

КЪМ ИСТОРИЯТА НА ВИНАРСТВОТО И СЪДОВЕТЕ ЗА ВИНОПРОИЗВОДСТВО В СУХИНДОЛСКИЯ ВИНАРСКИ ЦЕНТЪР

Ивалин Цветков

*Виното с пълно право може да се смята за
най-здравата и хигиенична напитка*

Луи Пастър

Виното е продукт, създаван от човека от най-дълбока древност до наши дни. Гроздовият сок ферментира винаги и навсякъде, където има грозде, но виното е създадено от хората, след като преминават към уседнал начин на живот и става част от тяхното ежедневие.

Широкото разпространение и използване на глината през различните епохи обяснява намеренията при археологически разкопки бурета от глина, които можем да смятаме за едни от най-старите винарски съдове. Още в Египет, в гробницата на Тутанкамон, са намерени три големи амфори (от гр. – античен глинен или метален съд с две дръжки, тясна шия и издуто или яйцевидно тяло, предназначен за съхраняване и пренасяне на течности) за вино, много винарски инструменти и рисунки. Остатъците от вино по дъното, йероглифите по амфорите и добре запазените стенописи говорят за една висока лозарска и винарска култура.

Хиляда години пр. н. е. египтяните познават винарската преса. Преси за вино са открити също и при разкопки в земите на Древна Палестина (Авдиев 1977: 125–235). С развитието на скотовъдството се споменава за направата на мехове за вино от кожите на овце и кози, най-широко отглеждани от номадските племена. Разпространението на лозарството и винарството влияе дори на сеченето на монети. Върху някои по-късни древноеврейски монети се среща изображение на лози или на грозд, които очевидно се считат за емблема на Юдея (Авдиев 1977: 258).

И в Древна Гърция виното е познато от най-старо време. Даже в “Илиада” и “Одисея” на много места се говори за приготвяне и употреба на вино.

Римското винарство наследява големите постижения във винопроизводството от местното население, живеещо в земите, завладени от империята, което е с много стари традиции. Латинските агрономи Плиний, Колумела, Варон, Катон и др. дават в трудовете си много интересни сведения по основните въпроси на винарството като бистрене, филтриране, купажиране (месване), напушване със серен двуокис на винарските съдове и т.н. (Данов 1969: 77–84, 146–154).

Римляните на свой ред оказват голямо влияние върху развитието на винарството в различните страни на своята обширна империя, включително и върху земите, заселени по-късно от българите. Върху каменни колони и фронтони на древните римски сгради са изсечени изображения на лози, грозде, чаши и винарски съдове.

Траките също се славят с отличните си вина. Тази традиция е предадена на славяните и прабългарите, които по-късно се заселват по нашите земи. Омир пише, че кораби, натоварени с гъсти и силни тракийски вина, стигат до гръцкия лагер пред Троя. През 680 г. в Цариград е свикан Турланският събор и на него се осъжда празника на Дионис и ритуалите, свързани с винарството. Канонът забранява да се призовава името на “проклетия” Дионис, когато гроздето се изстиска в линовете (от нвгр. – голям дървен съд, в който се пренася и тъпче грозде за вино) и да не се вършат безумства от тези, които наливат виното в питосите (от гр. – голям глинен съд с яйцевидна форма, остро дъно и широко устие, употребяван в древността и средновековието за течности) според обичая (Венедиков 1983: 112–113). И в този извор отново откриваме исторически сведения за употребата на винарски съдове по българските земи в древността.

Още от времето на римската и ранновизантийската епоха Сухиндолският регион, който се намира между р. Истър (дн. Дунав) и планината Хемус (дн. Стара планина), заема важно стратегическо, съобщително и икономическо местоположение. Чрез старопланинските проходи регионът се свързва с градовете на провинция Тракия (Филипопол, Августа Траяна, Кабиле и др.). По това време Сухиндолският район е “вилна зона” на главния град на провинция Долна Мизия – Никополис ад Иструм. За този факт свидетелстват римската вила край “Попина могила” (местност в землището на Сухиндол), керамичните пещи по брега на река Водешница в местността Селце, както и римската вила в местността Лесковец (Цивнев). През 1878 г. археологът Полихроний Сирку посещава Сухиндол, прави разкопки в землището около селото и стига до заключение, че на това място има богато римско селище, свързано чрез каменен път със столицата на Долна Мизия (Мънков 1896: 31).

Географските, климатичните и почвени условия на Сухиндолския регион благоприятстват за развитието на лозарството и винарството като основен поминък, съдействал за издигането на селището като значим лозаровинарски център, известен далеч зад пределите на страната (Цветков 1999: 194).

В развитието на винарството се очертават четири основни периода въз основа на археологически разкопки с материали, писмени извори и съвременни изследвания.

Първият период – античният, можем да възстановим чрез археологическите проучвания и по данни на антични писатели. Много оръдия за обработване като косери, мотики, дикели, каменни плочи, основи за тъпчене и пресоване на грозде, както и съдове за съхраняване и пренасяне на вино –

като питоси и амфори – имат гръко-римски произход (Михайлова 1972: 127–128). Традиционното винарство през това време се характеризира с приготвянето на вино чрез тъпчене с крака, пресоването и съхраняването в глинени съдове и мехове.

По-късно, през **втория период**, славяните и прабългарите възприемат лозаро-винарската култура от траките и с течение на времето стават нейни продължители. Той се характеризира с две стопански форми. *Първата* форма е на едро феодално и манастирско стопанство със силно развито лозарство и винарство, а *втората* форма е на дребно стопанство с много малък капацитет. Във винарските съоръжения през този период настъпват и известни промени. Най-съществена е промяната в постепенното изместване на глинени винарски съдове от дървени.

Третият период започва след завладяването на нашата страна от турците, в следствие на което винарството рязко започва да запада. Мюсюлманската религия забранява да се пие вино от правоверни, затова силно се разширяват насажденията с десертно грозде, за сметка на винените сортове. Османското владичество унищожавя цветущото състояние на едрото феодално и манастирско стопанство. Дребното лозарство и винарство обаче продължава да се развива и през този период, дори в някои отношения се обогатява. Това се отнася предимно до внасянето и разпространяването на нови сортове лози. Значителни промени във винарския инвентар не се наблюдават. За състоянието на този стопански отрасъл съдим по писмените съобщения на различните чужди пътешественици, минали през страната, а за развитието му говорят и многобройните турски документи за покупко-продажби, наследявания, дарения и прехвърляния на лозя от XV в. насам (Цветкова 1954: 89, 106; 1956: 133–135).

По време на турското робство Сухиндол продължава своя живот като войнишко селище и лозаро-винарски център. Особеният му статут дава възможност за икономически растеж и висока винарска култура за времето си, като я обогатява с опит от най-развитите страни в Европа. След Освобождението винарството продължава да се развива, но винопроизводството е сравнително примитивно и разпокъсано между дребни собственици.

Следващият, **четвърти период** е на съвременното модерно лозарство и винарство, който започва след унищожаването на старата европейска лоза от филоксерата в края на XIX и нач. на XX век. Важно е да се отбележи, че винопроизводството е поставено на научни основи едва в края на XIX в. след класическите изследвания и опити на Луи Пастьор (Рибера-Гейон, Пейно 1965: 4–5). Въз основа на своята интензивност този период бележи два основни етапа на развитие. *Първият* е до масовото коопериране на земята и създаването на държавна винарска промишленост. По това време битува традиционният начин на обработване на лозата и приготвяне на виното, както и използването на винарския инвентар. Но постепенно с течение на времето старият инвентар се заменя с по-подходящ и по-пригоден за новите изисквания. Силно влияние за това оказва и новото кооперативно производство и малките сдружения.

Началото на кооперативното винопроизводство в България е положено през 1909 г., когато е основана първата кооперативна изба “Гъмза” в Сухиндол, Великотърновско (Ковачев, Байчев 1998: 5, 30). *Вторият* етап започва с кооперирането на земята и създаването на държавна винарска промишленост. Вече започва да се използва и нов инвентар като стоманобетонни резервоари (обр. 1), роначки и мачкачки, помпи, оцедвачки, преси с голям капацитет, хладилни инсталации и т.н. Традиционният опит и инвентар се запазват в известна степен при едноличните стопанства, чието производство е само за собствени нужди и потребление.

