

<https://doi.org/10.15388/VUIFSMD.2025.2.6>

VYNO KULTŪRA PIRMOJOJE LIETUVOS RESPUBLIKOJE (1918–1940)

Karolis Bradūnas

SANTRAUKA. Vyno atsiradimas dabartinės Lietuvos teritorijoje sietinas su krikščionybės plitimu į baltų žemes. Lietuvai priėmus krikštą vyno vartojimas tapo tiek apeiginiu, tiek socialinius rėmus formuojančiu reiškiniu tuometėje luominėje visuomenėje. Dėl geografinių Lietuvos teritorijos ypatumų, vynuoges ir vyną teko importuoti, todėl vynas buvo pasiekiamas tik aukštuomenei. Iki Lietuvos nepriklausomybės atkūrimo plačiosios visuomenės grupėms buvo įprasta vartoti Rusijos imperijoje labiau paplitusius alų ir degtinę, tačiau, atsiskyrus nuo imperijos, šią tendenciją ėmė keisti nauji vartojimo įpročiai. Šiame straipsnyje nagrinėjama vyno kultūra Lietuvoje: vynuogių ir vaisių vyno gamyba, paplitimas ir visuomenės požiūris. Be to, aptariami vaisių vyno teorijos leidiniai, literatūra, jų turinys ir paplitimas visuomenėje. Dėmesio taip pat skiriama vaisių vyno gamyklų kūrimosi istorijai, žmonių santykiui su vietiniu vynu ir jo populiarumu vietinėje rinkoje. Taip pat siekiama nustatyti vynuogių auginimo Lietuvoje perspektyvas, potencialą vietinėmis vynuogėmis aprūpinti Lietuvos vidaus rinką.

RAKTINIAI ŽODŽIAI: vynas, vynuogių vynas, vaisių vynas, vynuogių augintojai, vynuogių rūšys, „Lietuvos saulė“, vyndarystė, Karazija, „Anykščių vynas“.

Wine Culture in Interwar Lithuania

SUMMARY. The emergence of wine in the territory of present-day Lithuania is associated with the spread of Christianity to the Baltic lands. After Lithuania was baptized, wine consumption became both a ritual and a phenomenon that formed the social framework in the class society of the time. Due to the geographical features of the territory of Lithuania, grapes and wine had to be imported, and therefore wine was available only to the nobility. Until the restoration of the independence of Lithuania, it was customary for groups of the general public to consume beer and vodka, which were more common in the Russian Empire, but, after separation from the Russian Empire, new consumption habits began to change this trend. This article examines the wine culture in Lithuania: the production of grape and fruit wine, its distribution, and the public attitude. In addition, publications on the theory of fruit wine, literature, their content and distribution in society are discussed. Attention is also paid to the history of the creation of fruit wine factories, people's connection with the local wine and its popularity in the local market. The aim is also to determine the prospects for growing

grapes at home in Lithuania and the potential to supply the internal Lithuanian market with local grapes.

KEYWORDS: wine, grape wine, fruit wine, wine growers, grape varieties, *Lietuvos saulė*, wine-making, Karazija, *Anykščių vynos*.

Ivadas

Vienas iš svarbiausių uždavinių Lietuvai iškovojus nepriklausomybę buvo lietuviškos savimonės kūrimas. Šis siekis neapsiribojo vien tik istoriniais, ekonominiais, socialiniais reiškiniais, nemažai dėmesio skirta kultūros sektoriaus modernizacijai. Tuometės Lietuvos valstybė lygiavosi į kitas Europos šalis, pavyzdžiui: Prancūziją, Belgiją, Nyderlandus, kur kultūriniai įpročiai stipriai skyrėsi nuo Lietuvos teritorijos, ilgą laiką buvusios Rusijos imperijos sudėtyje. Ši kultūrinį skirtumą galima įžvelgti ir alkoholinių gėrimų vartojimo įpročiuose. Rusijos kultūrinėje erdvėje dominavo alus ir degtinė, o Vakaruose – vynos. Darbo pagrindinis tikslas yra ištirti tarpukario Lietuvos (1918–1940 m.) vynuogių, vaisių vyno gaminimo teoriją ir praktiką, siekiant nustatyti, kiek plačiai vynuogių auginimas, vyno gaminimas buvo paplitęs tarpukario Lietuvoje¹.

Šio darbo **tyrimo objektas** – vyno (tiek vynuogių, tiek vaisių ir uogų) kultūra tarpukario Lietuvoje. Ji apima ne tik žinias apie vyną kaip gėrimą, bet ir jo istoriją, gamybos proceso ypatumus, rūšis, skonius, paplitimą ir įtaką sveikatai. **Tyrimo tikslas** – išanalizuoti vyno kultūrą tarpukario Lietuvoje, tyrimą sukoncentruojant į du objektus – vaisių vyną ir vynuoges.

Uždaviniai: išanalizuoti lietuviškojoje erdvėje paplitusią vaisių vynu ir jo gamybai skirtą literatūrą, nustatyti vaisvynių pramonės Lietuvoje formavimosi etapus ir juos detalizuoti, išsiaiškinti, ar vynuogių auginimas Lietuvoje tarpukariu egzistavo ir jeigu taip – nustatyti reiškinio mastą, o pabaigoje iškelti lietuviško vynuogių vyno atsiradimo hipotezę.

Istoriografijos ir šaltinių apžvalga. Galima aptikti ne vieną sintetinį požiūrį į Lietuvos gastronomijos istoriją. Nemažą indėlį analizuojant gastronomicinį paveldą padarė Rimvydas Laužikas², tačiau jo tyrimo laukas daugiausia sietinas su LDK gastronomiciniu

1 K. Bradūnas, 2025; Straipsnyje pateikiama informacija remiamasi 2025 m. parašytu bakalauro darbu, kuriame buvo tirti ir kiti reiškiniai, susiję su vyno istorija tarpukariu: tarpukario Lietuvos visuomenės santykis su vyno kultūra ir tradicija užsienyje tuometinės informacinėje erdvės rėmuose, importinio vyno paplitimu, rūšimis bei vartojimu restoraninėje bei namudinėje aplinkoje, nealkoholinio vyno pradžiamokslių apžvalga bei nealkoholinio vyno gamybos ypatumai bei jo paplitimas. Tačiau straipsnyje šios temos nebus aptartos dėl apimties reikalavimų. Vietoje jų bus išskiriamos trys didžiausią svarbą visam tyrimui turėjusios temos: vaisių vyno gamybos pradžiamoksčiai, vaisių vyno gamintojai ir vynuogių auginimas tarpukario Lietuvoje.

2 R. Laužikas, 2016.

paveldu, o apie tarpukarį beveik nekalbama. Todėl tyrime daugiau remtasi Antano As-trausko knyga³, kuris ne tik yra tyręs LDK gastronomijos paveldą, bet ir skyręs dėmesio vyno ir midaus istorijai Lietuvoje, tačiau Astrausko tyrime vynui skirta tematika nepa-sižymi dideliu ištirtumu, ypač kalbant apie tarpukariu vaisių vyną gaminusius asmenis. Astrauskas savo tyrime aprašo tik B. Karazijos atvejį, kuris neleidžia objektyviai vertinti visos vaisių vyno vartojimo ir gaminimo kultūros, besiformavusios tarpukariu. Taip pat remtasi Aivo Ragauskio tekstu apie midaus gamybą ir vartojimą tarpukario Lietuvoje⁴ ir Daivos Steponavičienės parašyta Petro Tarasenos, išvedusio pirmąją lietuvišką vy-nuogių veislę, biografija⁵. Tyrimui svarbi ir kontekstinė istoriografija, kurioje aptariama tarpukario kultūra, ūkis⁶.

Pagrindinė šio darbo šaltinių grupė – periodinė spauda. Apie vynuoges ir vyną, vaisvynius ir sodus rašė tiek populiarioji Lietuvos, pvz., *Lietuvos žinios*, *Lietuvos aidas*, *Diena*, tiek regioninė, pvz., *Aukštaičių žemė*, *Biržų žinios*, *Vakarai*, tiek specialioji spauda, skirta ūkininkams ir ūkininkavimui, pvz., *Ūkininko patarėjas*, *Jaunas ūkininkas*, *Naujoji sodyba*. *Girtuoklystės* ir nealkoholinio vyno temomis rasta informacijos šaulių žurnale *Trimitas* ir Lietuvių katalikių moterų draugijos leidžiamame žurnale *Moteris*. Be tekstų, periodika svarbi čia taip pat spausdintomis gėrimų, vyno daryklų reklamomis. Jų buvo rasta ir kituose leidiniuose: 1) skirtuose Lietuvos pramonei ir prekybai; 2) informacinėse ir telefonų knygose (kartu ir dirbtuvių adresai); 3) Lietuvos žemės ūkio ir pramonės paro-dų kataloguose ir su parodomis susijusiuose kituose leidiniuose. Į atskirą grupę išskirtini statistiniai šaltiniai, pvz., *Lietuvos statistikos metraštis* (1927–1940) ir *Statistikos biuletenis* (1923–1939) bei dabar veikiantis Valstybės duomenų agentūros Oficialiosios statistikos portalas.

Šaltinius, skirtus vyno tematikai, galima skirstyti į dvi grupes, skirtus: 1) vynuogių auginimui⁷, 2) vyno gamybai⁸. Iš archyvinių šaltinių išskirtini Lietuvos centriniame vals-tybės ir Kauno regioniniame valstybės archyvuose saugomi šaltiniai, susiję su Lietuvos delegacijos prie Paryžiaus taikos konferencijos aprūpinimu vynu, bei bylos, susijusios su Karazijos „Anykščių vyno“ dirbtuve, bei tarpukario Kauno restoranų ataskaitos tuometi-nei mokesčių inspekcijai⁹.

3 A. Astrauskas, 2008.

4 A. Ragauskas, 2011.

5 D. Steponavičienė, 1996.

6 J. Barkauskas ir kt. 1990.

7 [J. Kriščiūnas] Studentas, 1911; Kriščiūnas Jonas, 1928; [J. Kriščiūnas] Bitininkas, 1926; J. Strazdas, 1937.

8 Bitininkas [J. Kriščiūnas], 1926, 1928; K. Žagrakalys, 1907.

9 Dokumentai apie Lietuvos delegacijos prie Paryžiaus taikos konferencijos aprūpinimą ir vyno im-portą iš Prancūzijos, Vilnius, 1919-04-05 – 1919-12-16, in: LCVA, f. 383, ap. 7, b. 2316.

1. Lietuviško vyno gamybos pradžiamoksliai

Pasak istoriko A. Astrausko, jau XIX a. antroje pusėje Lietuvoje darytas vaisių vynas, sultis saldinant medumi. To meto receptuose jis ir vadinamas midumi, o tikslus šio gėrimo pavadinimas – „Wincentynos Zawadzkos Kucharka Litewska“ (1854). Šio vyšninio ir avietinio midaus receptuose iš tiesų aprašytas vaisių vynas¹⁰. XX a. pradžios kulinarinėse knygose taip pat galime rasti vaisvynio (serbentų ir agrastų vyno) gamybos receptų¹¹. Vaisių vynai buvo eksponuojami 1911 m. Žagarės dvare vykusioje ūkio parodoje¹². O kaimyninio Augstkalnės dvaro (Latvija) obuolių, uogų vyno daryklos, šampano iš agrastų daryklos vyndarys Augustas Brandtas buvo apdovanotas Prekybos ministerijos pirma vieta. Vaisvynių dirbtuvių jau buvo Panevėžyje, Marijampolėje¹³ ir Biržų apylinkėse¹⁴.

Tuo pat metu pasirodė ir pirmoji lietuviška knygelė apie vyno gamybą. Tai – Pajūralio (Šilalės r.) Šv. Joakimo bažnyčios kurato Kazimiero Žagrakalio (1859–1930) paruošta ir 1907 m. išleista nedidelė mokomoji knygelė *Midus ir vaisvyniai. Jų išdirbimas*¹⁵. Joje Žagrakalis aprašo receptūrą ir technologiją, kaip, naudojantis paprastais namų prietaisais, pasigaminti vyno iš sodo ir miško vaisių ir pagerinti jau gauto vyno kokybę. K. Žagrakalis procesą aprašo trumpai, bet aiškiai, prideda vyno distiliavimo, košimo, laikymo patarimų ir dėl kitų techninių dalykų.

Tais pačiais metais kitas kunigas J. Garmus leidinyje *Iliustruotas lietuvių krikščionių demokratų savaitraštis* publikavo straipsnių ciklą, skirtą vyno gamybai iš sodo ir miško uogų bei vaisių. Straipsniuose kalbama, kaip gaminti vyną, kokias produktų proporcijas naudoti, kaip teisingai paruošti sunką fermentacijai, gavus vyną nustatyti jo kokybę matuojant rūgštį ir pan.¹⁶

Visgi po K. Žagrakalio ir J. Garmo darbų prireikė kone dviejų dešimtmečių, kol su gerokai platesniu užmoju vaisvynio gaminimą aprašytų jau minėtas agronomas, tuo metu Žemės ūkio akademijos dėstytojas, vienas iš lietuviškos agronominės literatūros pradininkų Jonas Kriščiūnas. Prisidengęs slapyvardžiu „Bitininkas“, 1926 m. jis išleido knygelę *Kaip vaisvynis ir midus gaminti*¹⁷, o 1928 m. pasirodė dar viena – *Kaip gaminti*

10 A. Astrauskas, 2008, p. 28.

11 Lazdynų Pelėda, Šeimininkėms vadovėlis, Seinai: Laukaičio, Dvaranausko, Narjausko ir B-vės spaustuvė, 1911, p. 84-85.

12 Žagarės Ūkio paroda, in: *Lietuvos žinios*, 1911, nr. 111, rugsėjo 24, p. 2.

13 M. Šalčius, *Dešimt metų tautinei-kultūrinio darbo Lietuvoje: 1905–1915*, Chicago [Ill.]: Spauda „Lietuvos“, 1917, p. 92–93.

14 J. Juodinsys, Svaiginamieji gėrimai iš vaisių ir uogų vynas Lietuvoje, in: *Lietuvos atstatymas*, 1918, nr. 9, lapkritis, p. 7.

15 K. Žagrakalis, 1907.

16 J. Garmus, 1907, nr. 29, p. 2; nr. 32, p. 2; nr. 34, p. 2; nr. 38, p. 2.

17 J. Kriščiūnas, 1926.

*vaisių vyną*¹⁸. Antroji knygelė, išleista 25 000 egzempliorių tiražu, buvo siunčiama *Ūkininko patarėjo* skaitytojams kaip nemokamas jo priedas¹⁹. Taip buvo siekiama užtikrinti plačią leidinio sklaidą ir burti interesantų auditoriją. Galima daryti prielaidą, kad leidinio dideliu tiražu ir sklaida buvo siekiama mažinti degtinės vartojimą, suprantant, kad alkoholio visiškai atsisakyti nepavyks, buvo keliama idėja degtinės vartojimą pakeisti į vyno²⁰.

Kriščiūno išleistoje knygoje iš gaminančio alkoholį reikalaujama kruopštumo ir higienos. Mat, nepriklausomybės pradžioje rinkoje pardavinėjamų svaigųjų gėrimų kokybė kėlė nemažai abejonių. 1923 m. pasirodė informacija, kad Kauno miesto ir apskrities viršininko įsakymu draudžiama pardavinėti tam tikrus svaigiuosius gėrimus kaip nuodingus ir sveikatai kenksmingus²¹. Todėl, kol nebuvo atsiradusios gėrimų gamyklos ir stabili rinka, pasiūloje pasitaikydavo klastočių tiek iš užsienio, tiek ir vietinės gamybos, kurios ne tik neatitiko kokybės, bet ir buvo kenksmingos sveikatai²².

Be knygų, tarpukario publicistikoje buvo apstu straipsnių, skirtų vyno namų sąlygomis gamybai, ir patarimų. Vyną buvo siūloma daryti iš spanguolių – tinka saldžiam ir stipriam vynui²³; juodųjų serbentų, kurie Lietuvoje vadinti šiaurės vynuogėmis²⁴, o užsienyje jų tamsiai raudonos spalvos vynas vertinamas geriau už vynuogių vyną, puikiai tinka 24 laipsnių stiprumo desertiniam vynui gaminti²⁵; šermukšnių – priskiriamas prie stipriųjų vynų. Pastarasis praskiestas padeda virškinti maistą, o kai kas vartojo reumatizmui gydyti ir sakė, kad gelbsti²⁶. Taip pat: raudonųjų serbentų, braškių, vyšnių, rojaus obuoliukų²⁷, kriaušių²⁸, slyvų, mėlynių, žemuogių, aviečių, agrastų²⁹ ir visko, kas dera Lietuvos grunte ir turi bent šiek tiek saldumo. Tačiau dažniausias vyno receptas buvo iš obuolių.

Tiek kitų lietuviškų gėrimų – „Trejų devynerių“ ar krupnikų, tiek ir obuolių vyno vieno tikro recepto nebuvo. Skirtingi autoriai pateikdavo skirtingų patarimų net ir dėl bazinių gamybos procesų, kaip antai obuolių rūšies ar žaliavos kokybės. Šiuos receptus galima laikyti visų kitų vaisių vyno gaminimo baze, nes gaminimo procesas buvo panašus – skyrėsi tik vaisių sulčių ir cukraus proporcijos.

18 J. Kriščiūnas, 1928.

19 Redakcijos žodis, in: *Ūkininko patarėjas*, 1928, nr. 10, p. 513.

20 J. Juodinsys, 1918, p. 6–7.

21 „Negerkite nuodų“, in: *Lietuvos žinios*, 1923, nr. 269, lapkričio 30, p. 3.

22 „Vaisvyniai“, in: *Vienybė*, 1932, nr. 15, balandžio 8, p. 121.

23 „Spanguolių vynas“, in: *Moteris*, 1930, nr. 1, p. 14.

24 M. Žilevičius, 1939, p. 6.

25 J. Pranckevičius, 1929, p. 4.

26 I. Zaleckas, 1933, p. 5.

27 M. Draugelytė-Galdikienė, 1927, p. 111–112.

28 „Vyno gaminimas“, in: *Vakarai*, 1936, nr. 195, rugpjūčio 22, p. 6.

29 J. Garmus, 1907, nr. 29, p. 2; nr. 31, p. 3; nr. 32, p. 2.

Pirmiausia – reikalinga žaliava. Vienur siūloma naudoti bet kokios rūšies nukritėlius obuolius, išskyrus saldinius, geriausiai tinkami raudoniukai³⁰. Kitur įvardijama, kad vasariniai obuoliai nėra tinkami, geriau rūgštūs, kieti, sultingi, bet prinokę, o jeigu nespėjo prinokti, palaikyti, kol juose prisikaups pakankamai cukraus³¹. Kitas šaltinis siūlo daryti visiškai priešingai – vartoti vasarinius ir ankstyvuosius vasarinius obuolius, o žieminius pasilaikyti žiemai arba pardavimui³². Tačiau, J. Kriščiūno nuomone, geriausiai vynui tinka pabrendę saldžiarūgščiai obuoliai, tačiau dėl jų brangumo dažnai buvo naudojami vasariniai ir rudeniniai obuoliai³³. Tai patvirtina teiginį, kad vieno gamybos būdo negalėjo būti vien dėl skirtingos žaliavos. Kas ūkininko sode augo, tas vynui ir tiko.

Tolesniame gaminimo procese reikalaujama visiškos švaros ir higienos. Obuoliai turi būti nuplauti, jeigu yra papuvusių dalių – jos turi būti išpjautos, indai nuplikyti verdančiu vandeniu ar kitaip dezinfekuoti. Toks švaros poreikis grindžiamas vyno kokybę, nes nešvariose talpose esančios bakterijos gali neigiamai paveikti vyno rūgimą ir gėrimas gali tapti nevartotinas. Tada obuoliai sutarkuojami ir spaudžiamos sultys. Nurodoma, kad mažus kiekius galima tarkuoti su bulvine tarka, didesniems kiekiams iš lentos ir skardos siūloma pasigaminti specialią tarką. Gautą masę nurodoma perfiltruoti arba kitaip perkošti pro drobinius maišelius, audeklą ar presą³⁴.

Į gautą skystį priklausomai nuo siekiamo skonio dedama cukraus. 100 litrų sunkos vidutiniškai dedama apie 15 kg cukraus. Kitur rekomenduojama įdėti razinų, palaikyti parą, kol cukrus iš razinų ištirps ir pateks į sultis. Tada sultys ruošiamos fermentacijai. Sunka gali būti pilama į naudotas vyno statines, naujas ažuolines bačkutes ar stiklines 16–50 litrų talpas, kurių galima nusipirkti vaistinėse (*aptiekose*). Jeigu nėra šių talpų, tinka ir paprasti stikliniai buteliai, tačiau įvardijama, kad juose pasigaminti gero vyno yra sunkiau³⁵.

Paskui dvi fermentacijos. Pirmosios (smarkioji) fermentacijos metu gauta sunka yra laikoma 20–25 laipsnių temperatūros talpose iki 2 savaičių, tada talpos užsandarinamos, kad į jas nepatektų oro, yra laikomos maždaug kambario temperatūroje iki 2 mėnesių. Pasibaigus šiam periodui vyną jau galima per šlangelę supilstyti į butelius ir palikti brandinti arba vartoti jauną. Įvardijama, kad kuo ilgiau vynas brandinamas, tuo geresnis tampa³⁶.

30 M. Draugelytė-Galdikienė, 1927, p. 111–112.

31 „Vyno gaminimas“, in: *Vakarai*, 1936, nr. 195, rugpjūčio 22, p. 6.

32 J. S., Obuolių vynas, in: *Ūkininko patarėjas*, 1927, nr. 9, rugsėjis, p. 410.

33 J. Kriščiūnas, 1928, p. 23.

34 M. Draugelytė-Galdikienė, 1927, p. 111–112; J. S., Obuolių vynas, in: *Ūkininko patarėjas*, 1927, nr. 9, rugsėjis, p. 410; „Vyno gaminimas“, in: *Vakarai*, 1936, nr. 195, rugpjūčio 22, p. 6.

35 J. S., Obuolių vynas, in: *Ūkininko patarėjas*, 1927, nr. 9, rugsėjis, p. 411; Vyno gaminimas, in: *Vakarai*, 1936, nr. 195, rugpjūčio 22, p. 6.

36 M. Draugelytė-Galdikienė, Vynai ir kiti vaisių gaminiai, in: *Moteris*, 1927, nr. 7–8, liepa–rugpjūtis, p. 111–112.

Mielės, kaip ir bet kur vyndarystėje, taip pat atliko svarbų vaidmenį lietuviškos namudinės vyndarystės istorijoje. Kultūrinės mielės buvo svarbi kasdienės lietuviškos vyndarystės dalis, nes padėjo supaprastinti patį gamybos procesą. Spaudoje buvo teigiama, kad vyno skonį ir kvapą paprastai nulemia pačių vynuogių rūšis, tačiau vėliau suprasta, kad naudojant skirtingas mielių rūšis galima paprastai manipuluoti vyno skonio ir kvapo savybėmis, nes jos nustelbia visas kitas vyne esančias mielių rūšis³⁷, kurios neturi žmogui malonių savybių. Mielės galėjo būti dviejų rūšių: sausos ir skystos, o kaip geriausios įvardijamos čekiškos mielės pavadinimu „Vita“. Tačiau skystų mielių siūloma atsisakyti, nes jos greitai genda³⁸.

Štai leidinyje *Sodyba* trečiojo dešimtmečio pabaigoje nurodoma, kad lietuviškas vynas drumzlinas ir neturi aromato³⁹, o norint patiems pasigaminti *Mozelio*, *Reino*, *Bordo*, *Madeiros*, *Malagos*, *Marselio* ar kitų vynų, užtenka naudoti skirtingas mielių rūšis taikant skirtingas proporcijas ir vietinių žaliavų (vaisių arba uogų) sunką. Paminima, kad mieles naudoja vokiečiai, tačiau nutylima, kad Vokietijoje auga vynuogės. Daroma išvada, kad, pavyzdžiui, norint pasigaminti *Mozelio* vyną, reikia obuolių sulčių, 500 g cukraus ir *Mozelio* mielių, o *Bordo* vynui 650 g cukraus, lietuviškų vyšnių sulčių ir *Bordo* mielių⁴⁰. Šios mielės buvo pardavinėjamos beveik visose vaistinėse⁴¹. Norisi sakyti – *sancta simplicitas*, nes, vertinant šios dienos standartais, tam, kad vynas turėtų *Bordo* pavadinimą, jis turėjo būti pagamintas Bordo regione Prancūzijoje iš tik tam regionui būdingų vynuogių. Galima tik įsivaizduoti, kaip mažame kaime vyną pasigaminusi šeimininkė arba šeimininkas nelauktą svečių vaišindamas vynu girdamasis didžiuojasi, kad jis geria ne bet kokį, o *Bordo* vyną! Štai iš „Pergalės“ sunkos pagal gamintojo nurodytą receptą buvo galima pasigaminti nuo prancūziško *Bordeux* iki japoniško *Kiao-Tao*⁴².

Norint pagerinti vyno kokybę buvo patariama vyną filtruoti. Mielės, dulkės, gleivės, baltymai ir kiti įvairūs mikroelementai galėjo sudaryti nuosėdas, o dėl jų atsirasti įvairių vyno trūkumų, būdingų jaunam vynui. Susidariusios drumzlės, kurios matomos tik vizualiai, tačiau neturi kvapo, laikomos nekenksmingomis, lengvai pašalinamomis, o tos, kurios jau paveiktos *vyno ligos*, „dvoks pūvančiu kiaušiniu, pelėsiais, pūvančiomis mielėmis ir t. t.“⁴³ Tokie požymiai gali lemti, kad vynas taps nebevertojamas, nebent norima apsinuodyti⁴⁴.

37 Redakcijos žodis, in: *Ūkininko patarėjas*, 1938, nr. 26, p. 7.

38 J. Pranckevičius, Vaisvynių gaminimas, in: *Mūsų rytojus*, 1929, nr. 31, rugpjūčio 2, p. 4.

39 G. T., Apie vyno mieles, in: *Sodyba*, 1928, nr.1, p. 7.

40 Ibid. Obuoliai ir vyšnios yra parinktos mano, argumentuojant, kad *Mozelio* vynas yra baltas ir linkęs į rūkštumą, o vyšnių vynas yra raudonas ir linkęs į saldumą.

41 J. Pranckevičius, Vaisvynių gaminimas, in: *Mūsų rytojus*, 1929, nr. 31, rugpjūčio 2, p. 4.

42 Reklama: *Lietuvos aidas*, 1936, nr. 33, kovo 21, p. 3.

43 K. Balandis, Vyno filtravimas, in: *Amatininkas*, 1938, nr. 22–23, lapkričio 15, p. 289.

44 Ibid.

Jeigu vynas tik drumzlėtas, bet neskleidžia nemalonių kvapų, skystį reikia filtruoti. Vyną geriausiai filtruoti naudojant maišus, drobes, viloką ir vilnones medžiagas. Tačiau audeklai negali sustabdyti visų nuosėdų, ypač gleivių, todėl siūloma audinį patepti klėjais, kurie tokioms medžiagoms neleistų prasiskverbti. Įvardijamas ne vienas tokių klijų tipas, tačiau pagrindiniai du yra žuvų klėjai ir želatina su kaulų klėjais. Žuvų klėjai daromi iš žuvų plaukiojimo pūslių, geriausiai tinkami klėjai iš eršketų. Želatina gaminama iš gyvuliškos kilmės liekanų, turinčių klijingumo: ragų, odos, plaukų ir pan. Šiais laikais želatina yra skaidri, švari ir be nemalonaus kvapo⁴⁵.

Visgi, jeigu taip nutiko, kad vynas sugedo ir nėra tinkamas gerti, siūloma jį pataisyti štai tokiais receptais: „supiaustyti kelias krienų šaknikes, surišti į marškonio audimo mazgiuką ir ant siūlo įleisti į statinę, kas dvi dieni malnyti šviežias krienas, kol vynas pasitaisys. [...] Dvidešimt penkiems vyno gorčiams imti ketvirtadalį gorčiaus kviečių virinti juos vandeny, kol grūdukai suvirs, susproginės. Nusunkti, kaip užšals, supilti į sugedusį vyną ir užrišti. Kaip vynas perrūgs, nusistos, rūgštis prapuls“⁴⁶. Sprendžiant iš lietuvių autorių išsakytų teiginių, vaisių vynas yra pigus, greitas ir lengvas būdas pasigaminti namudinio alkoholio. Be to, vyno propagavimas skatino kitų iki tol vyravusių alkoholio rūšių – alaus ir degtinės – sumenkimą lietuviškoje kultūroje, taip buvo bandoma vietinėmis žaliavomis ir sąlygomis *prisitaikyti* prie Europos, į kurią Lietuva lygiavosi ir kurioje vyno kultūra buvo gili. Kita vertus, lietuviškojoje periodikoje ilgainiui *vaisvynis* tampa *vyno* atitikmeniu.

2. Vaisių vyno gamintojai ir jų produkcija

1934 m. laikraštis *Diena* reklamuodamas Kaune veikusią vyno gamyklą *Vaisvynis* žodžiais skaitytoją nukreipia į nepriklausomybės pradžią. Kai Lietuva buvo tik susikūrusi valstybę, vyno pramonė neegzistavo, o net ir pinigų turėjimas negarantavo galimybės įsigyti geresnio vyno⁴⁷. Keletas metų po nepriklausomybės atkūrimo prasidėjo reemigracijos į Lietuvą laikotarpis, į kraštą ėmė plaukti vis daugiau kapitalo. Atsikūrinėjo pramonės šakos, tokios kaip spirito varomoji, alaus gamybos, tabako⁴⁸. Ūkininkai taip pat vis dažniau pradėjo ieškoti naujų kelių. Taip pokariu išsiplėtė žuvininkystė, vaismedžių, daržovių, kailinių žvėrių auginimas, paukštininkystė, vaisvynių gamyba, smulkioji žemės ūkio pramonė ir daug kitų šakų⁴⁹.

Per visą Lietuvos respublikos egzistavimo laikotarpį šalyje veikė ne viena vaisvynio darykla. Jau 1923 m. Lietuvoje buvo priskaičiuotos net 8 tokios dirbtuvės⁵⁰, o 1926 m. –

45 Ibid.

46 „Kaip pataisyti sugedusį vyną“, in: *Vienybė*, 1923, nr. 37, rugsėjo 14, p. 292.

47 Rep., Lietuviškas vynas. Kaip gimė ir augo „Vaisynas“, in: *Diena*, 1934, nr. 12, kovo 25, p. 4.

48 J. Etingerys, M. Liutermoza, 1926, p. 21.

49 J. K., Žemės ūkio paroda Kaune šių metų rugsėjo mėn. 21–27 d., in: *Žemės ūkis*, 1935, nr. 17, p. 674–676.

50 Akcizuojamųjų prekių gamyba Lietuvoje. 1923, p. 30–31.

11 vaisvynio įmonių⁵¹. Pastarosios buvo išsidėsčiusios Kauno mieste (1) ir apskrityje (2), Ukmergėje (2), Šiauliuose (2), Kėdainių (2) ir Mažeikių (1) apskrityse bei Klaipėdos krašte (1)⁵². Dar po metų skaičius beveik padvigubėjo (20)⁵³. Įžengus į ketvirtąjį dešimtmetį įmonių toliau gausėjo. 1931 m. Lietuvoje veikė – 38, 1932 m. – 40, 1933 m. – 32⁵⁴ vaisvynio daryklos. Geografiškai, be minėtų miestų ir apskričių, įmonių dar atsirado Biržų, Marijampolės, Panevėžio, Rokiškio, Utenos, Telšių apskrityse⁵⁵. Vaisvynių gamyba didėjo net ir ketvirtojo dešimtmečio pirmoje pusėje, kuomet Lietuva išgyveno ekonomikos krizę (1931–1935)⁵⁶. Tiesa, sumažėjimas matomas 1935 metais. Tokiems rodikliams galėjo turėti įtakos ir klimato sąlygos⁵⁷.

Analizuojant per du dešimtmečius Lietuvos spaudoje pasirodžiusius vaisvynių produkcijos įvertinimus, išskiriami keturi pagrindiniai, kurie atspindi šio vyno gamybos raidos etapus: 1918 m. – „ši ūkio sritis [vaisių ir uogų vyno gamybos] Lietuvoje beveik nežinoma“⁵⁸, 1927 m. – „[p]astaraisiais 2–3 metais vaisvynių gamyba žymiai išsiplėtė ir ją galima pavadinti jau viena mūsų pramonės šaka“⁵⁹, 1928/1929 m. – vaisvynių gamyba „dabar jau beveik visai patenkina vidaus rinkos paklausą“⁶⁰, 1934 m. – „[d]abar Lietuvos vynas drąsiai gali konkuruoti su užsieniškais“⁶¹.

Siekdama, kad lietuviška vaisių pramonė įsitvirtintų prieš užsieninį vyną, valdžia ėmėsi tam tikrų priemonių. Svarbiausias valdžios „ginklas“ įvardytam tikslui pasiekti buvo muitai ir tarifai. Iki 1924 m. vynuogių vynui buvo taikomas 15–20 proc. muto tarifas, o po kelių metų praktikos išgaliojus specialioms maitų tarifams nuo prekės rūšies už kilogramą vyno gabenamam statinėje (įskaitant talpos svorį) reikėjo sumokėti 1 litą, vynui, įvežamam induose ar talpose, – 1,5 lito už kilogramą, įskaitant talpos svorį, 1 butelis putojančio vyno buvo apmokestintas 5 litų tarifu be akcizo mokesčio. Nesumokėjus muto, šios prekės sienos kirsti negalėjo⁶². Vėliau šie skaičiai paaugo dar labiau.

51 „Lietuvos statistikos metraštis. 1924–1926 m.“, lentelės VIII.1 ir 2.

52 Ibid.

53 S. L., 1928, p. 6.

54 „Lietuvos statistikos metraštis“, 1934, p. 216.

55 *Lietuvos statistikos metraštis. 1931 m. = Annuaire statistique de la Lithuanie*, Kaunas: Valstybės spaustuvė, 1932, p. 144–145; *Lietuvos statistikos metraštis. 1933 m.*, p. 194–195.

56 Plačiau žr. Z. Butkus, N. Černiauskas, 2015, p. 69–87.

57 1935 m. gyvenimas mūsų krašte, in: *Ūkininko patarėjas*, 1935, nr. 51–52, gruodžio 25; A. Galvonaitė 2007, p. 151, 153.

58 J. Juodinsys, 1918, p. 7.

59 „Vaisvynių gamyba Lietuvoje“, in: *Ūkininko patarėjas*, 1927, nr. 7, p. 325.

60 *Lietuva skaitmenimis, 1918–1928 m. = La Lithuanie en chiffres, 1918–1928: diagramų albumas*, Kaunas: Finansų ministerija, Centralinis statistikos biuras, 1928, p. 1932; Plg., *Pirmasis nepriklausomos Lietuvos dešimtmetis, 1918–1928*, p. 254.

61 „Lietuviškas vynas. Kaip gimė ir augo „Vaisynas“ in: *Diena*, 1934, nr. 12, kovo 25, p. 4.

62 „Lietuvos maitų tarifas įvežamoms prekėms“, 1924, p. 10; „Pirmasis nepriklausomos Lietuvos dešimtmetis, 1918–1928“, p. 217.

Kaip rašoma 1926 m. spaudoje, tarifo pakėlimas paveikė Lietuvos vaisvynių gamybą. Per 1925 metų sausio ir vasario mėn. Lietuvoje buvo pagaminta 6 135 litrai vaisvynių, o per tą patį 1926 m. laikotarpį pagaminti 14 546 litrai⁶³. Tuo įstatymų pakeitimai nesibaigė⁶⁴. Sukūrus sąlygas vidaus vyno rinkai, buvo susidurta su kita problema – žaliavos stygiumi, nes Lietuvos sodai neužaugindavo pakankamai vaisių naujai atsiradusiai pramonės šakai patenkinti⁶⁵. Be to, vaisvyniai nebuvo vieninteliai, jautę šį stygių – saldinių fabrikams jų taip pat trūko, labiausiai, kaip nurodoma, agrastų ir juodųjų serbentų. Todėl Lietuvos vaisių ir daržovių gamintojų draugija, įkurta rūpintis sodų ir vaisių naudingesniu suvar-tojimu ir išvežimu į užsienį, ėmėsi akcijos pardavinėti juoduosius serbentus po vieną litą ir dar pigiau⁶⁶. Lietuvos žemės ūkio kooperatyvų sąjunga „Lietūkis“ taip pat skatino vais-medžių auginimą, siūlyta įsigyti kriaušių, obelių, trešnių, slyvų, serbentų, aviečių ir lazdy-nų perkant kelis medelius išsimokėtinai 6 mėnesių terminui⁶⁷. 1935 m. *Sodyba* organiza-vo laukinių obuolių ir kriaušių sėklų rinkimą, nes buvo nuogąstaujama, kad vaismedžių sėklas tenka gėdingai užsisakyti iš užsienio⁶⁸. Galima išvada, kad iki nepriklausomybės pabaigos vaisių ir vaismedžių poreikis iki galo nebuvo patenkintas, nes pats sodų skaičius tik augo, kaip ir iš vaisių priklausoma pramonė. Kaip teigiama viename leidinyje, 1938 m. Lietuvoje sodais apsodinta jau apie 40 000 ha žemės⁶⁹.

Tarpukariu veikė iki penkių dešimčių vaisių vyno daryklų, kurios turėjo skirtingą istoriją ir gyvavimo laiką. Beveik neišlikę šių įmonių archyvų⁷⁰, dažniausiai apie jas pasa-koja informacijos nuotrupos ir reklamos laikraščiuose. Vienos šių įmonių transformavosi į vaisių vyno gamybą iš prekybinių ar kita gėrimų veikla užsiimančių dirbtuvių, kitos at-sirado visai naujai. Viena iš seniausių Kaune veikusių įmonių buvo nedidelė verslininkės Liudvikos Stankevičienės vaisvynių ir midaus darykla, įsikūrusi prie pat Vytauto Didžio-jo karo muziejaus (Donelaičio g. 36) ir savo veiklą datavusi nuo 1913 m.⁷¹ ar 1912 m.⁷². Ši nedidelė bendrovė iki 1932 m. gamino midų, o vėliau jį tik pardavinėjo iki pat nepri-klausomybės pabaigos⁷³.

63 „Kiek Lietuvoj gaminama vaisvynių“, in: *Ūkininko patarėjas*, 1926, nr. 82, balandžio 11, p. 5.

64 *Pirmasis nepriklausomos Lietuvos dešimtmetis, 1918–1928*, 1930, p. 188–189.

65 „Vaisvynių gamyba Lietuvoje“, in: *Ūkininko patarėjas*, 1927, nr. 7, p. 325.

66 P. Rimkus, „Daugiau vaiskrūmių“, in: *Ūkininko patarėjas*, 1932, nr. 14, p. 14.

67 „Koperatiškas medelynas“, in: *Ūkininko patarėjas*, 1932, p. 14.

68 „Jaunieji ūkininkai siūncia *Sodybai* vaismedžių sėklas“, in: *Ūkininko patarėjas*, 1935, nr. 50, gruodžio 12, p. 5.

69 „Vaisių sulčių reikšmė žmogaus organizmui“, Kaunas: Pienocentras, 1938, p. 6.

70 Pvz., L. Stankevičienės midaus ir vyno daryklos archyvą žr.: A. Ragauskas, 2011, p. 629.

71 Reklama: *Lietuvos prekyba, pramonė ir finansai: informacinė knyga ekonomijos ir finansų reikalais. 1925–1926 m.*, p. [166].

72 A. Ragauskas, 2011, p. 656.

73 Ibid., p. 649.



1 iliustracija. Reklama. L. Stankevičienės vaisių vynas ir senolių midus. Iš: *Dienos naujienos*, 1931, nr. 216, gruodžio 21, p. 3.

Be midaus, L. Stankevičienė vertėsi įvairių vaisvynių (kriaušių, obuolių, juodųjų, baltųjų ir raudonųjų serbentų, aviečių, mėlynių, agrastų, braškių, vyšnių) gamyba⁷⁴, kuri buvo pagrindinis jos pajamų šaltinis. Supratusi parodų svarbą ir iš to atsirandantį statusą, dažnai jose dalyvaudavo⁷⁵ ir, verta paminėti, sėkmingai. L. Stankevičienės gaminiai buvo apdovanoti net penkiose parodose: 3-iojoje 1923 m.⁷⁶, 4-ojoje – 1924 m.⁷⁷, 7-ojoje – 1928 m.⁷⁸, 9-ojoje – 1930 m.⁷⁹ ir 10-ojoje – 1935 m.⁸⁰ Šiuos laimėjimus verslininkė bandė kuo labiau išnaudoti paminėdama tai beveik kiekvienoje savo vaisvynio reklamoje.

Iš senesnių vaisių vynų gamintojų buvo Kauno žydai. Reklamose „seniausia Lietuvoje vyno dirbtuvė“⁸¹ savo verslą įvardijanti Mera-Leja Goldienė (Gold), kurios vaisvynių dirbtuvė buvo įsikūrusi Daušos g. 19⁸². Jai mirus, dirbtuvę prieš 1936 m. paveldėjo jos sūnūs A. ir E. Goldai⁸³, kurie greičiausiai ir pavadino dirbtuvę „Vynūkiu“⁸⁴. Dar mažiau informacijos randama apie Leibos Kantorovičiaus vaisių vyno bendrovę, buvusią adresu

74 Ibid., p. 653–655.

75 Ibid., p. 644.

76 *Lietuvos žemės ūkio ir pramonės parodos katalogas: 1923 m. rugpjūčio 26 – rugsėjo 3 d.*, p. 52.

77 *Lietuvos prekybos ir pramonės įstaigų adresų knyga. 1928 m.*, Kaunas, 1928, p. 246.

78 *VII Lietuvos žemės ūkio ir pramonės parodos ekspertų komisijos protokolų santrauka*, p. 26–27.

79 *Lietuvos žemės ūkio ir pramonės parodos komiteto biuletenis. 1923–1930, 1930*, p. 17.

80 P. Rimkus, 1935, p. 7.

81 *Lietuvos prekybos ir pramonės įstaigų adresų knyga. 1928 m.*, p. 245, 288.

82 Goldienė, Mera-Leja, vyno dirbtuvė, Daušos g. 19, in: *1935 metų adresų knyga*. Kaunas, 1935.

83 Goldienės įpėdiniai, statybos Daušos g. 19, 1935-07-31–1939-04-17, in: *Kauno regioninis valstybės archyvas*, f. 218, ap. 2, b. 890. Iš bylos aišku, kad jau 1935-07-31 M.-L. Goldienė yra mirus, l. 1; tačiau 1935-09-02 paveldėtojai dar nėra motinos turto savininkai, l. 4.

84 Goldienė, Mera-Leja, vyno dirbtuvė „Vynūkis“, Daušos g-vė 19, in: *Kauno automatinės telefonų stoties abonentinė laikinasis sąrašas*, Kaunas: Pašto valdyba, 1936, p. 42; <https://www.tv3.lt/naujiena/verslas/nepraleiskite-progos-skirs-parama-investuojantiems-i-lietuvos-vyno-sektoriu-n1422240>; Reklama. „Vynūkis“, in: *Pieno lašo kalendorius, 1937 metams*, Kaunas: Pieno lašo draugija, 1936, p. 105.

Prezidento g. 2 (dab. Vilniaus g. dalis; 1937 m. persikėlė į Prezidento g. 17)⁸⁵. Greičiausiai atsiradusią iš Kantoravičiaus degtinės fabriko „Fortūna“⁸⁶. Kaip skelbė 1937 m. reklama, dirbtuvė gamino įvairių rūšių vyną iš vietinių vaisių⁸⁷.



2 iliustracija. **Meros-Lejos Gol-dienės, vėliau Vynūkio, vais-vynių dirbtuvės reklamos.** Iš: Lietuvos prekybos ir pramonės įstaigų adresų knyga. 1928 m., Kaunas: Br. Gurvičių spaustuvė, 1928, p. 288.

Viena iš pirmųjų naujai įsikūrusių vaisių vyno daryklų buvo „Vaisynas“. 1923 m. įkurtas Veliuonoje, o 1926 m. buvo perkeltas Aukštąją Panemunę (1931 m. ji prijungta prie Kauno⁸⁸; Smetonos al. 22)⁸⁹. 1934 m. parašytame straipsnyje teigiama, kad „Vaisyno“ fabrike švara pavyzdingiausia, žaliava šviežia, higieniška, rūsiuose brandinamas vynas nuo 1923 m., be to, fabriko vynas aplamai nebrandintas rūsyje bent 5–6 metus į rinką nepatenka⁹⁰, tačiau pabrėžiama, kad vyno kaina prieinama kiekvienam. Fabrikas gamina net 30 rūšių įvairių vynų, straipsnį parašęs žurnalistas džiaugiasi, kad įmonė veda derybas su Amerikos rinkos atstovais.

Vaisių vyno dirbtuvės atsirado ne tik didžiuosiuose, bet ir kituose miestuose, miesteliuose ir kaimuose. Šiauliuose veikė V. Vaitkaus vietos vaisių vyno gamyba (Dvaro g. 24)⁹¹, J. Trečioko vaisvynių gamykla, besireklamavusi kaip vienintelė daranti Lietuvoje savo uogų vyną⁹²; Kėdainiuose – vaisių vyno bendrovės „Lietuvos Auksas“ (Gedimi-

85 Vaisių vyno dirbtuvės, in: *1927 metų adresų knyga Kaunas, 1927*, p. 246; Spirito varyklos, in: *Lietuvos prekybos ir pramonės įstaigų adresų knyga. 1928 m.*, p. 245; Svaigųjų gėrimų prekyba, in: *Adresų knyga „Visas Kaunas“, 1932–1933*, p. 170.

86 Spirito gamyba Lietuvoje, in: *Lietuvos ūkis*, 1922, nr. 7, p. 26.

87 Reklama, L. Kantoravičiaus vyno dirbtuvė, in: *Pieno lašo kalendorius, 1937 metams*, p. 123.

88 E. Šostakaitė, Pasivaikščiojimas po Aukštąją Panemunę: kurortas mieste, karinė praeitis ir negirdėta istorija, in: *Kas vyksta Kaune*, 2022 kovo 14, [interaktyvus], in: <https://kaunas.kasvyksta.lt/2022/03/14/miestas/pasivaiksciojimas-po-aukstaja-panemune-kurortas-mieste-karine-praeitis-ir-negirdeta-istorija-video-foto/>.

89 Rep., Lietuviškas vynas. Kaip gimė ir augo „Vaisynas“, in: *Diena*, 1934, nr. 12, kovo 25, p. 4.

90 Reklama, B-vė „Vaisynas“, in: *Diena*, 1927, nr. 2, p. 6.

91 *Lietuvos prekyba, pramonė ir finansai: informacinė knyga ekonomijos ir finansų reikalais. 1925–1926 m.*, p. 76.

92 *Red. V. Ruzgas*, 1932, p. 431.



3 iliustracija. **Vaisyno reklamos.** Iš: *Pieno lašo kalendorius*. 1937 metams, p. 110; *Ūkininko patarėjas*, 1927, nr. 4, p. 54.

no g. 55), 1929 m. įsteigta Edvardo Leino „Ūkininko“ dirbtuvė (Stoties g. 3)⁹³ (ši limonado ir vaisvynių dirbtuvė buvo Kėdainių gyventojų pasilinksminimo vieta, nes pačioje darykloje veikė ir kavinė su baru, atliko edukacines ir rekreacines funkcijas⁹⁴); didžiausia gamykla Ukmergėje buvo vaisvynių bendrovė „Viltis“⁹⁵; