

Звонимир Будимировиќ

ДЕМИР КАПИЈА

ДЕЛ ОД ТИКВЕШКАТА ПРИКАЗНА ЗА ВИНОТО



**издавач: МУЗЕЈ ЗА ВИНО „ДЕМИР КАПИЈА“**

**едиција: ИСТОРИЈА НА ВИНОТО**

**Звонимир Будимировиќ**

**ДЕМИР КАПИЈА ВАЖНА  
ДЕСТИНАЦИЈА ЗА ТРГОВЦИТЕ  
СО ВИНО НИЗ ЕПОХИТЕ**

*Виното е заробено сонце  
и сон на боговите*

**авторот**

**ДЕМИР КАПИЈА  
2011 година**

## Предговор

Кога почнав да ја пишувам приказната за виното, сакав да ги избегнам сите мистични стапици, коишто како црвени рубини го осветлуваат патот кон почетокот на овој божествен пијалок. Оголената вистина ми покажа со факти како факели коишто се пробиваат низ темнината, колку сме биле слепа публика и не сме ги согледале како на дланка наредените докази за еден исклучителен простор, каде што се влеваат реките Дошница и Бошавица во вечниот Вардар.

Просторот којшто го нарекле „Железна Порта“ (Демир Капија), со цела своја убавина и раскош, со дивите карпи надвиснати над реката, со орлите господари на височините, како да му најавува влез на патникот во питомата котлина. Миризбата на врева од луѓе и потта на камили, врчвите со вино и сјајот на злато и свила како да се мешаат во вирот, којшто ги спојува Блискиот и Средниот Исток со север и запад. На овој простор се одвивала размена на стоки. Овој антички кванташки пазар бил обележан со голема црвена точка во картите на карванските патишта. Низ вековите прочуеното тиквешко вино, оттука патувало кон царските трпези и до воените логори и тврдини за да им го разубави расположението на благородниците и воините, но и да им ја врати топлината во вените на осамените војници, да им влее храброст во срцата. Во меѓусебни кавги, боговите го заборавиле пехарот со вино, и, несакајќи, им го подариле на луѓето. Виното останало како трајна врска помеѓу натприродното и природното, помеѓу духовното и физичкото, помеѓу вистината и лагата. Жените напоени со вино ги мамат момчињата во постела ослободени од страв и срам. Во разиграна и топла постела, преполна со мечти во рацете на божествениот Ерос каде што телото се препушта во блаженство, со врисок се завршува страста, на којашто ниту пламен, ниту извор од којшто блика студена вода не им се рамни. Тој пијалок којшто се точи кога се раѓаме, кога се колнеме и кога умираме, е поголем дар од тага и среќа. Виното е присутно кога се дружиме, кога играме и пееме. Има моќ да ја избрка и протера темнината од нашите души. Црвено вино како нашата крв ја натопувало демиркапијската земја, за повторно од неа да се роди. Тука на устието на вечниот Вардар, кој го граба патот низ клисурата кон Егејот, се случувала историја за вино којашто сакам да Ви ја раскажам.

Од авторот

## Кон предговор

Пишувањето панел за историјата за вино, се потпира на историските извори. Истражувањето секој пат од нас бара крајна сериозност. Во овој текст има многу малку простор за легенди и митски приказни. Но, една секако е интересна и по својата смелост ги преминува рамките на овој вид литература. Имено, во разговор со моите пријатели кои се занимаваат со слична проблематика, баравме одговор на прашањето зошто Тиквешкиот регион е еден од најзначајните вински региони, во овој дел од Балканот. Покрај историската генеза за лозарство и винарство, се наметна и едно многу интересно објаснување. Пред повеќе илјадници години, по големите ерупции на планетата Венера, во космичкиот простор е испуштен облак прашина којшто стигнал и до планетата Земја. Атмосферата била исполнета со прашина којашто ја нарекуваат амброзија. Со интензивни врнежи, дел од оваа прашина стигнала на тиквешката почва. Розата на ветровите дополнително земала учество во насипувањето на овој регион. Составот на почвата во Тиквешкиот регион е таков, како навистина природата да ја создала за винова лоза. Пишани извори за оваа појава немаме, но затоа имаме информации за сахарската прашина, којашто знае да ги досегне нашите краишта и тука да се складира. Можеби планетата Венера е многу далеку, но Сахара е сосема близу при големите циклонски активности.

## МИСЛЕЊЕ

За делото на Звонимир Будимировиќ, *„Демир Капија, важна дестинација за трговците со вино низ епохите“*

Рецензент др. Виктор Лилчиќ, редовен професор на универзитетот Св. Кирил и Методиј, филозофски факултет Скопје, Институт за историја на уметност и археологија, насока Археологија.

Господин Звонимир Будимировиќ создал дело вредно за почит. Можеби не на голем број страници, но со ерудиција и визија, искуство и интердисциплинарност, за главниот производ на средното Повардарие, под заштита на богот од Ниса-Дионис, тука во Македонија, во регионот наречен Тиквеш, низ милениумите и вековите ги окупира мислите и дејноста на луѓето, кои ја наоѓаат својата егзистенција во виното.

Авторот дава исцрпни информации за потеклото на виното, потоа за видовите на винова лоза и нивното потекло. Тој го истакнува потеклото на виновата лоза од најстарите периоди од Грузија. З.Будимировиќ се обидува да ја разгатне етимологијата на виното под име кратошија, поврзувајќи го овој збор со зборовите кратер и карта (матарка за вино) и слаткиот протоген исцедок од грозјето - ширата.

Авторот на ова исклучително интересно дело, ги анализира Пајонците, најстарите познати жители на Тиквешината и секако на демиркапијскиот предел. Тој ги анализира старите пајонски монети и истакнати садови, што служеле за чување и пиење на виното. Тоа биле прочуениот бронзен кратер, откриен на локалитетот Грамаѓе, кај демиркапијското село Корешница, и кантаросот, претставен на сребрениот тетробол на пајонскиот владетел Теутај, откриен во древното утврдување Маркова Кула, село Корешница. Во трудот се контекстуализира и наодот на репрезентативната хидрија за вода, насликана од уметникот Мејдија, како и бокалот за вино откриен во истражувањата на локалитетот „Варници“, кај „клисурско маало“ во Демир Капија. Сите овие наоди претставуваат своевидно материјално сведоштво за едно дамнешно време, за еден конкретен процес во којшто виното играло централна улога кај локалните жители од повисоките слоеви.

Авторот на книгата во продолжение ја опишува длабоката пештера „Голем Змејовец“, којашто од страна на античките жители на средното Повардарие била сметана за своевиден влез во подземјето, во смртниот Ад, спомнувајќи и високо репрезентативен наод којшто бил однесен во Швајцарија. Тој хронолошки ги опишува случувањата на просторот на Демир Капија и околу неа, поврзани во контекстите на

автохтоното производство на виното, процесите на негово чување и транспортирање, односно тргување.

Така, авторот не води низ средниот век, низ Отоманскиот период, кога во овој крај дошле и други видови на винова лоза. Посебно внимание авторот обраќа на дваесеттиот век, кога под разни смени на власта, виновата лоза не го отстапува водечкото место пред другите култури. Во завршниот дел од трудот, тој се осврнува на хемискиот состав на виното, на антиоксидансната улога на фенолите и нивното позитивно дејство врз човечкиот организам.

Конечно, пред нас се исправа оригинално напишан споменик, трудот на авторот Звонимир Будимировиќ, „Демир Капија, важна дестинација за трговците со вино низ епохите“, каде што на особено интересен начин и интерпретација зборува за виното, со коешто луѓето се дружат неколку милениуми. Виното, коешто вирее во Демир Капија, и оттука го започнувало својот пат со трговските каравани до многу краеви во Македонија и светот. Токму поради сите корисни информации и високо живописната насликана сторија за виното и Демир Капија, најтопло го препорачувам трудот до сите заинтересирани за виното и вистината.

**Проф. д-р Виктор Лилчиќ**

Виното е пијалок којшто заслужува многу поголем простор во агендите на истражувачите. Како пијалок за душата и телото присутен е во сите религии и на исток и на запад. Најголемо историско упориште секако му е Медитеранот. Во христијанската религија виното е на трpezата на нашиот месија Исус. Исус им вели на учениците: „Ова парче леб е дел од моето тело, а овој пијалок е мојата крв со којшто низ вековите ќе се причестувате“. Римјаните велат: „In vino veritas“. А античките Македонци го слават преку прослави, посветени на богот Дионис. Дионис, всушност, е Диос (богот) од Ниса, предел со измешана македонска и тракиска популација. Тој е бог на будење на природата во пролет. Кај македонската династија на Аргеадите среќаваме обожување на Дионис во облик на мартовските прослави коишто ги нарекуваат мартинки. И денес, во Бугарија, преку Тракијците е задржан овој обичај. Во ритуалите низ историјата, виното е присутно не само во црковните обичаи, туку и во световните случувања. При запросување на младата, на свадбените веселби, при крштевања, но и при погребни ритуали, виното е секогаш доминатно како пијалок. Култот кон виното е мошне присутен кај уметниците. Нашите зографи во средниот век, при фрескосликањето користеле вино за мешање на бои, а воедно и нивната испосничка исхрана се состоела од леб и вино.

Уметниците го сметаат виното како најсилен медијатор во ослободувањето на креативниот гениј, кој почива длабоко во човековата психолошка конституција. Денес виното го сметаат како пијалок на зближување и релаксирање. Неговата сила да опушта, е пресудна во блиската комуникација - како позитивен прилог во исход без конфликт. Виното коешто позитивно делува врз човечкото суштество е во биолошка корелација со можноста на црниот дроб да го преработи. Се смета дека оптимално количество на црно вино коешто се конзумира без последици за организмот, е 300 до 500 мл. Виното во историјата, освен што е пијалок, претставувало и вечна тема кај уметниците кои својата дарба ја поистоветувале со дарбата добиена од Господ. Во светскиот универзален кодекс на однесување, наздравувањето со пијалок подразбира произведување на звук којшто во митолошка смисла, но и во паганските ритуали, значи протерување на силите на злото, или, како што би кажале денес - протерување на негативната енергија. Виното било предизвик и кај дизајнерите на мебел, но и во креирање на обликот на садовите за чување, транспорт или конзумирање.

Во средниот век, конзумната култура доживува своја најголема експанзија. Односот кон пијалокот, начинот на конзумирање, како и раскошниот декор на ентериерот во просторот во којшто се случува, му дава посебен белег на виното. Конзумирањето вино претставува статусен симбол на социјалната различност и го детерминира критериумот којшто овозможува класна идентификација. Конзумната култура подразбира компактибилност на музички и визуелен амбиент. Идентификацијата со прогресивната елита, наметнува масовно конзумирање на виното коешто од дворовите се сели во масите. Виното по устоличувањето на националните идентитети, во облик на држава, добива свои опоненти во нови пијалоци, со коишто се отсликува посебноста во смисла на етнокорен, обичаите во рамките на историската генеза. Појавата на пијалоци како што се пиво, жестоките пијалоци, чај, кафе, е однапред загубена битка со популарноста на виното. Виното ги преживува

сите предизвици, бидејќи неговата митска, религиозна и историска улога, не може да се спореди со ништо друго. Таа му дава ексклузивитет којшто никогаш не може да се надмине. Сите белези низ историјата коешто виното видливо ги оставило се сеопшта духовна и културолошка интерпретација. Ниту средниот век, ниту капиталистичкото општество не можеле да се доближат до античката винска конзумна култура, којашто пак, всушност е лишена од непотребен декор, и, претставува духовна симбиоза на пијалок и човечко суштество кое има мирис на духовна надградба, како нормално и природно спојување.

Во античките времиња, посебно кај Македонците, виното не го пиеле во слава на богот Дионис, туку тие го пиеле бидејќи имале потреба да го предизвикаат богот на двобој, да го победат, и за тоа да не зборуваат. Кај античките Македонци не можеме да најдеме описи на нивните победи, бидејќи во нивниот ментален склоп тоа е исмевање на боговите. Битката ја добива Господ, кој дефилира преку човекот. Затоа, не е случајно што Египќаните, Персијците и Индијците, го прогласуваат Александар Македонски за божество, но никогаш Македонците. Трагањето по историјата за винската култура кај античките Македонци, е навистина предизвикувачко. Парадоксална е вистината дека, винскиот пат, винскиот култ, виното како пијалок во Европа на европска почва, било промовирано токму од Македонците. За виното пишуваат и изворите како што се Диодор, Плутарх и Аријан. Тие укажуваат на античко-македонските вински региони на Халкидик, во Менде, Скионе, Акант, на Тасос и околу Пела. Дури и Аристотел во Стагира имал свое лозје. Во близина на Драма, при археолошки истражувања, пронајдени се семки на грозје, стари околу две илјади до две илјади и двеста години пред нашата ера. Тоа само ја потврдува претпоставката дека виновата лоза, на Европско тло, е култивирана на овој простор, и отука почнува да се шири кон Европа. Ние треба да го докажеме тоа и со факти. Оваа приказна е почеток на истражувањата за коишто имаме скромни, но веродостојни факти на коишто се потпираме. Ќе помине време додека не добиеме одговори на сите, или на најважните прашања. Верувам, дека еден ден, во Демир Капија, после три илјади години, ќе го откриеме загубениот храм на богот Дионис, и со сите факти коишто ќе ги собереме, ќе можеме да кажеме дека Демир Капија е епицентрално место, кога е во прашање трговијата со вино, но и востоличувањето на виното како култен пијалок.