Накратко можем да обобщим промените, които настъпват при употребата на винарски съдове от древността до наши дни. В далечното минало виното се съхранява в специални глинени съдове и се пренася от едно място на друго в мехове. По-късно влизат в употреба дървените съдове, като още в началото на бъчвите е придадена форма на двоен пресечен конус, която е запазена и до днес поради удобствата, които те предлагат при експлоатация.

Най-общо казано, винарският инвентар до края на XIX в. остава съвсем ограничен: **футия** (тур. – сплеснат чебър, бъчва), **чебър** (подобен на каца съд за грозде, долу по-тесен, горе по-широк и обикновено с уши за носене), **кораб** (голям продълговат дървен съд, возен на кола, в който превозват и мачкат грозде), **кадус** (голяма ниска каца или бъчва за пренасяне и мачкане на грозде), **бъчва** (голям дървен съд, направен от стегнати с обръчи дървени дъги и две дъна), **каца** (голям дървен, почти цилиндричен съд от стегнати с обръчи дъги и с едно дъно), **буре** (малка бъчва) и др. (обр. 2), обслужвани от голям брой хора. Едва след кооперирането, в райони с традиционно развито винопроизводство, постепенно някои съдове – като футията – се заменят със сандъци и щайги, а големите батлаци и кадуси – със значително по-малки бъчви и каци, които да задоволяват едноличното стопанство на винопроизводителите. При частното дребно винарство начинът за приготвяне на вино не се променя. Нехарактерните за винарската традиция в някои райони процеси, въведени епизодично в началото на XX в. като мачкането на гроздето в чували и пресичане на ширата чрез варене, отпадат, което е още едно неоспоримо доказателство за старинната традиция и твърдо установения производствен процес във винарството сред българското население.

Според народната традиция, няколко дена преди началото на гроздобера се почистват и поправят всички винарски съдове, които се използват при брането на грозде и правенето на вино. Много трудно и не винаги резултатно се почистват и се оздравяват употребяваните винарски съдове, които имат един или друг недостатък. Новите и неупотребявани винарски съдове също се нуждаят от предварителна подготовка.

В миналото и до днес се използват много и най-разнообразни винарски съдове. Според тяхното предназначение те се делят на съдове за *транспортиране, обработване, ферментация, съхраняване и отлежаване* на виното.

По този признак не може да се направи строга класификация, по която да бъдат описани, тъй като едни и същи съдове според случая и възможностите се използват за няколко различни цели. Така например транспортните бъчви се използват както за транспортиране, така и за съхраняване и съзряване на виното. По същия начин стои въпросът и с някои други винарски съдове като каците, чебърите и др. В случая по-подходящ признак за класификация се явява материалът, от който са направени винарските съдове. Според него те биват: *глинени, дървени, стоманобетонни, метални, стъклени* и в най-ново време – *пластмасови*. Най-разпространени и най-широко използвани и до днес остават дървените винарски съдове.

В деня на гроздобера (след Кръстовден) всички стопани отиват на лозята с коли, натоварени със съдове за бране и превозване на грозде. Гроздовете се отрязват с косери или ножове, а в по-късно време и с лозарски ножици. Косерите служат не само за гроздобер, а и за зарязване на лозите. Те представляват железни, извити куки ножчета с дървени дръжки. При гроздобера жените берат гроздето в кошници, които се изнасят в края на реда, а там се пресипват в специални винарски съдове (футии, чебъри и др.), които мъжете изнасят на гръб до колите и изпразват в кораби, каци и кадуси (обр. 3). Съдовете, които се употребяват при гроздобера, имат известни различия в останалите винарски райони. В Сухиндол и в по-голямата част от страната те имат форма на пресечен конус с елипсоидно дъно и отвор, като в Северозападна България се употребяват съдове с цилиндрична форма, а в Източна България (Причерноморския район) за пренасяне на гроздето от лозето до селото се използват обикновено кадуси, които по два-три се натоварват на колите (Чуклева 1971: 212–216). Както в Сухиндолският лозаро-винарски регион, така и в цяла Централна Северна България гроздето се превозва в кораб, който се натоварва на разтеглена кола. В онези райони, като планинските, където лозята са разположени на много стръмни места, извозването на гроздето става с добитък – коне, катъри, мулета, което е много по-непродуктивно и по-примитивно спрямо силно развитите лозаро-винарски райони.

Съдовете, с които се пренася гроздето до колите, са кацарски произведения. **Футиите** са направени от отделни дъски и имат формата на пресечен конус. Дъното и отворът на футиите са елипсоидни, като отворът е значително по-голям. Дъските са пристегнати с обръчи от дърво или желязо. Тези съдове събират около 40–60 кг грозде и се пренасят на гръб. В края на XIX в. и нач. на XX в. в по-голямата част от страната футиите са с къси дървени дръжки, закачени към съда откъм широката страна. Съществуват обаче данни, че в по-старо време те се пренасят на гръб с въже, което опасва целия съд.

Следващият по-голям по размери съд е **чебърът**. Той е най-големият съд за пренасяне на гроздето до колата, който се използва и за ферментиране на виното. Чебърът представлява дървен съд, подобен на каца с формата на пресечен конус, в долната си част по-тесен, а в горната си част с уши, през

които се прекарва дървен прът. Този прът служи за носене на съда от двама души, поради по-големия обем отколкото на футията, която се носи от един човек.

За извозване на гроздето от лозята до дома на производителя или до кооперативната изба се използва **кораб**. В някои краища на България той се нарича *постав*, *шарапана*, *чукан* и др. (обр. 4). Най-старите кораби са изработени от старо дърво, което е издълбано във вид на корито. Дължината му е около два метра, има две полукръгли странични дъна, които в долната си част са заоблени. Едното дъно е пробито и по улей ширата изтича от съда. Този улей е необходим и предвиден, защото съдът се използва и за мачкане на гроздето. Дълбочината на тези съдове зависи от големината на дънерите, които се дълбаят. Изработват се от върбово или тополово дърво, тъй като този дървесен вид е по-лек и по-мек за обработка и е широко разпространен в цялата страна. По-късно се разпространяват корита от отделни дъски, които се употребяват и през втората половина на XX век. Те са дълги също около два метра (за да се събират в разтегната кола), в долната си част са заоблени и имат две странични дъна. Дъските са наредени хоризонтално и са стегнати с дървени или железни обръчи. Едното дъно е пробито и има улей за изтичане на ширата. Тези корита събират около 600–700 кг, а много често достигат и до 1000–1200 кг.

Изброените съдове за извозване на гроздето, а също и за мачкане, са характерни за Сухиндолския лозаро-винарски регион, но също така са разпространени и в почти всички райони на страната. Малки изключения правят високопланинските райони, където отглеждането на грозде и производството на вино е много ограничено и не толкова традиционно. Същевременно тези съдове представляват и един преход към чисто винарския инструментариум, защото в тях започва преработването на гроздето във вино. Същата двойна функция изпълняват и **кадусите**, но за разлика от корабите, те се срещат по-рядко и сведенията за тях са оскъдни и ограничени. По-широко са разпространени в част от Северна България като Придунавския район, Разградско, Търговишко, Шуменско и Причерноморския район.

Кадусите са изработени от дъговидно извити дъски, като дъното и отворът са елипсоидни. Дъските са пристегнати с дървени или железни обръчи. В долната част, малко над дъното, има кръгла дупка за изтичане на ширата. Събират около 500–800 кг грозде. В някои райони на страната формата на кадусите се променя. Съдът придобива по-прави форми, а не дъговидни стени, отворът е кръгъл, много широк. Тази разновидност на кадусите се използва не само за превозване на гроздето, а и за ферментация на джибрите.

Приготвянето на виното започва веднага след като се превози гроздето. То се извършва още в двора на стопаните, като пълните съдове не се свалят от колите, а в тях се качват мъжете да тъпчат гроздето с крака. В почти всички домакинства, както и в кооперацията, в миналото гроздето се тъпче, гази с крака. Този метод за приготвяне на ширата е масово разпространен във всички винарски райони на страната. Стопаните, които имат малко грозде, го смачкват

с кросното от тъкачния стан, с брадвата или със специални дървета (чаталато дърво). Тъпкането на гроздето продължава, докато се смачкат всички зърна и ширата изтече в предварително подложени под колата дървени винарски съдове (чибур, чебър). После тя се пренася заедно със съда в мазата или в специална постройка, наречена изба, където през *фуния* се налива в бъчви. Най-старите фунии са от големи кратуни, които стопаните сами изработват. Разпространени са и по-новите видове фунии, направени от кацарите. За изтегляне на виното от бъчвите се използват кратуни с продълговата форма и дълга, права дръжка. Имат два отвора, от които единият е на продълговатата част, а другият е на дългата дръжка. С тях може да се тегли вино само от горния отвор (враната) на бъчвата. Дълги са около 50–80 см.

Линовете са свързани предимно с производството на червено вино и се използват едновременно за тъпчене на гроздето и за ферментация на ширата и пращината. След филоксерата линовете биват изместени от големите каци, които събират по 10–30 тона грозде.

Каците са дървени съдове, които имат формата на пресечен конус, стегнат с дървени или железни обръчи – дъги, и с едно дъно. Малки изменения във формата на кацата се наблюдават в Южна България, като средата на конуса е леко издута навън. Размерите на тези съдове са най-различни, понякога те достигат до 20–30 тона вместимост. Най-често каците се употребяват като ферментационни съдове, а при недостиг на съдов капацитет – и за съхраняване на полученото вино. Някои стопани съхраняват в тях джибрите до сваряването им на ракия.

Съд за отлежаване и съхранение на готовото вино, както и за превозването му при продажба, е **бъчвата**. Най-старите бъчви са значително по-продълговати от днешните и са стегнати с дървени обръчи. В началото на XX в. дължината на бъчвите се скъсява, а дървените обръчи се заменят с железни. На едното дъно на бъчвата има отвор, през който се точи виното. Върху най-издутата част на съда е изрязан още един отвор, кръгъл или четвъртит, значително по-голям, през който се наливат ширата или виното. Бъчвите имат различна големина и вместимост. Те имат формата на тяло, образувано от допирането на долните основи на два пресечени конуса.

Според обема бъчвите биват два основни вида: *транспортни* и *лагерни*. Първите, наречени транспортни бъчви, имат формата на двоен пресечен конус с обем 400–700 куб. дм и се използват за транспортиране, съзряване и стареене на виното. Вторите са наречени лагерни бъчви и имат врата с размери 40–22 см, през която те се почистват. По-големите бъчви са укрепени откъм дъната с греда за по-голяма устойчивост срещу натиск отвътре (налягането на виното). Лагерните бъчви са направени от дебели дъги и се използват предимно за продължително съхраняване и отлежаване на виното – лагеруване, откъдето носят и името си. Вместимостта им варира от 5000 до 12 000 куб. дм.

Редица винарски съдове, като каци, бъчви и др., се изработват от специално дърво, което не придава особен дъх и не пропускат виното. Необходимо е

да отговаря и на следните условия – лесно да се цепи, да е гъвкаво при обработка и устойчиво на налягане. Всички тези качества притежава зимният дъб (Иванов 1981: 141). Кестенът и акацията са също подходящи дървесни видове и се използват за направата на винарски съдове, в които ферментира, отлежава и се съхранява виното. Върбата и тополата се използват за направата на кораби, линове, футии, тъй като материалът е по-мек и лесен за обработка – затова се изработват най-вече съдове за пренасяне и транспортиране на гроздето. Борът се използва много по-рядко и то предимно в районите, които са бедни на дъб и кестен. Други дървесни видове не са подходящи за изработката на винарски съдове, затова и почти не се използват.

