Co. Ltd., Toronto, 1972.
- Marrison, L. W., *Wines and Spirits*, Penguin Books, England, 1973.
- Maurizio, A., *Die Geschichte unserer Pflanzennahrung von den Urzeiten bis zur Gegenwart*, Paul Parey, Berlin, 1927.
- Mellart, James, *Earliest Civilizations of the Near East*, McGraw-Hill Publ., London, 1965.
- Minns, Ellis H., *Scythians and Greeks*, Cambridge University Press, Cambridge, 1913.
- Morley, Sylvanus Griswold, *The Ancient Maya*, Stanford University Press, Stanford, 1947.
- Mowat, Farley, Westviking, McClelland and Stewart Ltd., Toronto, 1965.
- Nationalmuseet Danmark*, personīga sarakstīšanās, København, 1976.
- Orton, Vrest, *The American Cider Book*, Farrar, Straus and Giroux, New York, 1973.
- Peper, E., *Weinbuch*, Schweizerischer Wirteverein, Zürich, 1958.
- Phillips, E. D., *The Mongols*, Thames and Hudson, London, 1969.
- Pliny, *Natural History* 10 vols., transl. by H. Rackam, Harvard University Press, Cambridge, 1962.
- Pollard, A., F. W. Beech, *Cider Making*, Rupert Hart-Davis, London, 1957.
- Polo, Marco, *The Travels*, Penguin Books, England, 1972.
- Rice, Rosella, *History of the Ashland Country*, Pioneer Historical Society, U.S.A., 1888.
- Rice, Tamara T., *The Scythians*, Thames and Hudson, London, 1957.
- Rivet, Paul, *Maya Cities*, Elek Book Ltd., London, 1960.
- Röllig, W., *Das Bier im alten Mesopotamien*, Gesellschaft für die Geschichte des Brauwesens, Berlin, 1970.
- Rowe, Percy, *The Wines of Canada*, McGraw-Hill Co. of Canada, Toronto, 1970.
- Seyffert, Oskar, *Dictionary of Classical Antiquities*, Meridian Books, Cleveland, 1969.
- Shepherd, C. W., *Wines, Spirits and Liqueurs*, Ward, Lock and Co. Ltd., London, 1971.
- Sholes, France V., Ralph L. Roys, *The Maya Chontal Indians of Acalan-Tixchel*, University of Oklahoma Press, Oklahoma, 1968.
- Simcoe, John Graves, *Diary of Mrs. John Graves Simcoe*, William Briggs, Toronto, 1911.

- Simon, Andre L., Encyclopedia of Wines, NYTQuadrangle Books, New York, 1973.
- Soustelle, Jacques, Daily Life of the Actecs, Weidenfeld and Nicolson, London, 1953.
- Steward, Julian H., Handbook of South American Indians, U.S. Govt. Print. Office, 1946-1950.
- Straubergs, K., Kāzu Gods, Latviešu Tautas Dziesmas VI, Imanta, Kopenhāgenā, 1954.
- Straubergs, K., Latviešu Gada Svētki, Latviešu Tautas Dziesmas XI, Imanta, Kopenhāgenā, 1956.
- Technical Research Centre of Finland, personīga sarakstīšanās, 1976.
- Thompson, J. W., An Economic and Social History of the Middle Ages, F. Ungar Publ. Co., New York, 1959.
- Thompson, M. W., Novgorod the Great, Praeger Publ., New York, 1967.
- Tooker, Elizabeth, An Etnography of the Huron Indians, The Huronia Historical Development Council, Midland, 1967.
- Tūkstsots un Viena Nakts, Latvijas Valsts Izdevniecība, Rīgā, 1957.
- Tunis, Edwin, Frontier Living, The World Publishing Co., Cleveland, 1961.
- Urtāns, V., Etniskās atšķirtības apbedīšanas tradīcijās un kapu inventārā Latvijā 5.-9. gs., Archeoloģija un Etnogrāfija, IX izd. Zinātne, Rīgā, 1970.
- Valle, Heliodoro, The History of Wine in Mexico, Amer. J. Enol, 9, 1958.
- Ventris, Michael, John Chadwick, Dokuments in Mycenaen Greek, The University Press, Cambridge, 1959.
- Weibau Lexikon, Paul Parey Verlag, Berlin, 1930.
- Woodley, E. C., Untold Tales of Old Quebec, J. M. Dent and Sons Ltd., Toronto, 1949.
- Wynne, Peter, Apples, Howthorn Books Inc., New York, 1975.
- Younger, William, Gods, Men and Wine, The Wine and Food Society, London, 1966.
- Zohary, Daniel, Pinhas Spiegel-Roy, Beginning of Fruit Growing in the Old World, Science Vol. 187, 1975.
- Zukovskij, P. M., Cultivated Plants and Their Wild Relatives, Commonwealth Agricultural Bureau, England, 1962.

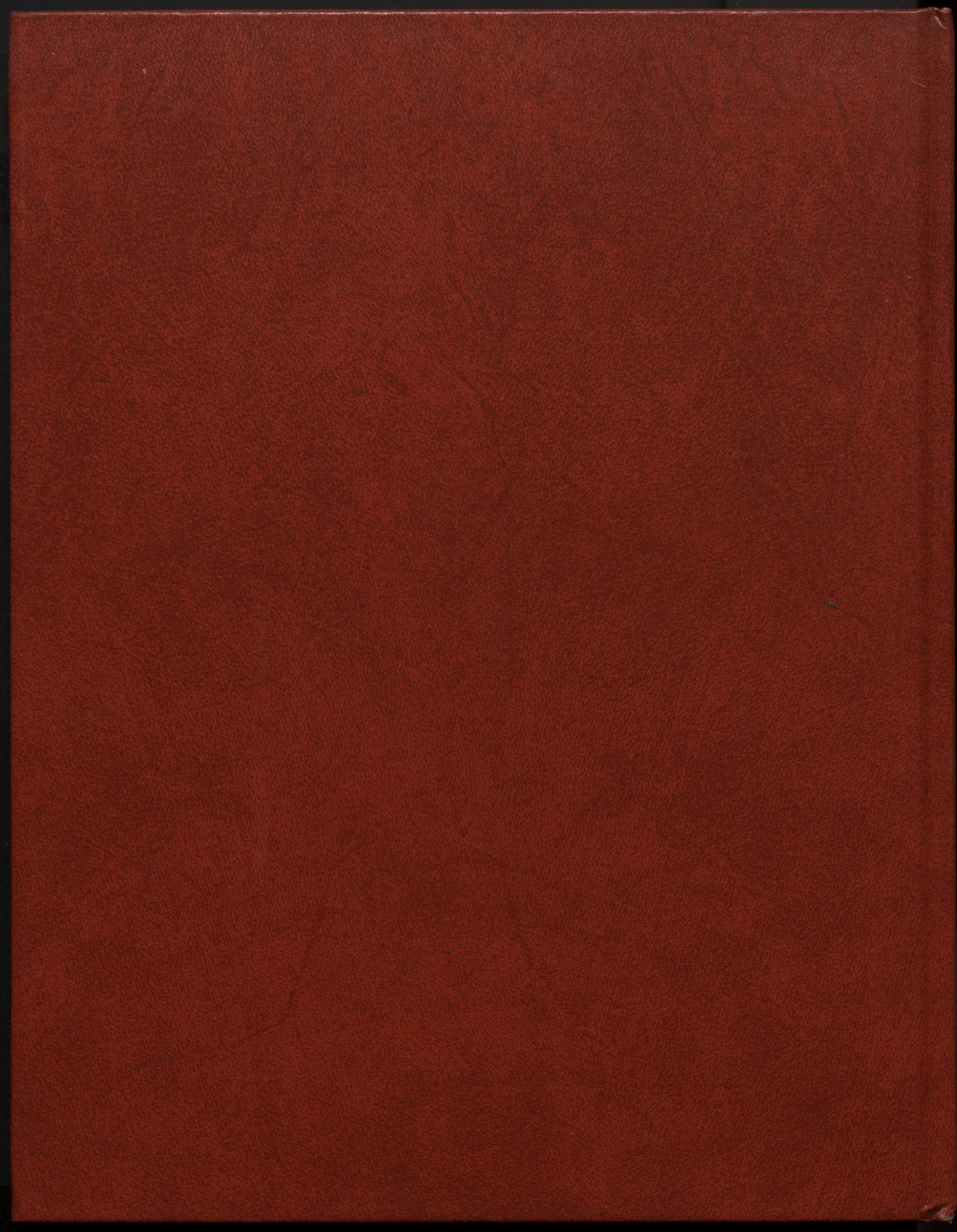


800.1

LATVIJAS NACIONĀLĀ BIBLIOTĒKA



0309032906



93-6
L14