Се претпоставува дека виното како пијалок, е старо околу 6000 години. Се смета дека потекнува од Грузија. Виното како пијалок на Европска почва се појавува пред околу 4500 години. Мошне дискутабилно е дали овој временски термин е врзан со влез на технологијата за да се добие вино, или тоа одело паралелно со навлегување на винова лоза од Грузија кон Медитеранот.

Климатските услови, надморската височина, карбонизираната и вулканска почва на медитеранското крајбрежје, но и подлабоко, одговара на виновата лоза. Климатските услови имале посебно влијание кога е во прашање технологијата на производство на вино. Имено, топлото медитеранско сонце коешто овозможува голема шеќерност кај грозјето, негативно се одразува при ферментирањето, бидејќи топлината овозможува брза ферментација на виното, но исто така и релативно брз процес на трансформација во оцет. Старите народи, пред сè Македонците, користеле солена вода или вар, со коишто пак, е успорувачки процесот на киселење на виното. За да се подобри аромата во виното, биле ставани ароматични билки и борова смола. Морам да направам една дигресија во врска со ширењето на



винската конзумна култура. Обично, трговците се тие кои во во минатото играат една од важните улоги во ширење на културата, но, во овој случај, протагонистите на овој култ се воените континенти. Едни од опијатите коишто имало медијаторска улога помеѓу фактичката психичка состојба на воинот и неопходното расположение со коишто се одржувал моралот, биле виното и опиумот. Виното имало повисок ранг во оваа смисла, бидејќи е истовремено и храна, којашто на телото му го враќа неопходниот минимум на сила за да ги издржи физичките напори. Во воените формации на античките Македонци, уште во време на Аминта, но посебно кај Филип Втори и Александар Трети, секој воин имал право на извесно количество вино, пред и после битката. Количината била детерминирана од расположливиот континент. Филип и Александар биле прочуени по **symposium**-и, коишто претставувале социјален настан којшто подразбира оброк, забава и пиене вино. Ако го сретнеме зборот **potos**, тоа значи обична пијанка, зборот **doipnon**, значи забава со ручек, на којашто можело, но и не морало да се служи вино. **Symposium**-от можел да трае од попладне па до рани зори, а најпознат **symposium**, е секако оној пред заминување на Александар за Азија, што траел девет дена. Што пиеле античките Македонци? Вино коешто до денешни денови го пијат Македонците, а тоа вино е наречено АКРАТО. Тоа ни го потврдува и персискиот историчар Аднан Реј, кој го цитира Александар, кога по големата победа кај Иса, се прави голема гозба и Персијанците му нудат нивно вино, на што Александар има речено: „Ви се заблагодарувам, но јас не пијам варено вино!“ И му се свртува на Јола, братот на Касандер, постариот син на Антипатар, велејќи му: „Донеси ми, Акрато, за да ја прославиме победата!“ Лозата од која што се правело ова вино се нарекува АКРАТО. Денес, оваа лоза е познатата тиквешка КРАТОШИЈА.

Интересни се класификациите на професор Негрул, кој, иако ја класифицира во црноморската еколошко-географска група, потеклото на кратошијата го лоцира во Црна Гора. Исто така, ја типизира и како вид на Вранец кој ѝ ги додава синонимите кратошија, црногорска, вранчина и други. Кај професорот Миловановиќ, КРАТОШИЈАТА е обработена во три врсти, од коишто двата видови се со гроздаци што се шират како пласт, а само еден вид е КРАТОШИЈА којашто е во облик на грозд (топка). Всушност, овој тип, е наследник на античкото АКРАТО. Слична анализа имаме и кај професор Вулиќ. Морам да разочарам голем број на мои пријатели кои се убедени во еднаш пласираната претпоставка во научната јавност, но никогаш до крај докажана, или едноставно, не се чувствувала потреба за тоа. Лозата АКРАТО, уште во време на Филип Втори, од островот Тасос, Кавала и Драма, се преселува во просторот помеѓу Гортинија (Гевгелија) и СТЕНАЕ (Демир Капија).

Многу брзо лозарството и винарството стануваат доминантни во тиквешката област. Веројатно, винската култура од Македонците ја преземаат Пајонците, а и поради зголемување на војните потенцијали кај Македонците, било неопходно да се обезбеди поголема количество вино, што во принцип претставува реална економска придобивка. Секако, може да се постави прашање - зошто тогаш КРАТОШИЈА, а не АКРАТО? Секое проучување користи алатки коишто се нарекуваат компактибилни научни дисциплини. Археологијата често пати користи помош од научните дисциплини, како што се: антропологија, етнологија, или етимологија. Јас би поставил прашање: зошто денес некогашното Астибо не е Астибо, туку е Штип? Ако етимолошки го анализираме името на град Неготино, коешто произлегува од Антигонеа, тогаш е многу лесно да се објасни и зборот КРАТОШИЈА. Тоа е лоза од којашто се произведувало виното АКРАТО. За да го сочуваат сеќавањето на

својот најголем син Александар, Македонците ја сочувале и лозата од којашто е правено ова вино. Но, во етимолошките деформитети и словенизирањето на имињата, веројатно, акрато, од коешто претходно се добива ширата; а познато е дека Словените сакале слатки пијалоци, името АКРАТО, се преточило од АКРАТО-ШИРА, во КРАТОШИЈА. Можеби АКРАТО се врзува за тиквешкиот регион, така што од тиквешкото АКРАТО, како сложеница е создаден зборот КРАТОШИЈА, што фонетски повеќе одговара при изговарање кај Словените. Но како и да е, ова хипотетично размислување е лично мое, а оставам на палеолингвистите ова да го докажат или да го негираат. Во секој случај, моите проучувања, размислувања и настојувања, одат во прилог на расветлување на еден историски сегмент, во име на вистината. Вистината е во филозофска смисла - опачина на лагата, и секогаш, на трагачите по вистината, им е многу потешко да ги елиминираат сите лаги коишто секогаш се пласирани во и низ епохите. АКРАТО како вино се разликувало од КРАТОШИЈА по својот вкус и по јачината. Зошто го кажувам ова? За служење на АКРАТО, се користени садови коишто ги нарекуваат кратери. Кратер, всушност, претставувал голем билник, во којшто се ставале виното и билните ароматизери, како и борова смола, а потоа во кратерот е истурана вода во размер од една третина до една половина од количината на виното. Тоа се мешало, и така добиената мешавина е служена како пијалок. Интересно е во етимологијата на зборот дека во Западна Македонија ова вино го нарекуваат КАРТОШИЈА, а во тиквешкиот регион е КРАТОШИЈА. Ако земеме предвид дека во Западна Македонија матарката за вино ја нарекуваат карта, тогаш може да се размислува дека всушност и зборот карта произлегол од зборот КАРТОШИЈА.

Кога е во прашање тиквешкиот регион, во античките времиња, кратер бил централен сад во подготовката за служење на вино. Така, постои можност, кратерот, во етимолошка смисла да е произлезен од АКРАТО, или пак обратно, кратер, можеби послужил како појдовна основа за формирање на зборот КРАТОШИЈА. Но, како што веќе истакнавме, тоа се само претпоставки коишто тешко можат да се докажат, а како појдовна основа се мошне интересни. Главна дистрибуција на виното вршеле трговците. Транспортот на виното бил со каравани и во керамички садови, коишто единствено можеле да го одржат виното при транспорт. Но од каде доаѓале трговците со своите каравани? Каде бил кванташкиот пазар за размена на стоки? Сите претпоставки одат во прилог на Stenae (Демир Капија), или можеби изгубениот пајонски град Менеја. Уште од време на пајонскиот водач, Пирајхме, геостратегиската позиција на клисурата (Демир Капија) имала епицентрално место. Со јаки воени утврдувања, претставувала силна стратегиска геопозиција, но и давала сигурност на трговците тука да организираат размена на стоки. Воените логори од левата и десната страна на клисурата (Стена и Рамниште), покрај одбрамбената функција, имале за задача да ги заштитуваат рудниците на злато и бакар, но и устието на вливот на златоносната река Дошница, од којашто се вадело злато со плавење на златоносен песок и мил. Материјалните докази за ова тврдење се скромни, но доволни за да го привлечат вниманието. Имено, и денес, кога љубителите на природата шетаат низ течението на реката Дошница, имаат можност да ги видат големите камења (модраци), коишто ни силната пролетна матица при топење на снегот од планината Кожуф, не можела да ги транспортира покрај коритото на реката. Тие камења, всушност, биле градежен материјал за каскади коишто се граделе на реката за да го задржат златоносниот песок или мил, а којшто во летниот период при низок водостој на реката е ваден, и од него, со плавење, било сепарирано златото.

Овој податок, е само еден од многуте во објаснувањето на присуство на раноантичките тврдини околу Демир Капија. Една од вистините е секако дека, најблизок пат од Солунскиот Залив кон континентот, поминувал низ Демиркапијската Клисура. Тоа и овозможувало јака трговска фреквенција и етаблирање на каравански патишта низ, или во непосредна близина на клисурата. Покрај карванските патишта, реката Аксиј (Вардар), претставувала и погоден воден пат за транспорт на дрвена граѓа, којашто наедно, Македонците ја користеле и за градба на бродовите. Постои претпоставка дека уште Фригијците тргувале со Феничаните и Египќаните, со дрво од шумските региони на планините Кожуф, Серта и Клепа. Посебна е приказната за Лина, вид на тиса, од којашто античките Македонци и Пајонци правеле лакови и стрели, но и прочуените долги копја. Посебно значење во воената формација на Филип Втори и Александар Трети се фалангите, во коишто, најзначајно место имале копјаниците. Сите наведени ресурси, имаат за цел да го оправдаат позиционирањето на Стена (Демир Капија) како исклучителен трговски пункт. Но една од позначајните стоки со кои се тргувало, е секако виното. Многу е важно да се изнесе фактот, што тиквешката област, уште во тоа време, претставува голем вински регион, каде што примарна гранка на домородците било лозарството. Во Стена (Демир Капија), била пронајдена сребрена монета на пајонскиот владетел Теутај, којашто нумизматички гледано претставува уникатен примерок во светската нумизматика. Монетата на својот аверс има релјефно истакнат кантарос за вино, а на реверсот бик кој што е особено присутен во македонската симболика. Монетата пронајдена на локалитетот Маркова Кула, село Корешница, и поставува и загатка за научната јавност. Се претпоставува дека оваа монета била искована во населбата Стена, бидејќи немало слични монети од познатите ковачници. За нас е примарен симболот на аверсот, којшто укажува на култот вино, којшто пак, веројатно имал приоритет. Монетата на Теутај I не е единствен патоказ којшто зборува во прилог на ексклузива на Тиквешкиот регион и Демир Капија, кога е во прашање виното. Еден сребрен статер, пронајден во Демир Капија, на аверсот има кратер за вино, а на реверсот е Дионис на трон, со подигнат пехар за вино во десната рака. Од вкупно шест познати кратери (садови за вино) во светот, три се пронајдени во Демир Капија. Овие кратери по својата големина и по уметничкото обликување, може да не наведат дека биле дел од храмот посветен на Дионис. Посебна приказна е кратерот којшто е пронајден при ограбување на гробницата во месноста Корешница, во непосредна близина на Стена (Демир Капија). Овој раритетен кратер моментално е сопственост на фондацијата Шелби, но во секој случај, неговото физичко недостасување, не го намалува значењето во научна смисла, а што го има за докажување на епицентралното место на Стена (Демир Капија), кога е во прашање винската конзумна култура.

Развојот на лозарството во Тиквешкијата, е всушност континуиран процес којшто со векови наназад, трае со ненамален интензитет. Во време на доцноантичкиот период, во овој регион лозарството и производство на вино заземаат, како гранка, доминантно место. Локацијата на Стена (Демир Капија), којашто пак, всушност, е финале на Бошавската долина, има свое место како најзначаен пункт, којшто во време на Антигон Втори Гонат претставува простор, во којшто аристократијата и благородништвото ги поседуваат своите имоти, а коишто во современа смисла би можеле да ги наречеме имоти за одмор. Пронајдената хидрија-трпезна амфора од работилницата на Медија, зборува во прилог на горе наведеното. Имено, во светот се познати четири броја насликани хидрији од работилницата на Медија коишто и во античкиот свет претставувале врв на уметничката

обработка. Демир Капија со своите раскошни прилози, не престанува да не изненадува и возбудува. Пештерата Змејовец, оддалечена шест километри од Демир Капија, во непристапен реон, крие приказна којашто со истражување од страна на високи научни авторитети, може да претставува навистина епохално откритие. При истражување на оваа пештера, уште во шеесетите години, пронајдени се значајни керамички артефакти, но и кристален череп, којшто, по кажување, бил испратен на експертиза во Швајцарија, од каде пак, му се губи трагата. Сите наоди во пештерата Горен Змејовец, како и надворешниот изглед, укажуваат дека се работи за митолошки влез во адот. Оваа претпоставка, во колку се покаже како точна, ќе претставува една од најпосакуваните туристички дестинации кај луѓето и од научната јавност, но и на трагачите по посебности. Со научна верификација на оваа претпоставка, ќе се отвори и уште едно прашање поврзано со античката митологија, каде приказната за адот ќе стане сопственост на античките Македонци. Покрај хидријата, во Демир Капија, во време на истражувања на археолог госпоѓа Д. В. Тодоровиќ, во педесеттите години, бил пронајден и отсликан бокал и отсликана чаша за вино. Убавината на изработката укажува на навистина богата класа којашто можела да си овозможи конзумирање вино од ваквите садови. Времето на производство на вино во овој регион продолжува и по освојувањата на Римјаните во 168 година п.н.е. Пронајдени керамички стомни, чаши и амфори, говорат во прилог за винска конзумна култура којашто и во овој период била присутна. Стена (Демир Капија) во овој период добива во своето име префикс, Стена, така што во периодот на формирање на населбата од десната страна на реката Вардар, во непосредна близина на десното крајбрежје на река Дошница, се нарекува Стена / *Stenae*. Во периодот под римската окупација значајно е владеењето на императорот Диоклецијан. Овој период бил исполнет со политички заговори, но и со економски кризи. Големата реформа, којашто Диоклецијан ја спроведува во Царството, е секако свртување кон провинциите и заживување на земјоделието, пред сè, сточарството, овоштарството и лозарството. Оваа успешна реформа му ја враќа економската моќ на Рим, но и авторитетот на императорот, кој пак, е еден од ретките што заминува во мирување. Покрај одгледување на маслини и мандарини, Диоклецијан во своите повозрасни години, на својот приватен имот, се занимава и со лозарство. Кога е во прашање лозарството на Апенинскиот Полуостров, уште од античките времиња од Медитеранот се носат лозови насади, така што корените на AGLIANICO, ALEATICO, MALVASIA DI CANDIA, MALVASIA BIANCO, MOSCATO и MOSCATELLI – познати вина од Италија, имаат потекло од античка Македонија. Стена / *Stenae*, како населба, живее сè до раниот среден век. На ова укажуваат артефакти пронајдени при археолошки истражувања. Првите археолошки истражувања во Република Македонија ги вршат Германците, во втората половина на 19-от век. Спиридон Гопчевиќ, во својот патопис укажува на разурнат град, со надземни градби, па дури и со мермерен милјоказ, којшто го покажува правецот и оддалеченоста на Стоби. Римскиот период на Стена / *Stenae*, а и на Тиквешкиот регион, е период на развиена трговија, производство на земјоделски производи, меѓу коишто секако највисоко место зазема виновата лоза. Во тој период, повторно виногорјето од Тиквешкиот регион се префрлува спрема Солунското Поле, но и на север спрема градот Велес. Во период на ранохристијанство Стена / *Stenae* (Демир Капија), има повторно високо место во смисла на историските случувања. При истражувањето на ранохристијанската базилика, што го реализирала академик д-р Блага Алексова од 1952-1956 година, таа констатира дека базиликата била изградена на култно место, односно врз раноантичка и

ранохристијанска некропола. Издвоени се две фази од изградбата на овој храм, при што, постарата фаза датира од шести век од времето на Јустинијан. При инвазијата на Аварите, овој храм бил урнат, а неговата обнова уследила во деветтиот век, по што се користел сè до шеснаесеттиот век, кога бил дефинитивно урнат и необновен. Изградбата на ранохристијанската базилика во Стена / *Stenae* ( Демир Капија), се поврзува со доаѓањето на Св. Павле во првиот век на овие простори, кога се случуваат првите обиди за покрстување на населението. Стена / *Stenae* ( Демир Капија) била веројатно разурната и опустошена со упадот на Аварите, а Јустинијан во обидот за одбрана и утврдување на Европа (Балканот) со воени и фортификациски објекти, повторно ја преселува Стена / *Stenae* ( Демир Капија) на претходната локација и ја обновува тврдината Просек, со што, населението се префрлува на левото крајбрежје на реката Вардар, а со тоа се завршува и винската приказна за овој крај, сè до време на обновување на Македонското Царство под Цар Самуил.

Периодот на македонската држава бил исполнет со пресврти, но и со моќ, со којашто било создадено царството од Јадранското Море - па до Црно Море, од реките Сава и Дунав - па до градот Просек. Во овој период, повторно заживува винскиот култ, којшто на Тиквешката област, но и јужно од демиркапијскиот теснец ѝ дава ексклузива во смисла на производство на едно од најквалитетните вина во тоа време. Виното, коешто, пред сè, е дел од христијанските обреди, од воени, поминува во цивилни потреби. Целокупната христијанска популација се свртува кон виното и освен во ритуални цели, се користи масовно и како пијалок. Големото Македонско Царство дава голем импулс во смисла на разгранување на винските патишта кон континентот, и наметнување на виното како пијалок на сите народи кои се под македонски протекторат. Со зголемување на побарувачката на вино, се зголемува и производството, но и виновата лоза масовно се сели кон континентот. Тиквешкиот регион во тој период не ја губи својата доминантна позиција меѓу производителите на вино на полуостровот, но доаѓа до миграција на еден дел на македонската популација кон континентот, на просторите со слична климатска и геолошка особеност. Во овој период се создаваат нови вински и лозарски региони од коишто некои егзистираат до денешни денови. По пропаѓањето на Самуиловото Царство, Просек ( Демир Капија) останува во фокусот на политичките збиднувања од првото востание под Добримир Стрез, па сè до второто востание, 1144 година, во време на Добримир Хрс, кога по втор пат се воспоставува големото Македонско Царство, ослободено од влијание и окупација на Византија. Од овој период немаме многу податоци за економските состојби во Македонија, но во секој случај, бидејќи сè подлабоко се устоличува христијанството, виното и понатаму има култна и религиозна улога. Од овој период имаме релативно скромни остатоци, освен големите амфори - ќупови, во коишто се чувало вино, и, керамичките садови, во коишто е служено вино. Виното почнува да се чува во дрвени буриња и во козји мешини, така што е невозможно останките од тој период како артефакти да бидат сочувани до денешните денови. Во овој период имаме остатоци од камени кладенци – корита, исклесани од варовник, во коишто се ставало грозје и се гмечело со нозете и со дрвени трупови. Таквите останки на камени садеви за гмечење на грозје се најдени во месноста село Бохула, Тиквешко. Пред крајот на 13-от век, Македонија потпаѓа под Српска управа, а винарството и лозарството сè поинтензивно се селат кон север. Тиквеш како област помеѓу три реки и понатаму го негува лозарството, но сè повеќе доаѓа до миграција на лозарите од овој предел и нивното заминување кон север. Во првата половина на 14-от век, Тиквеш ја губи својата доминантна позиција, и во овој период, областа помеѓу Градско и Велес, како и просторот од Велес

спрема Свети Николе, стануваат производители на вино и одгледувачи на винова лоза. Но, можеби и поради почвата, а веројатно и искуството, никој пат не можат да го надминат квалитетот на тиквешките вина. Од времето на големите турски освојувања, постои приказна дека султанот Мурат Трети, одејќи со својата војска кон Косово, ја заобиколува Демир Капија, и во Овчеполската котлина му приредуваат пречек, на којшто помеѓу останатото го служат и со тиквешкото вино. Се зборува дека кога султанот го пробал виното рекол: „*Овој пијалок седум болести лекува*“. Ние не знаеме на кои болести мислел Султанот Мурат, но претпоставуваме дека со овие зборови сакал да им се заблагодари на домаќините и да го пофали пијалокот којшто навистина му се допаднал.

После влегувањето во рамките на Османотурската држава, во Македонија почнуваат да се внесуваат и лозови насади од Мала Азија, пред сè, лозје султанија, коешто е без семки и служи за сушење, а во сува состојба се користи за разни облици на десерти. Исто така, во тој период се внесуваат и други видови на лозја со црвено грозје, а коешто Турците го користат за подготвување на маџун или виномед. Но кај христијанската популација, низ вековите, црвеното вино како симбол на Христовата крв, го задржува своето култно место и масовно се шири меѓу Христијаните. Во тој период, Тиквешијата повторно започнува да го враќа приматот на најквалитетен лозарски регион, пред сè, заради фактот што трговијата со вино била проширена на сите окупирани територии под турска власт. Морам да нагласам дека пред околу 300 години, Европа ја погодува првиот налет на болеста филоксера, кој што пак, буквално ги уништува лозовите насади. Болеста филоксера го напаѓа коренот на лозата и уништува. Во Европа пак, се работело интензивно на спротивставување на оваа болест. Експертите од Франција, Шпанија и Италија го бараат решението и го наоѓаат. Имено, на дивите американски лозови подлоги (RIPARIA, BERNANDIERI и DILOT), се калеми питома европска лоза и се добива европски клон, познат како Шасла. Тој успешно се спротивставува на филоксерата и дава можност за понатамошно вкрстување. Лозата која го дава прочуениот француски PINOT-NOAR или црн бургундец, всушност настанала со вкрстување на SENTEMILION, како мајка, и македонската Странушина, како татко. Подоцна се прави и нов обид со вкрстувањето на SENTEMILION и Прокупец кој дава слична лоза. Овие лози Французите ги носат јужно од Демиркапијскиот теснец и еден период овој предел заживува како вински подрегион. Овој вински регион покрај лозите кои ги даваат десертните вина, е погоден и за асталските сорти, како што се Валандовскиот дренак и Белозимското грозје. Тиквешкиот вински регион добива карактер на вински подрегион којшто се протега од местото Градец - па до Идомене на југ, и Дојран (Тауриана) на југоисток. Во втората половина на 19-от век, од изворите на Augustin Negrotto, од неговта лична преписка со семејството во Франција, имаме податок дека од тиквешкиот регион и валандовско-гевгелискиот подрегион, виното се експортира за Франција. Во тој период проработува и пругата од Истанбул до Париз, па на тој начин македонските вина полесно се транспортираат кон западот. Тоа е период, кога повторно тиквешкиот регион станува ексклузивен производител на вино, што укажува на интензивен развој на лозарството во овој регион. Во овој период, веројатно, поради тоа што не постојат конкретни докази, винските сорти на лоза се селат кон запад. Во 1911 година - па се до 1924 година, болеста филоксера повторно ги уништува лозовите насади во Европа. Мал број од автохтоните вински сорти на лоза ја преживуваат оваа катастрофа. Во 1925 година повторно еден благородник ја менува судбината на овој регион. Имено, српскиот крал Александар Први Караѓорѓевиќ по

совет добиен од француските ампелографи и енолози, купува голем имот од турските бегови на потегот помеѓу Демир Капија и Неготино за да изгради современа винарска визба и плантажи со лозови насади. Тоа е и воедно период на ренесанса на Стена / Stenae, Просек во современа урбана населба којашто добива име по железничката станица Демир Капија. Овој период претставувал златна ера за развој на оваа населба, бидејќи по катастрофалниот земјотрес во 1931 година, со епицентар во село Пирава, којшто буквално го разурнува местото Валанадово, но и село Бања едно од имињата на Демир Капија низ историскиот процес, во непосредна близина на кралскиот имот, Кралот Александар Први Караѓорѓевиќ издава налог сите семејства од село Бања да се згрижат во современи, од тврда градба изградени семејни куќи. На овој начин, со 45 изградени куќи се создава урбано јадро на сегашната Демир Капија.

Понатамошниот развој на Демир Капија е опишан во две монографии, а развојот на винарската визба и кралскиот имот го опишува г-дин Воислав Ламбев во монографија *Имотот на кралот Александар Први Караѓорѓевиќ*. Она што сакаме само да напоменеме е, дека современата визба во Демир Капија, којашто всушност претставува и темел на современиот облик на производство и полнење на вино во Република Македонија, по својот дизајн претставува и една од најсовремените и најубавите визби во овој дел на Балканот во тогашно време. Во оваа визба произведените и флаширани вина биле експортирани во речиси сите европски дворови, бидејќи династијата Караѓорѓевиќ имала блиски роднински врски со речиси сите дворови во Европа. За нас не е битно тоа што виното се експортира во Европа, но самиот факт дека е присутно на кралски и царски трпези, само по себе зборува за квалитетот на виното.

Со завршување на комплексната технолошка поставеност на производството на вино, всушност и се завршува историјатот на Кралската визба во Демир Капија бидејќи почнува Втората светска војна. Во ова време, во тиквешкиот регион егзистирале неколку мали визби коишто полнеле домашно вино, но далеку од квалитетот и квантитетот на Кралската визба во Демир Капија. По Втората светска војна, во педесеттите години со втор петгодишен план се трасира патот на развој на лозарството и винарството во Република Македонија, а којшто го подразбира лозарството како една од клучните земјоделски гранки.

Во периодот помеѓу 1950-1960 година, во Македонија се градат 14 винарски визби, така што во седумдесеттите тиквешкиот регион со изградба на најголема визба на Балканот, повторно го превзема приматот во производството на вино. Периодот од шеесеттите, седумдесеттите, па дури до осумдесеттите е златен период на лозарството и винарството во Македонија. Република Македонија во тој период произведува вино коешто претставува еден од важните извозни производи, така што во остварувањето на девизен прилив во Републиката има свое високо место. Но тоа време, е и време на производство на неконтролирано вино, во смисла на квалитетот, а додека приоритет му се даваше на квантитетот. Во овој период, во Република Македонија лозарството се развива без голема научна поставеност, така што сортите на винова лоза се садени на големи површини, со желба да се исполнат барањата на југословенскиот пазар, а со акцент на производство и продажба на сурови вина. Дури во периодот на осумдесеттите и деведесеттите, по формирање на институтот за лозарство во Република Македонија, се изработува стратегија за видови на лозови насади кои по својот квалитет им се конкурентни на француските, шпанските и италијанските вина.

По осамостојувањето на Република Македонија, започнува нова ера на винарство, којашто пак, подразбира производство на мали количини на високо сортни вина кој тренд уште трае во Република Македонија. Моментално во Република Македонија работат 84 мали, средни и големи винарски визби, но и понатаму најголема концентрација на винарските визби останува во тиквешкиот регион.

Невозможно е да се говори за виното во историски димензии без да се спомене и научниот пристап во разоткривањето на пијалокот, којшто пак, не случајно низ епохите бил етикетиран како божествен.

Во светот интезивно се работи на истражување на содржината на овој благороден пијалок. Најновите истражувања зборуваат за присуството на илјада различни состојки на црното вино, а коишто, пред сè, се корисни за човековиот организам. Сè поголем е бројот на лекари кои одобруваат умерено конзумирање на црното вино. Гастронетролозите упатуваат на тоа дека, темната чоколада и чаша црно вино дневно можат да намалат и до 40 проценти од кардиоваскуларните заболувања. Тоа зборува за здрава исхрана, во којашто, пред сè, се вклучени храна и пијалоци коишто се природни антиоксиданси. Црното вино има посебна улога во воспоставување на психофизичката хармонија, а којашто е основен постулат за здравјето. Но истовремено, психијатрите предупредуваат на умереност при конзумирање на алкохолни пијалоци воопшто, бидејќи, стресната состојба, состојбата на фрустраност, го прави организмот ранлив, па на тој начин се создаваат и услови за хронично внесување на пијалок во поголеми количини, што секако е штетно за здравјето. Тоа пак, повлекува издиферинциран научен став којшто во последно време не е актуелен, а тоа е дека кон менталното здравје треба да посветуваме повеќе внимание, отколку кон физичкото. Во секој случај, и првото и второто се во компактибилен однос. Многу е интересен фактот дека и дијабетолозите им препорачуваат на пациентите по една чаша вино, но само со оброк, бидејќи, докажано е дека црвеното вино ги намалува триглицеридите во крвта и влијае на функционирањето на инсулинот во сите физиолошки механизми во којшто тој учествува. Присуството на расвератролот ја подобрува сликата на липидот, хемотстатскиот баланс, артерискиот притисок и инсулинската сензибилност. И не е случајно што кај народот одамна се зборува дека црвеното вино ја подобрува крвната слика, а неговата улога е да го намали собирањето на крвните плочки коишто се основен ризик за создавање на тромб. Како и кај аспирилот, така и кај црвеното вино дејството трае 6 часа по внесувањето. Расвератролит делува антитромбоски со што се спречува појавата и развојот на тумор. Лекарите во САД, во 1976 година, по истражувањата извршени кај жени, имаат установено дека црвеното вино делува на подобро функционирање на мозокот, а пред сè кај жените во постари години. Исто така, кога е во прашање алцхајмеровата болест, истата поретко се јавува кај жени кои конзумираат црвено вино. Она што е важно, е односот помеѓу произведувачот и потрошувачот. Имено, нашите произведувачи на вино одат кон стереотипен начин на информирање на потрошувачот преку етикета и амбалажа, коешто претежно ги задоволува естетските критериуми. Сметам дека повеќе информации, како на пример, калоричната вредност на виното, како и содржината на фенолот и неговото антиоксидационо делување, е нешто што во смисла на маркетинг, но и во промоција на издавачката дејност, е само во прилог на произведувачот. Морам со неколку зборови да кажам дека покрај црвеното вино, лековити својства има и белото, а пред сè, етанолот и фенолните соединенија коишто се антивирусни и антибактериски. Морам да ѝ се заблагодарам на д-р Јасенка



Пиљац од Заводот за Молекуларна микробиологија при институтот „Руѓер Бошковиќ“ од Загреб, којашто својата докторска дисертација ја работела на универзитетот „Давос“ во Калифорнија, на сознанијата на антиоксиданската улога на фенолите. Нејзиното истражување зборува за конзумирање на потребното количество на црвено вино коешто изнесува 0,15 литри за жени од 60 -65 кг, и 0,30 литри за мажи од 85 – 90 кг. Нејзиното проучување се движи во насока на користење на виното како антиоксиданс, и во таа смисла, е неопходно да се испита апсорпциската можност на организмот којашто зависи од виталноста на желудникот и дебелото црево. Со испитување на крвта, пред и после конзумирање на црвеното вино, се добива јасна слика дали истото делува како антиоксиданс или не. Што се случува во организмот и како фенолните соединенија делуваат? Најмоќните фенолни соединенија имаат собир на таканаречен Б-прстен. Од тој собир атомите на водород се отпуштаат и моќно делуваат на елиминација на слободните радикали, а слободните радикали се одговорни за артериосклероза, срцев и мозочен удар, разни тумори и алцхајмеровата болест. Во групата на моќните феноли спаѓаат кверцетин, катехин, епикатехин, ванилинска и кумаринска киселина, а на коишто им се придружува и антицијанот. Антицијанот е пигмент со структура на фенол и расвератрол. Тоа е фитоалексин што билката го произведува во стресни состојби. Алексинот потекнува од грчкиот збор „алеко“ што значи „бранам“, штитам. Модифициран облик на фенолот е танинот, а него го препознаваме со трпнење на јазикот. Природните антиоксиданси се и витамините Ц и Е. Многу малку сме информирани дека тие се помалку потентни од фенолот. Во последно време се бара виното Барик. Значи, суштината е во тоа што во дрвените буриња каде што црвеното вино созрева, фенолите поминуваат во полифеноли и кои како моно единици на фенол се врзуваат, па се добива посилен антиоксиданс. Она што треба да се знае е, дека полифенолите не треба да се мешаат со полимеризирани феноли. Д-р Пиљац фенолите ги истражува со тест Folin-Ciocalteu, каде што како референтни феноли се користат гална киселина и катехин, а антиоксидантната способност се утврдува со Brand- Williamson- овата метода.

Покрај сите горе наведени превентивни делувања на одредени болести, фенолите во иднина ќе претставуваат голем предизвик во медицината кога е во прашање стареењето на човекот. Првите истражувања се вршени на клетки на квасец коишто се сметаат за модел на организам, пред да се премине на експерименти на повисоко развиени форми. Во секој случај, ние сме на самиот почеток на научниот пристап во проучување на лековитите својства на виното. А за да не се добие впечаток дека сме несериозни кон оваа сфера, ќе заклучиме со тоа што е дегинитивно докажано. Ако умерено пиете црвено или бело вино, тоа само позитивно ќе се одрази - како во ментална, така и во физичка смисла на вашиот организам. Виното треба да се пие, но умерено. А најдобро се вклопува со медитеранската храна, каде што покрај маслиновото масло, обилно се користи овошје и зеленчук, но и риба и морски плодови. Доколку виното не е од квалитетно грозје и не е испочитуван критериумот за негово созревање без помош на хемија, со технолошка логистика на стручен тим и искусен енолог, не барајте феноли во тоа вино. Ако ги има, тие не се толку моќни за да ја одиграат улогата на еден од најквалитетните антиоксиданси во природата. Во овој момент е доста актуелна состојбата по катастрофалниот земјотрес и цунами во Јапонија. Пастеровиот институт во Франција работи на проучување и на делување на црвеното вино за деконтамирање на организмот од радиоактивно зрачење. Во 70-те години на 20 век, кога во светот се јави масовен отпор кон нуклеарните тестирања, во тој момент почна интезивно да се проучува степенот на контамирање на

почвата, водата и воздухот како последици од нуклеарните проби. Во таа смисла, виното се покажа како еден од квалитетните медијатори коишто во организмот благодарение на фенолите е посебно корисно за неутрализација на зрачењето во вид на збогатување на организмот со органско железо, и е помош во ревитализација на црвените крвни зрнца коишто се нападнати со зрачење. По катастрофалната хаварија во атомската централа Чернобил, Украина, Французите како помош им испратија на настраданите голем контингент на црвено вино. Расвератролот се покажа како една од можните супстанции, лек за намалување на ризикот од зрачење, но и за реанимирање на оштетените клетки.

Ние, навистина имаме голема среќа, што во Македонија се произведуваат едни од најквалитетните вина во светот, вина богати со фенол, но пак, од друга страна, многу малку работиме на промоција на винската конзумна култура, не како дел од светскиот тренд, туку како пијалок кој позитивно делува на здравјето на човекот. Нашиот пристап кон прифаќањето на масовниот маркетиншки притисок во последните години сè повеќе нè оддалечува од виното, а како доминантен пијалок се наметна пивото.

Немам ништо против ниту еден пијалок, но сепак виното Ви го препорачувам.

Автор на текстот:

**Звонимир Будимировиќ**

НАПИЈ СЕ, ЦРВЕНО ВИНО,  
НЕВЕСТА, МИЛА ДА ТИ БИДЕ!  
НАПИЈ СЕ, ЦРВЕНО ВИНО,  
НА ГОСПОД ПОМИЛ ДА СИ!  
НАПИЈ СЕ, ЦРВЕНО ВИНО,  
ПРЕД БИТКА,  
ЗА ПОСЛЕ БИТКАТА  
ПОБЕДА ДА СЛАВИТЕ!  
НАПИЈ СЕ, ЦРВЕНО ВИНО,  
ЗАСПАНА МУЗИКА  
ВО ТЕЛОТО ДА РАЗБУДИШ!  
НАПИЈ СЕ, ЦРВЕНО ВИНО,  
ВИСТИНАТА ДА ЈА НАЈДЕШ!  
ГЛАСНО ДА СЕ СПРОТИВСТАВИШ  
НА ЛАГАТА,  
СО МЕЧ ПОСЛАБИОТ ДА НЕ ГО  
НАПАЃАШ,  
СИЛНИОТ СО ХРАБРОСТ ДА ГО  
ПОБЕДИШ,  
ВИТЕЗ ДА СТАНЕШ,  
СО СЛАВА ОВЕНЧАН!  
ВО ПЕСНИТЕ, ИМЕТО  
ДА ТИ ГО СПОМНУВААТ!  
ВИНОТО Е КРВ НА ГОСПОД  
НИЗ ВЕНИТЕ,  
ПЛЕМЕНИТОСТ ТИ ДАРУВА,  
СТАРИОТ ГО ПОДМЛАДУВА,  
СЛЕПИОТ СО ДУША ПРОГЛЕДУВА,  
МЛАДИОТ СО ЉУБОВ СВЕТЛИНАТА  
НА СОНЦЕТО ЈА БАРА,  
ЗА ДА СЕ СОЕДИНАТ  
ВО ВЕЧЕН НЕМИР НА ЖИВОТ,  
НАЈУБАВ ПОДАРОК НА ВСЕЛЕНАТА.

## МУДРОСТИ

Потеклото на бесмртен пијалок е од латинскиот збор VINUM, за кој што буквален превод не постои. Не постои уметник, писател или поет кој на виното не му подарил една реченица, еден стих. Голем број на поговорки, како есенцијална мудрост, на голем број народи се посветени на виното и неговите својства.

Во собраните латински сентенци сретнуваме:

*-In vino veritas / -Во виното е вистината.*

*-Vinum lac senum / -виното е лек за старците.*

*-Post vinum verba, post imbrem nascitur herba /*

-По виното се раѓаат зборовите, по пожарот расте трева.

*-Quale vinum, tale latinum / -Какво вино, таков јазик.*

*-Vina dant animus / -Виното дава расположение.*

*-Vinum dementat sapientem / -Виното и мудрецот го збудалува.*

*-Vinum et mulieres apostatare faciunt / -Жените и виното*

можат да ги натераат верните да ја промента верата.

Посебна чест ми е да изразам

## **БЛАГОДАРНОСТ**

Населбата Демир Капија, како и општина Демир Капија, должна е благодарноста кон Господ, кој навистина ѝ подарил толку убавини и реткости. Должи на својот патрон, Пресвета Богородица, која ја сочувала населбата и луѓето низ сите виори на војните, болестите и природните катастрофи. Должи на неговото величество, Александар Први Караѓорѓевиќ, кој ги удри темелите на современа и урбана населба. Должи и за името, кое и покрај притисоците да се промени во Рашковиќево, не дозволи тоа да се случи.

Му должи на починатиот претседател, г-дин Борис Трајковски, кој цврсто застана на позициите Демир Капија да остане општина, на г-дин Јован Ристов, кој со својот авторитет помогна да се заштитат културно-историските споменици на Демир Капија. Семејството Еленови, кои безрезервно вложија свој капитал, Кралската визба да се реставрира и ревитализира. Г-дин Трајче Димитриев, кој како градоначалник со својот тим отвори ново поглавје во изградба на современа Демир Капија, со целосна посветеност кон тоа. На семејството Будимировиќ, кое придонесе за отворањето на Музеј на Демир Капија, едно од најрепрезентативните простори во Демир Капија.

На американскиот народ, кој со својата помош овозможи голем број на објекти од инфраструктурата да се ревитализираат. На сите добронамерни граѓани, кои со совојот интелектуален капацитет и креативност помогнале во современо обликување на Демир Капија, како и на останатите, кои со својата скромна помош ја искажале својата љубов кон сопствениот град.

**Авторот**

Извори:

1. Плутарх
2. Херодот
3. М.Орбини
4. С.Гопчевиќ
5. А.Реј
6. В.Лилчиќ
7. В.Ламбев
8. А.Негрото
9. Д.Тодоровиќ
10. Б.Алексова
11. Ф.Папазоглу
12. Ј.Борза

\*\*\*\*\*

Техничка припрема  
Сашко Јанев

Лектура  
Павле Прочков

Превод на англиски  
Ѓорѓи Мицов

Издавач  
Општина Демир Капија

