

---

# SLOVENSKÝ NÁRODOPIŠ

---



Z OBSAHU:

- J. ZAJONC: Tradičné predstavy a názory spojené s pradením a tkaním  
M. ŠÍPOŠ: Albánska migrácia na Slovensko – história, špecifiká, súvislosti  
K. NOVÁKOVÁ: Počiatky dedinského turizmu na Slovensku (Prípadová štúdia o vinohradníkovi-podnikateľovi)

Na obálke:

Prvá strana: *Svätá rodina. Kuchynská textilná nástenka. (K článku J. Zajonca: Tradičné predstavy a názory spojené s pradením a tkaním, s. 361.)*

Preklady: S. Šimková, M. Šípoš

Dear reader,

Slovenský národopis (Slovak Ethnology) is a quarterly with a long tradition, edited in the Slovak language by the Institute of Ethnology of the Slovak Academy of Sciences in Bratislava, Slovakia.

This review publishes papers from all spheres of Slovak folk culture, past and present, including minorities and Slovaks abroad. The journal's articles range from research on the folk culture of every region of Slovakia (folk architecture, arts and crafts, costumes and clothing, folktales, songs, customs, traditions etc.) through information on activities of ethnological research centres and museums, archival materials, book reviews to theoretical and comparative analyses of topical issues. The most interesting studies are published in English, and all the articles in Slovak have extended English summaries.

As the only periodical specifically devoted to the comparative study of Slovak folk, Slovenský národopis deepens the understanding of folk cultures throughout the world.

By becoming a regular subscriber of Slovenský národopis you will help to support an authoritative review for everyone interested in Slovak folk culture.

Distributed by:

Slovak Academic Press, Ltd.,  
P.O. Box 57, Nám. slobody 6  
810 05 Bratislava  
SLOVAKIA

Electronic version accessible via Internet

URL <http://www.sappress.sk> <http://www.etnologia.sk>

## HLAVNÁ REDAKTORKA

Gabriela Kiliánová

## VÝKONNÉ REDAKTORKY

Hana Hlôšková

Tatiana Podolinská

## EDIČNÁ RADA

Lubica Droppová, Gyivicsán Anna (MR), Martin Kanovský, Soňa Kovačevičová, Eva Krekovičová, Jan Krist (ČR), Milan Leščák, Martin Mešša, Magdaléna Paríková, Ján Podolák, Peter Salner, Zdeněk Uherek (ČR), Miroslav Válka (ČR)

V prezentovanom čísle Slovenského národopisu sú online sprístupnené iba publikácie pracovníkov Ústavu etnológie SAV (v obsahu farebne odlišené).

Ostatné práce, na ktoré ÚEt SAV nemá licenčné zmluvy, sú vynechané.

Slovenský národopis je evidovaný v nasledujúcich databázach

[www.ebsco.com](http://www.ebsco.com)

[www.cejsh.icm.edu.pl](http://www.cejsh.icm.edu.pl)

[www.ceeol.de](http://www.ceeol.de)

[www.mla.org](http://www.mla.org)

[www.ulrichsweb.com](http://www.ulrichsweb.com)

[www.willingspress.com](http://www.willingspress.com)

Impaktovaná databáza European Science Foundation (ESF)  
European Reference Index for the Humanities (ERIH): [www.esf.org](http://www.esf.org)



## ŠTÚDIE

- Z a j o n c, Juraj: Tradičné predstavy a názory spojené s pradením a tkaním..... 349
- Š í p o š, Michal: Albánska migrácia na Slovensko – história, špecifiká, súvislosti..... 404
- N o v á k o v á, Katarína: Počiatky dedinského turizmu na Slovensku (Prípadová štúdia o vinohradníkovi-podnikateľovi)..... 421
- ROZHLADY–SPRÁVY–GLOSÝ
- PhDr. Ondrej Krupa, CSc. jubiluje (Eva K r e - k o v i č o v á)..... 437
- Mladá jubilanťka (Zita Š k o v i e r o - v á)..... 441
- Blahoželanie Lacovi Mlynkovi - päťdesiatnikovi v zábehu.....(Gabriela H a b á - ň o v á – Pavel H a b á ň) ..... 442
- Udelenie ceny Jána Mjartana Michalovi Markušovi a výstava Slovenské drotárstvo kedysi a dnes (Ladislav M l y n k a)..... 444
16. Medzinárodná konferencia výskumníkov drobných pamiatok (Ilona L. J u h á s z) 446
- Etnologické rozpravy: 2004-2006 (Katarína P o p e l k o v á – Juraj Z a j o n c) ... 448
- Ľavol Dobšínský a jeho dedičstvo (Eva K r e - k o v i č o v á)..... 450
- Konferencia MUSEAUM HUNGARICUM I. (Izabela D a n t e r o v á)..... 452
- Diplomové práce obhájené v šk. roku 2003/2004 (Magdaléna P a r í k o v á)..... 454
- Slovenky. Životné príbehy Sloveniek vo Vojvodine (Zuzana H u r t a j o v á)..... 460
- Edícia Holokaust na Slovensku (Monika V r z g u l o v á)..... 462
- Mannová, E. (ed.): Krátke dejiny Slovenska (Juraj Z a j o n c)..... 463
- Hanzl, Z., Gába, Z., Procházka, L., Sedlická, K., Slouka, J., Traxler, J.: Kámen v rukodělné výrobě českého venkova (Ol'ga D a n g l o v á)..... 466
- Plavec, M.: Majstri. Výrobcovia ľudových hudobných nástrojov Slovenska (Miloš Š í p k a)..... 468
- Perspektívy štúdia a výskumu v spoločenských vedách (Zborník z medzinárodnej vedeckej konferencie doktorandov a mladých vedeckých pracovníkov) (Katka Z a j i c o v á - N á d a s k á)..... 469
- Navrátilová, A.: Narození a smrt v české lidové kultuře (Kornélia J a k u b í k o v á) ... 472
- Liszka, J.: Volkskunde der Ungarn in der Slowakei (Magdaléna P a r í k o v á) ... 473

## RECENZIE–ANOTÁCIE

- Haukanes, H. (ed.): Women after Communism. Ideal Images and Real Lives (Marta B o - t í k o v á)..... 456
- Drápala, D. (ed.): Aktivity duchovných na poli vedy a kultury (Hana H l ô š k o v á) ... 457
- Holubová, M. – Petráňová, L. – Tarcalová, L.: Obyčejové právo (Peter S l a v k o v - s k ý)..... 459

## CONTENTS

### STUDIES

Z a j o n c, Juraj: Traditional images and views linked to spinning and weaving.....	349
Š í p o š, Michal: Albanian migration into Slovakia – history, specifics and relations.....	404
N o v á k o v á, Katarína: Beginnings of village tourism in Slovakia .....	421

### NEWS-HORIZONS-GLOSSARY

Jubilee of PhDr. Ondrej Krupa, CSc. (Eva K r e k o v i č o v á).....	437
Young jubilant (Zita Š k o v i e r o v á).....	441
Greetings to Ladislav Mlynka (Gabriela H a b á ň o v á – Pavel H a b á ň ).....	442
Ján Mjartan Award given to Michal Markuš and the Exhibition Slovak tinker-masters yesterday and today (Ladislav M l y n k a)	444
The 16 <sup>th</sup> International conference of researchers of small sacral monuments (Ilona L. J u h á s z ).....	446
Ethnological discourses (Etnologické rozpravy) 2004-2006 (Katarína P o p e l k o v á – Juraj Z a j o n c ).....	448
Pavol Dobšinský and his heritage (Eva K r e k o v i č o v á ).....	450
Conference MUSEAUM HUNGARICUM I. (Izabela D a n t e r o v á ).....	452
Diploma-thesis sustained in the academic year 2003/2004 (Magdaléna P a r í k o v á).....	454

### BOOKREVIEWS-ANNOTATIONS

## POČIATKY DEDINSKÉHO TURIZMU NA SLOVENSKU (Prípadová štúdia o vinohradníkovi–podnikateľovi)

KATARÍNA NOVÁKOVÁ

*Mgr. Katarína Nováková, Ústav etnológie SAV, Klemensova 19,  
813 64 Bratislava, Slovakia*

The case study of an enterprising wine-grower brings an analysis of conditions for and development of viticulture at Dolné Orešany, a village located in a marginal but specific part of the Little-Carpathian wine-growing region in Slovakia. It describes economic and social situation of local wine-growers in the 1930s as an impulse for business activities of local people to buy, make and sell wine. A personal history of this entrepreneur serves for the writer as a background against which she describes the economic and political development of an individual person, as well as the locality and the whole country, which influenced his commercial growth and decline. The article also explains how a change of the political system may harm, even destroy successful and creative people who several decades ago managed to realise projects which are now on the agenda of the village tourism industry.

**Kľúčové slová:** vinohradníctvo, podnikanie, vidiecky turizmus, znárodnenie

**Key words:** wine-growing, commercial enterprise, village tourism, nationalisation

Vinohradníctvo a výroba vína je špecifickou a pomerne úzkou oblasťou poľnohospodárskej výroby, pričom vplyv na formovanie spôsobu života jeho vykonávateľov je v porovnaní s inými odvetvami poľnohospodárstva mimoriadne výrazný. Vinohradníctvo má zo všetkých špecializovaných odvetví poľnohospodárskej výroby najdlhšiu tradíciu, vykazuje najvyššiu hospodársku rentabilitu a svojím sústredením sa na monokultúru vytvára predpoklady pre vznik neobyčajne výrazných, osobitých kultúrnych prejavov ľudí, ktorí sa mu venujú.<sup>1</sup> Jedným z nich bol vinohradník Jozef Belica z Dolných Orešian.



Obec Dolné Orešany spadá do oblasti, ktorá je dlhodobo ovplyvnená vinohradníckou tradíciou. Orešiansky región tvorí okrajovú časť malokarpatskej vinohradníckej oblasti, ktorá sa člení na dvanásť rajónov.<sup>2</sup>

Na Slovensku sa počas historického vývinu postupne vytvorili tri typy vinohradníctva, ktoré boli úzko späté so spoločensko-ekonomickým vývinom krajiny a odrazili sa v nich všetky jeho fázy. I keď vinohradnícka kultúra tkvie svojimi koreňmi v rurálnom prostredí, jej rýchlejšie napredovanie umožnili predovšetkým slobodnejšie pomery v stredovekých mestách, kde sa jednotlivé prvky kultúry skôr vyhranili a špecializovali.<sup>3</sup>

Na rozdiel od mestskej formy vinohradníctva, ktorá je pre malokarpatskú oblasť charakteristická a reprezentovaná centrami - Rača, Pezinok, Modra - v skúmanej lokalite sa modifikoval odlišný typ vinohradníctva, ktorý môžeme nazvať malokarpatskou vidieckou formou. Jeho charakter sa však značne líšil od vidieckeho typu vinohradníctva, rozšíreného mimo Malých Karpát, pre ktorý bolo charakteristické budovanie pivníc a búd priamo vo vinohradoch a presunutie všetkých výrobných aktivít do týchto priestorov mimo vidieckej usadlosti, čo svedčí o druhoradom postavení vinohradníctva v miestnom hospodárskom systéme.<sup>4</sup>

Obec Dolné Orešany mala vinohradnícko-poľnohospodársky charakter a jej hospodárstvo možno charakterizovať ako viacúčelové. Jednotlivé hospodárske odvetvia – vinohradníctvo, poľnohospodárstvo, lesné hospodárstvo - boli v značnej miere rovnocenné. Vyplývalo to z pôdných vlastností a geografickej polohy chotára a obce. Svahy okolitých hôr sú v prevažnej miere obrátené na severovýchod a pôda je nižšej bonity ako v obciach ležiacich južnejšie, bližšie pri Trnave.<sup>5</sup> Členitý terén s rozdielnymi pôdami, avšak priaznivé teplotné a vlhkostné pomery vytvorili dobré podmienky pre pestovanie kvalitných odrôd viniča. V celom orešianskom rajóne malo vinohradníctvo ideálne pôdno-klimatické podmienky. Preto sa tu po celé stáročia na členitých svahoch zakladali vinice. Známe príslovie „*Kto sce slopat, mosí kopat*“ tu platilo dvojnásobne. Kamenisté strmé svahy predstavovali pre miestneho vinohradníka veľkú výzvu.

Vinohrad sa sadiť z pravokorenných odrezkov viniča hroznorodého. Z vyzbieraného kameňa boli urobené násypy, medzi ktorými boli vysadené štepy viniča. Zvyšný kameň sa predával alebo používal na stavbu prístreškov či hospodárskych stavieb. Viničné kry sa vysádzali šachovnicovo a rozmnožovali sa dolovaním.<sup>6</sup> Zo známych odrôd sa v Dolných Orešanoch dlhodobo pestovali najmä: Rizling vlašský, Veltlín zelený, Dynka, Mlakyta, Silván zelený a červený, Portugal modrý.

### **Situácia na prelome 19. a 20. storočia**

Koncom 19. storočia a v prvých rokoch 20. storočia boli vinice v Dolných Orešanoch takmer zničené viacročne sa opakujúcimi nepriaznivými klimatickými podmienkami a chorobami, najmä fyloxérou. Za najúčinnnejšie v boji proti tejto hubovitej chorobe viniča sa považovalo vstrekovanie sírouhlika do zeme pomocou injektáže. Bolo to jediné opatrenie, ktoré mohli vinohradníci sami urobiť. Vypaľovanie zeme zvláštnymi striekačkami, nazývanými „senkýre“, bolo v obciach povinné, prikazoval ho zákon. Ďalším opatrením bol zákaz dovozu viniča z Maďarska, aby sa zabránilo šíreniu ochorenia.<sup>7</sup> Dôsledným vstrekováním sa vinice miestami podarilo zachrániť na dlhší čas. Napríklad v Dolných Orešanoch mal takto ošetrovanú vinicu vinohradník J. F. až do roku 1962, čo sa však v okolí považovalo za výnimočný jav.

Ľudia spočiatku neverili, že ich vinice ničí choroba, mysleli si, že je to vyžitá zem, pretože málo hnojili, prípadne trest boží. Vinohrady začali vo veľkom hnojiť, čím im však

ublížili natoľko, že vinice vyhynuli. Na miestach, kde sa injekcie ukázali ako neúčinné, či už pre vlastnosti pôdy, neodborné zaobchádzanie alebo pre ich iba preventívny charakter, neostalo iné, ako vinice vyklčovať. Niektoré zarástli trávou na pastviská - „pustáky“, iné sa zaorali a osadili kukuricou, obilninami, krmovinami. Na horských stráňach ľudia vysádzali ovocné stromy a vytvárali sady.

Následky chorôb a škodcov vínnej révy so zreteľom na škody mali rozsiahly dopad na jednotlivcov i celé lokálne spoločenstvo. Boli sprevádzané sociálnym úpadkom vo vinohradníckych rodinách.

Určité východisko ponúkala možnosť zárobku v iných, predtým doplnkových zamestnaniach vinohradníkov. Mnohí z nich začali chodiť za prácou do hôr, najmä tí, ktorí mali záprahy. Ďalší chodili pracovať do okolitých obcí, kde boli vinohrady v lepšom stave.<sup>8</sup> Len nepatrná časť obyvateľstva našla prácu v neďalekom meste Trnava a v továrňach. Mnohí odchádzali za prácou za more a keď mali možnosť, posielali peniaze domov na obnovu viníc. V Horných Orešanoch posielali vystaňovalci príspevky na obnovu viníc a v roku 1911 na stavbu sochy patróna vinohradníkov sv. Urbana, na ktorej je tento nápis:

*Na túto sochu k česti a chvále božej a úcte sv. Urbana zbierku zaviedli veriaci hornorešánski v Amerike na pamiatku zničených a znovu vystavených vinohradov. R. 1911. Sv. Urban oroduj za nás!*

Po 1. svetovej vojne nastal prudký rozmach v zakladaní nových vinohradov. Do obnovených viníc vinohradníci vysádzali len ušľachtilú révu, štepenú do amerických podpníkov, ktoré boli veľmi odolné voči fyloxére. Problémom však bol nedostatok štepneho materiálu na podnožky a bolo aj málo skúsených štepárov. Gróf Pálffy preto povolal štepára z Budapešti, ktorý vyučil v obciach orešianskeho regiónu dvanásť ľudí.