Качеството на дъбовата дървесина, от която се изработват дървените винарски съдове, зависи от почвените и климатичните условия. На бедни почви и в задушливи райони дъбът е с много по-високо качество и е предпочитан при изработката на винарски съдове. Обратно, в ниските места и на богати почви дървесината е с едри пори и с по-лошо качество, затова се използва много по-рядко.

За направата на дървени винарски съдове занаятчиите (бъчвари и кацари) в Сухиндол използват дебели дървета – по възможност без чепове. В зависимост от височината и дължината на съдовете те ги нарязват с трион на трупи. От тях чрез цепене или рязане се получават дъги. Майсторите бъчвари с течение на времето установяват, че пропускливостта на бичените дъги е почти два пъти по-голяма отколкото на цепените. Следователно загубите на вино под формата на фира са два пъти по-големи при съхраняването му в дървени съдове от бичени дъги, отколкото при изработени от цепени дъги.

Винарските съдове се изработват само от изсъхнал дървен материал. Получените по един от двата посочени начина дъски се нареждат на сухо и проветриво място, където се съхраняват до две-три години. След това се фасонират, за да се ползват за направата на винарски съдове. Дебелината на дъгите е различна и зависи от обема на съдовете, т.е. колкото е по-голяма вместимостта на съда, толкова повече се налага необходимостта дебелината на дъгата да е по-голяма. Дъските за бъчви се нареждат по строго определен начин за съхнене, а след като изсъхнат се рендосват с ренде според големината на съда, който ще се прави. Със специални щипки се прикрепят дъгите около обръч (чембер), като се изправят отвесно. По средата се наклажда огън и се нагрива, а отвън дъгите се минават с мокър парцал, за да не се запалят. Всичко това се прави, за да могат дъските да добият формата на дъги, които оформят винарския съд. Всички дъги се пристягат постепенно с въже и стяга, докато се приберат и добият формата на изработения съд. След като това стане се рендосват с ренде и се набиват обръчите.

Преди Освобождението не само в Сухиндол, но и в останалите винарски райони се работи само с цепени дървени обръчи, като постепенно в края на XIX и нач. на XX в. железните обръчи започват да изместват дървените. Дъната на съдовете се изработват отделно. Със специално ренде се прави

вътрешен канал (жлеб), където трябва да влязат дъната. Между всяка дъга се слага част от стъблото на царевичката (папур, дръже, царевичак) за уплътняване на дъгите и за да не текат. Постепенно обръчите се натягат с бъчварски чук, за да се уплътнят дъгите към дъната на бъчвите. Според нуждите се пробива със свредел отвор за пълнене, източване и почистване на винарския съд с различна големина и форма в зависимост от неговото предназначение и вид.

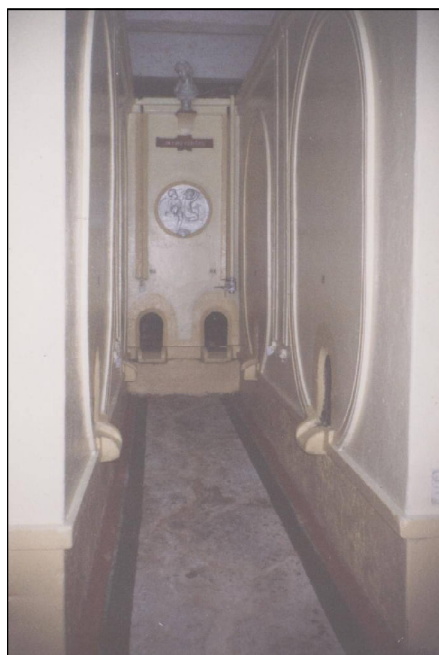
Важно условие във винарската практика, свързано с производството, обработката, съхраняването и отчитането на количеството на виното, е наложено необходимостта да се знае достатъчно точно вместимостта на използваните съдове. В зависимост от формата и големината на различните винарски съдове, вместимостта им се определя чрез непосредствено измерване на литрите течност, с която се напълват, или чрез изчисляване с помощта на геометрични формули.

Новите дървени съдове придават на виното неприятен тръпчив вкус и миризма на дърво. За да избегнат това, сухиндолските стопани, по традиция, предварително ги подготвят. За целта производителите на вино, поне две седмици преди гроздобера, напълват съдовете с чиста студена вода, която сменят всеки ден или през ден. Това продължава десет-петнадесет дни докато изливаната от винарските съдове вода загуби всякакъв цвят, вкус и миризма.

Майсторите, които изработват дървени винарски съдове, се наричат бъчвари или кацари. Те се ползват с голям авторитет, както сред сухиндолското население, така и в цялата страна, тъй като тяхната професия е от голямо значение – особено в селища, където основният поминък е винарството. Освен изработваните съдове, необходими за събиране на грозде, за ферментиране, съхраняване и отлежаване на вино, бъчварите и кацарите правят и бурета за ракия, качета за сирене, зеле, сланина, туршии и друг вид зимнина.

От направената характеристика на дървените винарски съдове ясно личат общите традиционни белези на всички винарски райони в страната. Най-разпространени и най-широко използвани в миналото и до наши дни, както в Сухиндолския лозаро-винарски регион, така и в цялата страна, остават дървените винарски съдове. По тази причина, и от гледна точка на етнографията, на базата на научни изследвания и лични теренни проучвания, в настоящата работа са разгледани най-популярните и най-разпространени във всички винарски райони – *дървените* винарски съдове, като останалите видове съдове, инвентар и съоръжения за производство и съхранение на вино, са обект на отделни изследвания.

Незначителни различия могат да се открият само във формата и вместимостта на инструментариума. Важен общ белег за всички лозаро-винарски райони на страната е еднаквият начин за производството на вино и използването на едни и същи съдове за *бране, извозване, ферментиране, отлежаване и транспортиране*. Те неразривно свързват всички винарски центрове на стопанска България и са още едно доказателство за много старата традиция по нашите земи в отглеждането на лозата, винопроизводството, направата и използването на дървени винарски съдове.



Обр. 1. Стоманобетонни резервоари (стъклени бъчви) в избата на кооперация “Гъмза” – Сухиндол, Великотърновско



Обр. 2. Дървени винарски съдове: футия, чебър, кораб и др. Музейна сбирка в кооперация “Гъмза” – Сухиндол, Великотърновско



Обр. 3. Кошница, футия, кораб, използвани при гроздобер
в Сухиндолския лозаро-винарски регион



Обр. 4. Кораб (постав, шарапана)

ЛИТЕРАТУРА

- Авдиев, 1977:** Авдиев, В. История на древния Изток. С., 1977.
- Данов, 1969:** Данов, Хр. Христоматия по история на стария свят – Рим. С., 1969.
- Венедиков, 1983:** Венедиков, И. Медното гумно на прабългарите. С., 1983.
- Цивнев:** Цивнев, Хр. Сухиндол – местонахождение от VI до XIX век. Архивни материали в НБ “П. Р. Славейков”, В. Търново, отдел Краезнание.
- Мънков, 1896:** Мънков, Н. Село Сухиндол. Юбилеен сборник на Сухиндолското читалище “Грезвеност”, с. Мусина, 1896.
- Цветков, 1999:** Цветков, И. Празникът Трифон Зарезан в Сухиндол. ИИМВТ. Т. XIV, 1999.
- Михайлова, 1972:** Михайлова, Г. Траките. С., 1972.
- Цветкова, 1954:** Цветкова, Б. Принос към изучаването на турския феодализъм. ИИИ. Т. V, С., 1954.
- Цветкова, 1956:** Цветкова, Б. ИИИ. Т. II, 1956.
- Риберо-Гейон, Пейно, 1965:** Риберо-Гейон, Ж.; Пейно, Е. Винарство. Т. I. С., 1965.
- Ковачев, Байчев, 1988:** Ковачев, М.; Байчев Б. Път през годините. С., 1988.
- Чуклева, 1971:** Чуклева, М. За античния произход на два лозарски съда чебър и кораб. ИБМ. Т. I, 1971.
- Иванов, 1981:** Иванов, Т. Технология на виното. Пловдив, 1981.