V tomto období sa hlavný aktér tejto štúdie, vtedy 24 ročný Jozef Belica z Dolných Orešian, chopil iniciatívy a urobil každoročne súpis, kto koľko podložkovej révy potrebuje. Zaoštaral ju z Maďarska a predával vinohradníkom v Horných, Dolných Orešanoch a Doľanoch. Takto vinohradníci postupne do roku 1930 vysadili v chotároch 75 hektárov ušľachtilej révy. Od tohto obdobia sa značne zväčšil aj sortiment pestovaných odrôd. Boli prinesené nové odrody, populárnou sa stali najmä: Biela a Ružová chrupka, Čabianska perla, Lajoš Košút, kadarka, Ferdinand Lesebs.

### **Situácia v 30. rokoch 20. storočia**

V tridsiatych rokoch 20. storočia bola značná časť vinohradov v plnej sile plodnosti, v orešianskom regióne nastal opätovný rozmach vinohradníctva. V tom čase boli najviac pestovanými odrodami Portugalské modré, ktoré tento región preslávilo a Rizling vlašský. Práve v období najväčšej rodivosti nových vinohradov nastal sled udalostí, ktoré nepriaznivo zasiahli do života vinohradníkov a celej dediny. Ich príčiny boli viaceré.

Rozpadom Rakúsko-Uhorska odpadli odbytiská vína v blízkych maďarských mestách a nová vláda nevytvorila nijaký program na ochranu slovenských vinohradníkov. Krízu spôsobilo i to, že nové vinice boli vysadené v celej malokarpatskej oblasti v oveľa väčšej výmere a plodnejšími kultivarmi ako kedykoľvek predtým. Najvýraznejšou príčinou bola však veľká svetová hospodárska kríza a nedostatok odbytisk vína.

Malí vinohradníci neboli na takúto situáciu - veľká úroda a slabý odbyt - pripravení organizačne ani materiálne. Roky nepoužívané staré veľké sudy boli neupotrebitelné, neboli organizovaný odbyt vína. Ako uvádzajú pamätníci, do vinohradníckych oblastí sa nastaňovali *kadejakí svetobežníci, ktorým sa lámal jazyk, keď museli vysloviť slovenské*



slovo a využili skutočnosť, že vinohradníci mali sudy len na jednoročnú úrodu. Víno nemali ešte predané, nová úroda bola už predo dvermi, a tak nemali iné východisko, ako prijať ponúkanú nízku cenu. Firmy, ktoré sa zaoberali veľkoobchodom s vínom, si tak mohli diktovať ceny hrozna a muštu.

Hrozno a víno nenachádzalo odbyt a nové vinice sa nestali zdrojom lepšieho života vinohradníkov, ako si pôvodne mysleli a dúfali. V roku 1932 bola bohatá úroda kvalitného hrozna. Kupci z veľkoobchodov ponúkali v Dolných Orešanoch za kilogram modrého hrozna 0,50 Kčs a za liter muštu priamo od preša 1,- Kčs, čo nekrylo ani 50% výrobných nákladov vinohradníkov. V tom čase bola i taká situácia, že okresné mesto Trnava bolo hroznom doslova zavalené. Na trhoch sa dalo ťažko odpredať hrozno po 1,- Kčs za kilogram, aj to sa predávalo len po kile, dvoch - „na drobno“. V životopise miestneho vinohradníka sa môžeme o tom dočítať:

*Pre nízke ceny v našom kraji sme boli nútení chodiť predávať inde, hlavne na Brezovú, Myjavu, do Senice a okolitých obcí. Tam sme hrozno vypredali po 1-2 korunách za kilo. Hrozno sme dopravovali bicyklami v košoch, na zadnom sedadle boli priviazané, každý po 30 kilov. Viac sa nedalo dopraviť, veď to bolo 50 kilometrov. Takto spenažená úroda, ako ju popisujem, nebola predaná ani za peniaze, ani zadarmo, bola to len drina. Čím bola bohatšia úroda, tým viac starostí bolo s jej spenažením.<sup>9</sup>*

### **Počiatky podnikania Jozefa Belicu**

V tejto zložitej a neľahkej situácii vstupuje do života a práce miestnych vinohradníkov dolnoorešiansky občan Jozef Belica. S podnikaním začínal z ničoho, doslova na holej zemi a k podnikaniu s vínom sa dostal zhodou okolností, bola to reakcia na firmy, ktoré nízkymi výkupnými cenami dehonestovali námahu a výsledok práce vinohradníkov.

Sám J. Belica vo svojom životopise popisuje udalosti nasledovne:

*Asi 20. septembra 1932 prišla z Brna vinárska firma skupovať hrozno a ponúkala za 1kg 0,50 koruny. Toto poníženie môj mladý temperament nezniesol, a následne som dal vybubnovať, že Jozef Belica vykupuje hrozno a platí za 1kg 1 korunu, teda som platil o 100% vyššiu cenu. Brňáci kapitulovali a odišli naprázdno. Ešte v ten deň som vykúpil 100 q, ktoré som sypal na drevenú dlážku v sklade na hromadu. Toto som urobil bez akejkoľvek orientácie o cenách hrozna či muštu na trhu. Hneď na druhý deň sa mi podarilo nadviazať obchodný kontakt s vinárskou firmou v Trnave a tá sa písomne zaviazala, že odkúpi odo mňa všetok mušt od preša a budú mi platiť za 1 liter muštu podľa predloženej vzorky 2 koruny. Cena sa viazala na 18% cukornatosti, priemer môjho muštu však bol 20%. Po tomto som zorganizoval potrebný počet vinohradníkov, požičal si z celej dediny 20 kusov 700 litrových kadí, a na dvore miestneho hostinca Lenharda Lančariča sme zomleli privezené hrozno, oprešovali a dali do sudov. A tak som v tomto roku vykúpil z okolitých obcí 50 vagónov hrozna, pracovalo sa vo dne, v noci zhruba 50 dní.<sup>10</sup>*

Takéto, doslova dobrodružné, boli začiatky podnikania J. Belicu. Nemal vybavenie, priestory, sudy, pracovné sily, orientáciu o cenách, ponuke, dopyte, podnikaní v tomto odbore. Robil to ako samouk, bez patričného vzdelania. Vychodil len šesť tried ľudovej školy v jazyku maďarskom. Hnala ho túžba vybudovať rodinný podnik, pomôcť zlepšiť situáciu miestnych vinohradníkov a sen o zviditeľnení orešianskeho regiónu, ktorý miloval. Pri takýchto provizórnych podmienkach mu samozrejme vznikali veľké materiálne a finančné straty.

V ďalších rokoch J. Belica v tejto činnosti pokračoval, zlepšoval materiálové vybavenie a vytvoril vhodné priestory. V roku 1935 začal stavať približne 2 km za obcou vo vinohradoch prešovňu a pivnice. Postupne tu vybudoval pivnicu a 4 betónové bazény o obsahu 600 hl, v ktorých sa spracúvalo červené a biele hrozno. Od tohto roku sa začalo vykupovať hrozno podľa kvality a sladkosti. Jeho dcéra, I. O., narodená v roku 1931, na to spomína takto:

*Tú pivnicu stavali postupne. Vzdicki keď bola veľká búrka, chodili chitat s chlapmi piesok. Peňazi nemal, staval po troche. Všimol si, že keď sú búrky a silné dažde, voda sa valí po tých horských chodníčkoch a cestách medzi vinohradmi a nesie zo sebou dobrý piesok. Tak zavolať chlapov a chodili cez tie dažde chitat s lopatami ten piesok. Tam pri pivnici sa spájali dve cesty z hôr, tam sa ten piesok kopil a dobre sa z tými lopatami chital. Aj mama s nimi chodila a brala aj mna, mala som vtedy asi tri roki a vzdicki ma nechali cez tú búrku v tej rozostavanej pivnici, aby som ich čakala. A ja sa odvtedy bojím búrky a vičítam im to doteraz, hoci sú už 20 rokov mŕtvi.*

Priamo v podniku pracovalo 15 zamestnancov z obce, ako plniči, šoféri, pomocníci a vypomáhali všetci rodinní príslušníci. Bola to firma, ktorá vznikala v ťažkých hospodárskych časoch z elánu a odvahy jedného človeka a prispievala k zlepšeniu života celej obce. Občania mali J. Belicu radi a pochvalovali si, keďže im svojou firmou umožňoval zlepšovať finančnú situáciu predajom hrozna za výhodné ceny.

J. Belica bol v jednej osobe pivničným majstrom, kvalítárom, vykupovačom aj obchodným agentom a manažérom. Cestoval po celej Československej republike, nosil v kufri fľaše so vzorkami vín, navštevoval zariadenia a robil firme reklamu. Dával reklamy do novín, časopisov, hotelov a stravovacích zariadení. Pritom sa nerobili nijaké veľké záznamy a papierovanie. Záznamy sa viedli len o stave a odpredaji vína, ktoré mu robila manželka - profesiou učiteľka. Ona robila i hlavného degustátora vína, keďže J. Belica bol tuhý fajčiar, a ako sám vravieval, nemal cit na jazyku.

V roku 1939 nechal na vlastné náklady zhotoviť propagačný film o obaračke a Dolných Orešanoch, ktorý premietali v žurnáli všetkých kín na Slovensku.

Firma si vyžadovala nemalé finančné náklady, ktoré získaval pôžičkami, aj vypätie fyzických i psychických síl. Rodina žila naďalej veľmi skromne, všetky zarobené peniaze z predaja, ako aj manželkin učiteľský plat sa dávali do podniku. Ich dcéra to dnes komentuje takto:

*Že bi sme si mohli dovoliť bohvie čo, to teda nie, možno trochu oblečení a upravení sme chodili inak, ale to bolo preto, že mama bola učiteľka a veľmi na nás dbala. Všetky peniaze sa točili vo firme. Aj chalupi si všetci naši robotníci postavili skorej jak mi. Posledné peniaze, čo sme mali, boli po vojne, otec dostal ako náhradu za vojnovú škodu, keď Rusi vidrancovali pivnicu a rozstrielali sudy. To bolo asi 100 tisíc a zato dal zaviesť do pivnice z dediny elektriku. V chalupe zas nič nezostalo.*

*Ale jemu ani tak nešlo o to víno, ale o propagáciu kraja, kroja, regiónu. On ani víno poriadne nepil. To chcel, kebi býval mohol, propagovať kraj a kultúru, to, čo teraz propagujú ako vidiecku turistiku, on chcel realizovať už v tridsiatich rokoch.*

Víno s etiketou a heslom firmy: *Pime Juro, pime Ján, víno z Dolných Orešán* dosiahlo postupne vynikajúcu kvalitu, úroveň a meno po celej republike, dokonca i v zahraničí a mohlo smelo konkurovať produktom väčších vinárskych spoločností. J. Belica produkoval vína stolové i odrodové. Boli uskladňované vo veľkých dubových sudoch, v ktorých sa

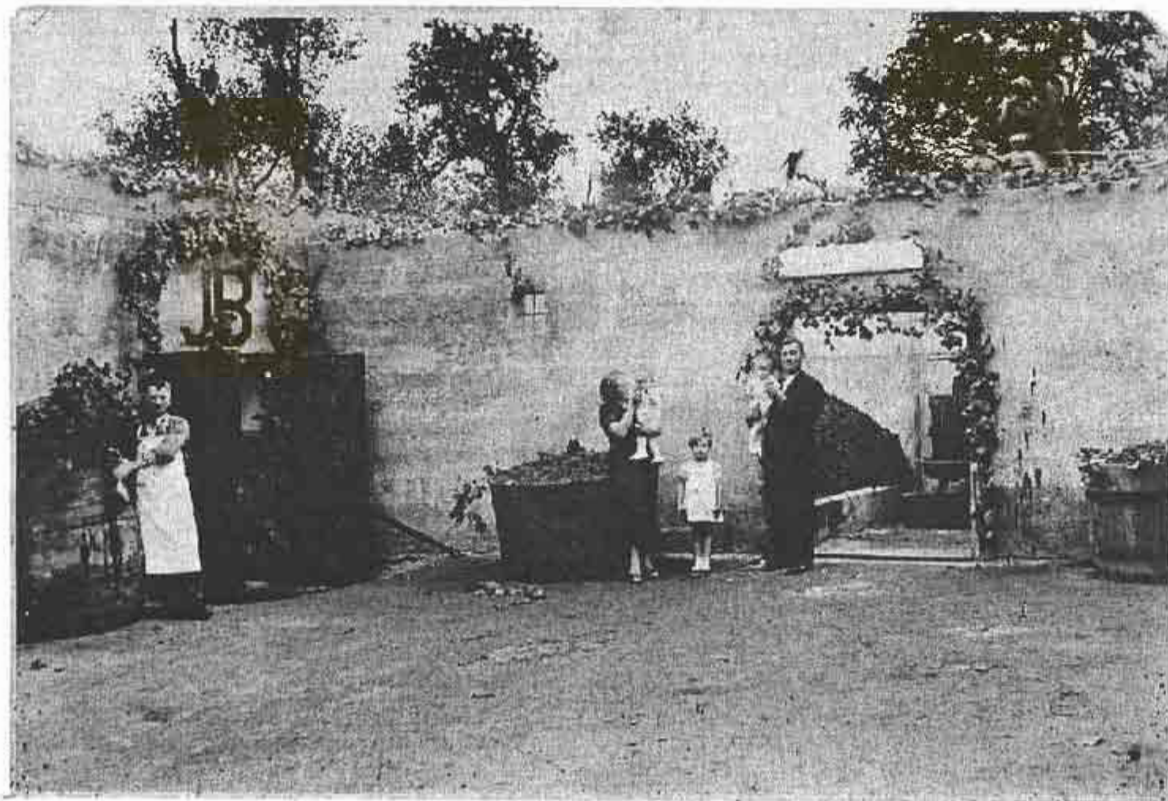


*Obr. 1  
Ľudová veselica nad pivnicou J. Belicu,  
40. roky 20. storočia (z archívu rodiny J.  
Belicu)*



*Obr. 2  
Spracúvanie hrozna v bazénoch u J.  
Belicu, 1946 (z archívu rodiny J. Belicu)*





Obr. 3  
Rodina Belicová v rozostavanej pivnici,  
konec 30. rokov 20. storočia (z archívu rodiny  
J. Belicu)



Obr. 4  
Interiér pivnice Joža Belicu v Dolných  
Orešanoch (z archívu rodiny J. Belicu)

i vyvážali k zákazníkom. Neskôr si nechal zhotoviť sklenené kontajnery na víno, ktoré však vzhľadom na neskoršie okolnosti už takmer nevyužil.

Orešianske víno z jeho dielne bolo spracúvané a uskladňované v čistom a sterilnom prostredí. Po jeho dozretí a ošetroaní sa dostávalo z prostredia, kde sa zrodilo, pod vlastnou etiketou a vlastným menom až ku konzumentovi. Tým bol vylúčený medziobchod, na ktorom by sa mohol kde kto priživovať. Tak dosiahol i vyššie ceny vína na trhu, čo mu umožňovalo platiť podstatne prijateľnejšie ceny za hrozno a prekonať miestnym vinohradníkom krízové 30. roky 20. storočia bez väčších finančných strát. Jeho dcéra hrdo o tých časoch hovorí:

*Karavána živá sa tiahla od Urbana až k pivnici, furt ľudia do radu čakali z celého okolia, aby mohli hrozno otcovi predat. Na kravách, na voloch, aj na koni. A ľudia chudobnejší len tak, s putnami na chrbtoch stáli dlho v rade a čakali. Pochvalovali si, boli sme chudobná dedina. On tú dedinu, jak sa povie, pozdvihol.*

Víno z jeho pivnice sa dokonca pilo i v Moskve na československom veľvyslanectve, kam si ho vyžiadal vtedajší veľvyslanec dr. F. Tiso.

V roku 1940 bola J. Belicovi zadaná cestou súťaže zmluvná štátna dodávka vína pre všetky štátne nemocnice a liečebne na Slovensku. Červené víno vtedy ordinovali a prideliovali pacientom po operáciách tráviaceho a dýchacieho ústrojenstva a ľuďom v rekonvalescencii. Tento odbyt červeného vína si udržal až do konca 2. svetovej vojny, do roku 1945.

J. Belica sa tak prejavil nielen ako dobrý a šikovný podnikateľ, ale ako dobrý občan, súcitiaci a vždy ochotný pomôcť a podporiť, o čom svedčia mnohé čestné vyhlásenia a svedectvá, ktoré mal priložené vo svojom životopise. Z mnohých vyberám:

*Podpísaný Kalman Bihári toto svedectvo svojim podpisom kvitujem: Boli sme jediná cigánska rodina v Dolných Orešanoch. V roku 1941 nastali pre našu rodinu krušné časy. Môj otec pre starobu nevládal vykonávať kováčske remeslo, boli zakázané verejné zábavy a matka nevládala chodiť na zárobky. Ako cigánska rodina sme boli označení za sociálny živel a pripravení na odsun do tábora. Keď sa Belica dozvedel, v akej hmotnej a duševnej núdzi sa nachádzame, okamžite nás zobral do zamestnania. (Stačilo, ak sa niekto z občanov zaručil, že Rómov potrebujú na práce: pasenie, oberanie, stráženie, práce na poli a pod., už nemohli byť odvlčení, pozn. aut.)*

*Môjho otca ako hudobníka, ktorý mal povinnosť pri prešovačke vyhrávať na husliach. Ja som mal za povinnosť v pivniciach a okolí udržiavať poriadok a čistotu a z dediny som prinášal na bicykli chlieb, cigarety a všetko, čo bolo potrebné. Keď Belica zistil, že som zodpovedný, zveril mi dôležitú úlohu. Musel som každý deň prejsť po dedine na bicykli a čuchom zistiť, v ktorom dome sa pečú husi, tieto vykúpiť a ešte teplé priniesť do pivnice. Keď gazdinky zistili, akú mám dôležitú funkciu, samé ma vyhľadali a ja som si len zapisoval do notesa. Ako cigánske štrnásťročné chlapča som dovtedy len počul, že ľudia jedia aj pečené husi, som sa stal hlavným dodávateľom husí pre podnik. Takto našu rodinu Belica zachránil pred transportom a istou smrťou.<sup>11</sup>*

Vo svojom životopise J. Belica napísal:

*V našej obci žilo v tých časoch asi 10-15 starých, práceneschopných občanov, bez dôchodku, zodratí ťažkou prácou v horách a na majetkoch. Sedávali denne pod lipami*

*a chodili do krčmy vypíjať zľavky piva, čo ostali na stoloch nedopité. Keď nás zamestnávateľ Jožo Belica videl, v akej núdzi žijú a na aké občerstvenie sú odkázaní, povolal ich do podniku, porozprával sa s nimi, pohostil pohárom vína a pozval ich, aby si každý deň prišli do jeho podniku vypiť zdarma 2dl vína. Niektorí starci si cez týždeň dávku šetrili a potom prišli v nedeľu a dostali svoju dávku do fľaše. Ak bola v podniku nejaká slávnosť, boli vždy títo starci pozvaní do spoločnosti a pohostení nielen vínom, ale i pečenou husou.*<sup>12</sup>

Toto úspešné podnikanie J. Belicu malo v obci i svojich neprajníkov a závistlivcov. Vypisovali udavačské listy na ústredňu Štátnej bezpečnosti a na ministerstvá. Keďže nedovolil a znemožnil prenasledovanie jeho zamestnancov, ktorí nechceli dobrovoľne vstúpiť do Hlinkovej gardy, dostal sa do otvoreného konfliktu aj s politickou mocou vojnovnej Slovenskej republiky.

### **Prostredie a služby v pivnici**

Belicova pivnica bola unikátom a skvostom v širokom okolí. Návštevníkov zaujala príjemným prostredím, personálom, ponukou, a najmä ochotou a dobrými službami za veľmi priaznivé ceny. Navštevovali ju ľudia domáci, ale i z väčších miest, a dokonca z cudziny. Reprezentačné priestory pivnice boli zdobené ornamentmi a maľbami, na stenách viseli čutory a tanieri. Všetku keramiku, ktorú používali na dekoračné i praktické účely: poháre, džbány, tanieri, popolníky, drobné spomienkové predmety si dal J. Belica špeciálne navrhnuť a vyrobiť ľudovými výtvarníkmi vo firme Majolika Modra, na čele s majstrom Ignáčom Bizmayerom. Zdobili ju tradičnými ornamentmi, vtipnými textami, logom firmy Pime Juro, pime Ján, víno z Dolných Orešán. Majoliku pravidelne doplňoval, čím si vytvoril stálu expozíciu výrobkov, a zároveň dobrú reklamu.

Najväčšou funkčnou rekvizitou bol 2000 litrový sud, umiestnený na konci pivnice, uprostred steny. Vyrezával ho majster Pekara, autor známeho slovenského betlehemu a bol na ňom vyrytý strapec hrozna a nápis: Za boha život, za národ slobodu. 14. 9.1939. (Po znárodnení sa sud dostal do pivníc vinárskych závodov, neskôr do Spolku sv. Vojtecha v Trnave. Poslední majitelia, súkromné osoby, sud rozrúbali a popálili. Pozn. aut.)

Takto vykúzlil zo strohej kamennej stavby v krásnom podhorskom zátiší príjemné prostredie, ktoré s obľubou vyhľadávali zahraniční turisti, školské výlety, exkurzie, umelci, hudobní skladatelia (Babušek, Schneider Trnavský a iní), herci z bratislavského SND a politici tej doby. Organizovali sa tu spoločenské stretnutia, oslavy, ochutnávky, zájazdy, podnikové posedenia a podobne. Pivnicu často navštevovala grófka Wielopolská s rodinou z Brestovian. Ak to počasie dovoľovalo, vždy sa vyniesli nad pivnicu na voľné priestranstvo dlhé stoly, nazývané „štoky“, a sedelo sa vonku, v príjemnom horskom prostredí, na čerstvom vzduchu.

Zo stropu pivnice viseli za nohy pečené husi, salámy, šunky. Stačilo ukázať a už dievčatá v orešianskych krojoch servírovali husi a nalievali víno. Ľudia sa vďaka dobrej atmosfére stále vracali. Nad pivnicou bývali často zábavy a ľudové veselice, pretože J. Belica ponúkal na tieto účely priestor zadarmo.

Keď bola oberačka alebo nejaká zábava, väčšia spoločnosť, zabezpečoval J. Belica aj povoz z dediny do pivnice a späť. Jeho brat spomína na tie časy takto:

*Už v tom čase moseli od kostola kone s ozdobením vozom premávať hore do pivnice a naspät. V nedzelu, gdo scél ít na tú pivnic, abi nemusel ít peši. Takto celí den mosel kočíš prehánat. A ket bola oberačka, ten Marcin Cigán tam mosel celí den tam sedzet, na tom*





*Obr. 5  
Manželia Belicovci v záhrade,  
1970 (z archívu rodiny J. Belicu)*

*šlágu a vihrávať. Dostal zajest, aj vipit, ale musel furt hrať. A f tej pivnici, kebi ste to vidzeli, na tých karikách pečené husi povešané za nohi, stačilo ukázat.*

Takto už pred vyše polstoročím položil podnikateľ J. Belica základy vidieckej turistiky, ktorá sa dnes stáva často analyzovaným problémom práve v malokarpatskom regióne, v súvislosti s budovaním tzv. vínnej malokarpatskej cesty.<sup>13</sup> Jeho hlavnou snahou bolo propagovať víno, kraj a kultúru kraja, ktorý tak miloval. Bol oddaným lokálpatriotom, snažil sa pomôcť svojej dedine a pozdvihnúť životnú úroveň i povedomie spoluobčanov.

O kvalite jeho vína i služieb svedčia stovky spokojných hostí, zapísaných v pamätnej knihe, desiatky ďakovných listov, ktoré písali ešte roky po návšteve pivnice, blahoželania a čestné vyhlásenia, ktoré uchováva dodnes jeho dcéra. Z nich vyberám:

*V tomto roku uplynulo už 24 rokov, ako sme boli absolventi hotelovej školy vo vašom podniku. Bol to dosiaľ neznámy svet. Krásne prostredia a hlavne vašim pričinením a vašimi*



Obr.6  
 Ukážky etikiet vyrábaných vín J. Belicu (z archívu rodiny J. Belicu)

*organizačnými schopnosťami dobre fungujúci podnik má podiel na tom, že sme 7. 10. 1947 prežili jeden z nezabudnuteľných dní. Toto naše vyhodnotenie nevystihuje dostatočne vašu priekopnícku prácu vo vinárstve, zaslúžite si oveľa viac.*

### **Situácia po skončení 2. svetovej vojny**

Na Slovensku to nemávajú úspešní ľudia ľahké. Dôkazom toho môžu byť ďalšie životné peripetie J. Belicu.

Po príchode vojsk sovietskej armády jeden z jeho spoluobčanov dokonca podplatil dvoch ruských vojakov, aby Belicu odvliekli a zastrelili. Našťastie sa o tom rodina dopredu dozvedela a musel sa ukryvať v Čechách, lebo ho vojaci po okolí hľadali. Neskôr ho obvinili zo spolupráce s fašistami a 14. júna 1945 bol zaistený do väznice v Leopoldove. Za jeho prepustenie začali bojovať spoluobčania a písali na úrady rôzne vyhlásenia a petície. Napríklad:

*Podpísaní vinohradníci z obce Dolné Orešany týmto čestne prehlasujeme, že Jozef Belica, veľkodorábatel' vína, nám za naše hrozno podľa kvality veľmi slušnú cenu platí. Verejný záujem vyžaduje, aby bol prepustený zo zaistenia čo najskôr, nakoľko prípravné práce v pivniciach by sa mali čo najskôr započat'. Úroda je pekná a jeho pivnica je najväčším prameňom pre speňaženie našej úrody. Príčina zaistenia je zrejme len to, že niekto iný chce jeho podnik prebrať.* <sup>14</sup>

*Podpísaní členovia KSS týmto hodnoverne svedčíme, že na osobu Jozefa Belicu obyvateľa dolnoorešianskeho žiadnych sťažností nemáme. Potvrdiť musíme, že ako živnostník sa usiloval svojim zamestnancom vychádzať v ústrety a za ich výkon slušne platil. Pravdou je, že vlastným úsilím vybudoval prosperujúci podnik, ktorý slúži ku dobru celej obce, keďže občania môžu svoje produkty bez starostí doma dobre speňažiť. Zo zárobku v podniku sa mnoho rodín slušne živí.* <sup>15</sup>

Prepustili ho 18. júla 1946 a v auguste ho postavili pred ľudový súd, ktorý žalobu zamietol a J. Belicu vyznamenal. Týmto sa však celá záležitosť neskončila. Hneď na druhý deň po zamietnutí žaloby vydal Okresný národný výbor v Trnave výmer, ktorým určil do podniku národného správcu so spätnou platnosťou od 1. mája 1946.

Po vojne bolo hospodárstvo rozvrátené a len pomaly sa vracalo do starých koľají. J. Belica potreboval kapitál na nákup hrozna, ktorý však nemal. Mal len pivnicu, sudy a zariadenie. Jeho kapitál predstavovalo 104 hl vína, ktoré však pri oslobodzovaní rozdal ruským vojakom. Od trnavských peňažných ústavov sa snažil získať pôžičku, čo sa mu však nepodarilo. Nakoniec získal peniaze na nákup úrody od trnavského občana, ktoré však musel do roka vrátiť.

Preto 28. septembra 1947 dal do denníka ČAS uverejniť inzerát nasledujúceho znenia:

*Jožo Belica v Dolných Orešanoch prosí svojich obchodných priateľov o krátkodobú šesťmesačnú pôžičku na nákup tohtoročného vína a hrozna.*

*Suma nižšia ako 50.000-Kčs neprichádza v úvahu.*

Tento pokus dopadol veľmi úspešne. Peniaze sa podnikateľovi na jeho veľké počudovanie začali hrnúť a priatelia mu priniesli toľko peňazí, že musel dokonca niektorých slušne odmietnuť. Nepodpisoval nijaké zmenky, ani dlžobné úpisy. Svojím podpisom pri poháriku vína potvrdil množstvo požičaných peňazí. Toto azda najlepšie svedčí o jeho obľube a všeobecnej dôvere, ktorú si u ľudí vybudoval.

V roku 1947 dal do pivnice zaviesť elektrické štvorfázové vedenie z dediny v dĺžke približne dva kilometre. Finančné náklady na tento projekt boli približne 100 000 Kčs. Boli to posledné peniaze, ktoré rodina mala. Belica ich dostal ako vojnové reparácie za zničené sudy, ktoré mu rozstrieľali ruskí vojaci.

Teraz si bol už celkom istý, že cesta, po ktorej sa vydal, bude úspešná, že jeho predsavzatia, plány, ciele a sny sa naozaj stanú skutočnosťou a on bude viesť podnik na vysokej úrovni. Podnik, ktorý počas dvoch desaťročí tak krvopotne budoval v zložitej hospodárskej a politickej situácii, bude reprezentovať jeho milovaný kraj a bude vzorom pre vznik podobných zariadení pre vidiecku turistiku v okolí.

### **Znárodnenie a jeho dôsledky**

Zmena politickej situácie v Československu však nedala na seba dlho čakať. Prišiel



politický komunistický prevrat, tzv. víťazný február a spolu s ním znárodnenie, ktoré znamenalo definitívny koniec podnikania Jozefa Belicu. 23. 3. 1948 mu bol vinársky podnik podľa zákona bez náhrady znárodnený so spätnou platnosťou od 1. 1. 1948.

V tom čase tam bolo na sklade približne 36 500 litrov vína, s cenou za liter 30 Kčs, čo bolo zhruba 1,1 milióna korún. Samozrejme, nemalé peniaze boli vložené do vybavenia a zariadenia pivnice. Všetok inventár, okrem drobných súdkov a keramiky, si zobrali vinárske závody v Trnave. Rodine nezostali nijaké peniaze. Všetky úspory boli investované v podniku. Svojim veriteľom zostal dlžný 605 000 Kčs, ktoré nemohol splatiť.

J. Belica veľmi ťažko znášal tieto udalosti a do konca života sa z nich úplne nespamätal, najmä kvôli finančnej situácii a dlhom, ktoré zostali nesplatené. Psychicky sa zrútil a musel byť dočasne hospitalizovaný na psychiatrickej klinike. Prepadala ho apatia, sklamanie a nechť k životu. Niet sa čo čudovať, veď výsledky jeho takmer dvadsaťročného úsilia boli zničené. Dcéra hovorí:

*Velmi ťažko to otec niesol. Boli dni, keď si ráno ľahol do kuchyne, prikriľ si tvár novinami, nechcel nikam ísť, nechcel jesť, ani piť. A len ležal celé dni a lamentoval: zomreme od hladu!*

Následky znárodnenia boli dlhodobé a postihy sa nevyhli ani členom rodiny. Jedna dcéra bola prenasledovaná počas vysokoškolských štúdií a hrozilo, že bude musieť školu predčasne ukončiť, prípadne sa urýchlene vydať, aby získala novú sociálnu identitu.

Manželka J. Belicu ako učiteľka nedostala vyše roka výplatu a rodina musela žiť z pôžičiek. Peniaze jej vyplatili mesiac pred výmenou peňazí, takže na tom veľmi trátila. Keď sa najstaršia dcéra vydávala, musel J. Belica rozpredať i drobné vybavenie z podniku, ktoré mu ešte zostalo, aby mohli vystrojiť ako-tak slušnú svadbu.

Ostatní členovia rodiny, bratia a ich deti, boli tiež ostro sledovaní, nemohli študovať, vykonávať povolanie, niektorí dokonca boli pridelení k Pomocným technickým práporom ako tzv. čierni baróni.

Vlastný dom si rodina postavila až v roku 1950 za pôžičky od rodiny a známych. Dovtedy bývala sedemčlenná rodina v podnájme u malovinohradníka Š. K, č. d. 111 v Dolných Orešanoch, kde obývala jednu izbu a kuchyňu.

Paradoxom bolo, že o priestory kvalitnej pivnice nikto neprejavil záujem. Vzniknuté JRD nevedelo alebo skôr nechcelo pivnicu využiť. Belica na družstvo robiť nechodil, pretože mal už vyše 60 rokov. Chodieval nad „svoju pivnicu“, kde boli ovocné sady, o ktoré sa družstvo nestaralo, zbieral orechy, jablká a hrušky, ktoré doma po troche spracúval. Aj za to ho obvinili z rozkrádania družstevného a štátneho majetku. Po týchto udalostiach sa J. Belica s rodinou definitívne rozlúčil s Dolnými Orešanmi a odsťahoval sa do Trnavy.

## **Záver**

Napriek všetkým udalostiam a okolnostiam nezanevrel Jozef Belica na víno a vinohrady, dokonca ani na Dolné Orešany. Občas si kúpil hrozno a dorábal víno aspoň pre rodinu a známych. Venoval sa vnúčatám, našiel si iné záľuby a rozptýlenie a pomaly zabúdal na poníženie a straty, ktoré v živote a počas podnikania utrážil. Zomrel ako 74 ročný v roku 1973 v Trnave.

Vo vlastnom životopise, ktorý sa zachoval v strojopise, hodnotí svoju podnikateľskú stratégiu a snahu takto:

*Vinohradníctvo v oblasti orešanskej bolo pole neorané. Domnievam sa, že ako slabý jednotliviec som vyoral dosť hlbokú brázdú v krátkom čase. O kvalite môjho vína a mojej práce sa tu nebudem rozpisovať, robia to za mňa mnohé stovky spokojných konzumentov, ktorí ku mne prišli. Za túto záslužnú činnosť som si vyslúžil titul vykorisťovateľa. Či to nie je logika obrátená hore nohami? Bohatstvom som neoplýval, ba naopak plával som v dlžobách. Každú korunu, ktorú som v podniku zarobil, ale tiež plat mojej manželky, učiteľky, som vkladal do podniku. Avšak v roku 1948 dekrétom o znárodnení boli výsledky mojej takmer celoživotnej práce a šporenia bez náhrady vyvlastnené. I keď je toto len drobný prípad, jednako je to ponížujúce pre človeka, ktorý celý život statočne pracoval.*

Dolné Orešany a ich obyvatelia akoby na J. Belicu zabudli. Mladým jeho meno nič nepovie a starší si len podaktorí spomenú, že: *to bol ten, čo mal tú pivnicu, hore ve vinohradoch a čo mu ju zebrale*. Ľudia, ktorí u neho pracovali, sú už väčšinou mŕtvi, a tým, čo ho ešte pamätajú, nie je veľmi do reči, akoby ich ťažil strach alebo výčitky. Deti pána Belicu sa na Orešany hnevajú, že na otca takto zabudli.

Po politickom prevrate v roku 1989 boli isté náznaky, že mu obec chcela dať vybudovať pamätnú izbu, ale nenašiel sa na to čas a prostriedky.

Pivnica, v ktorej kedysi „pečené husi za nohy viseli a víno tieklo potokom“, bola neskôr kotolňou rekreačného zariadenia. V reštitúcii sa rodine nepodarilo získať späť ani pozemky, ani pivnicu. Boli predané súkromnej osobe, ktorá je „nezastihnuteľná“. Ani na najvyššom súde jeho deti nič nevyhrali, otca dokonca ani nerehabilitovali, údajne bol na tú dobu právom odsúdený a podnik im bol odňatý právom.

A tak pivnica chátra, sad zarastá. Iba podnikateľova dcéra opatruje zopár fragmentov keramiky a staré fotografie ako spomienku a jediné svedectvo dávnej slávy vinohradníckeho podniku Jozefa Belicu, ktorý už pred sedemdesiatimi rokmi úspešne realizoval to, čo sa dnes na Slovensku iba pomaly rozbieha a nazýva sa vidieckym turizmom.

#### POZNÁMKY

- 1 KAHOUNOVÁ, E.: *Vinohradníctvo na západnom Slovensku*. Dizertačná práca. NÚ SAV, 1955, s. 2 a ďalej.
- 2 Pre potreby vinárskeho zákona bolo v r. 1996 spracované nové členenie vinárskych rajónov, ktoré je súčasťou zákona č. 332/1996 NR SR o vinohradníctve a vinárstve. In: BEZÁK, V.: *Kameň a víno*. Bratislava 1999, s. 23.
- 3 KAHOUNOVÁ, E.: c. d., s. 4.
- 4 DRÁBIKOVÁ, E.: *Človek vo vinici*. VEDA, Bratislava 1989, s. 37-38.
- 5 RALBOVSKÁ, A.: *Spôsob získavania obživy v Dolných Orešanoch*. Diplomová práca. FFUK, Bratislava 1971, s.11.
- 6 Dolovanie - lat. depressio, submissio, starý spôsob rozširovania výsadby vinice, ktorý sa praktizoval ešte do 60. rokov 20. storočia. Dolovaním sa vinič rozsádzal na voľné miesta, vzniknuté kľčovaním starých pňov. Pri tejto technológii sa ohne a zakope celý otcovský krík aj s ponechanými prútmi, ktoré sa vyvedú zo zeme, aby sa vytvorili nové kríky. Pozri: DRÁBIKOVÁ, E., c.d.
- 7 KAHOUNOVÁ, E.: c. d., s. 42.
- 8 V menších obciach s všeobecne nižšou sociálnou úrovňou sa najímali robotníci na prácu vo vinohradoch. Napr. v Dolňanoch pre nedostatok pracovných síl najímali Orešancov, ktorí si prinášali vlastné pracovné náradie a sústredovali sa vždy ráno v strede obce pri zvonici.

- 9 ŠVONČINÁR, J.: *Životopis*. Strojopis, nedatované, pribl. 1964-5.
- 10 BELICA, J.: *Žiadosť ministerstvu poľnohospodárstva a výživy SSR v Bratislave*. Strojopis. Viazané, Trnava 1972, s. 38-39.
- 11 Tamže.
- 12 Tamže. Prehlásenie, s. 40.
- 13 Pozri napr.: DANGLOVÁ, O. – POPELKOVA, K.: Podmienky a perspektívy miestneho a regionálneho rozvoja obcí malokarpatského regiónu. In: *Slovenský národopis*, 51, 2003, s. 299-320.
- 14 BELICA, J.: c. d., Čestné prehlásenie, 8. 7. 1945.
- 15 Tamže, Osvedčenie z 24. 7.1945, s. 35.

#### LITERATÚRA

- BELICA, J.: *Žiadosť ministerstvu poľnohospodárstva a výživy SSR v Bratislave*. Strojopis Trnava 1972.
- BEZÁK, V.-SUK, M.: *Kameň a víno*. Vyd. Dionýza Štúra, Bratislava 1999.
- DANGLOVÁ, O. – POPELKOVA, K.: Podmienky a perspektívy miestneho a regionálneho rozvoja obcí malokarpatského regiónu. In: *Slovenský národopis*, 51, 2003, s. 299-320.
- ČUKAN, J.- HALMOVÁ, M.: Zmeny vo vinohradníctve v Plavých Vozokanoch po kolektivizácii poľnohospodárstva. In: *Zborník SMS*, LXXXIII, 30/1989, s.107-125.
- DRÁBIKOVÁ, E.: *Človek vo vinici*. Veda, Bratislava 1989.
- KAHOUNOVÁ, E.: *Stručný dotazník na výskum ľudového vinohradníctva*. SNS pri SAV, Bratislava 1970.
- KAHOUNOVÁ, E.: *Vinohradníctvo. Dejiny v okrese Bratislava*. Strojopis, archív ÚEt. SAV 1955, i. č. 237.
- KAHOUNOVÁ, E.: *Vinohradníctvo na západnom Slovensku*. Dizertačná práca, archív NÚ SAV, Bratislava 1955.
- KAZIMÍR, Š.: *Pestovanie viniča a produkcia vína na Slovensku v minulosti*. Veda, Bratislava 1986.
- RALBOVSKÁ, A.: *Spôsob získavania obživy v Dolných Orešanoch*. Diplomová práca. Archív FFUK, Bratislava 1971.
- ŠVONČINÁR, J.: *Životopis*. Strojopis, nedatované, Dolné Orešany, pribl. 1964-5.

## BEGINNINGS OF VILLAGE TOURISM IN SLOVAKIA

### *Summary*

This case study of a commercial enterprise run by a wine-grower Jozef Belica analyses conditions for and development of wine-growing at the village of Dolné Orešany in west Slovakia. A history of a wine-growing family and its firm during the first half of the 20<sup>th</sup> century reflects social, economic and political situation in the country. The conditions for wine-growers were not very favourable from the end of the 19<sup>th</sup> century onwards: some of them were ruined by phylloxera – a species of fungus attacking grapes; others lost much during WWI. New plantations for growing grapes could be founded



only after the War. Unfortunately, the first grapes appeared during the Big Depression in the 1930s. Problems with selling them, as well as wine, made the wine-growers sell deep below the prices.

At that time Jozef Belica, a native from the village, began to change lives of local wine-growers. He bought up all grapes from them at a double price offered for the commodity at the market and embarked on wine-making. Without any knowledge of price-setting, marketing and business strategies he started his enterprise with an aim to help the local wine-growers improve their social situation and elevate the whole village and its surroundings.

In the years to come he continued to develop his firm: he bought up grapes, improved technologies and equipment and found good rooms for making, storing and selling wine. He built a wine cellar outside the village, which became a centre of local social life. A variety of social events, such as dancing parties, festivals, exhibitions and wine-tasting, became a magnet for excursionists pouring into that place. The cellar nicely decorated with painted ornaments and ceramics also offered various souvenirs. Visitors coming to this place could get some refreshment - usually roasted goose, ham and wine. All of them were attracted by the interior, good service and friendly staff. Promoting the village and its surroundings by making them attractive to visitors, Belica in fact laid foundations to village tourism.

His wine sold under a logo *Pime Juro, pime Ján, víno z Dolných Orešian* (George and Johny, let's drink wine from Dolné Orešany.) was of excellent quality and became a much sought-for commodity both in Czechoslovakia and abroad. In 1939 Belica also had a documentary film on grapes picking at Dolné Orešany made at his own expenses. He supported socially disadvantaged and elderly people from the village and employed many local wine-growers.

During WWII several envious people and opponents attempted to destroy not only his firm but also him in person. After someone had denounced him, he was imprisoned. However, he had to be released on default and due to many petitions from the village community, mainly petty wine-growers. After these events he tried to re-start his business. He was again granted loans to buy up grapes and in 1947 he had electricity installed in the cellar at his own expenses. The Communist turnover in 1948 put an end to his activities: the firm was nationalised and all technological equipment was taken over by a national wine-making company. Jozef Belica, the businessman, could keep only some equipment from the wine cellar, and his debts. The consequences of nationalisation were of long-term character and also afflicted his family. Despite his bad luck Belica realised that being the first he made pioneering work for the development of village tourism. In his autobiography he characterised this as a deep furrow ploughed in the field of wine-growing at Veľké Orešany.

It is sad that his efforts and business activities remain unnoticed and unappreciated. The purpose of this study is to remind the reader of his existence and work.

Vydáva Ústav etnológie Slovenskej akadémie vied v Slovak Academic Press, spol. s r.o.

Hlavná redaktorka:

PhDr. Gabriela Kiliánová, CSc.

Výkonné redaktorky:

PhDr. Hana Hlôšková, CSc., Mgr. Tatiana Podolinská, PhD.

Redakčná rada: doc. PhDr. Ľubica Droppová, CSc., Univ. Prof. Dr. Gyivicsán Anna, Dr. hab. (MR), doc. Mgr. Martin Kanovský, PhD., PhDr. Soňa Kovačevičová, DrSc., PhDr. Eva Krekovičová, DrSc., PhDr. Jan Krist (ČR), prof. PhDr. Milan Leščák, CSc., PhDr. Martin Mešša, doc. PhDr. Magdaléna Paríková, CSc., prof. PhDr. Ján Podolák, DrSc., PhDr. Peter Salner, DrSc., PhDr. Zdeněk Uherek, CSc. (ČR), PhDr. Miroslav Válka, PhD. (ČR)

Adresa redakcie: Klemensova 19, 813 64 Bratislava

Registr. č. 7091

Rozširuje, objednávky a predplatné (aj do zahraničia) prijíma:

Slovak Academic Press, spol. s r.o. P.O. Box 57, Nám. slobody 6, 810 05 Bratislava

e-mail: [sap@sappress.sk](mailto:sap@sappress.sk)

## SLOVAK ETHNOLOGY

Quarterly Review of the Institute of Ethnology of the Slovak Academy of Sciences

Vol. 52, 2004, Number 4

Editors: Gabriela Kiliánová, Hana Hlôšková, Tatiana Podolinská

Address of editor: Klemensova 19, 813 64 Bratislava, Slovakia

Distributed by Slovak Academic Press, Ltd., P.O. Box 57, Nám. slobody 6,

810 05 Bratislava, Slovakia and SLOVART G.T.G. Ltd., Krupinská 4,

P.O. Box 152, 852 99 Bratislava, Slovakia

## L'ETHNOLOGIE SLOVAQUE

Revue de l'Institut d'ethnologie de l'Académie slovaque des sciences

Année 52, 2004, No 4

Rédacteurs: Gabriela Kiliánová, Hana Hlôšková, Tatiana Podolinská

Adresse de la rédaction: Klemensova 19, 813 64 Bratislava, Slovaquie

## SLOWAKISCHE ETHNOLOGIE

Zeitschrift des Ethnologischen Institutes der Slowakischen Akademie der Wissenschaften

Jahrgang 52, 2004, Nr. 4

Redakteure: Gabriela Kiliánová, Hana Hlôšková, Tatiana Podolinská

Redaktion: Klemensova 19, 813 64 Bratislava, Slowakei

---

# SLOVENSKÝ NÁRODOPIŠ

---

ISSN 1335-1303

MIČ 49 616

---

**SAP**  
SLOVENSKÝ  
NÁRODOPIŠ

---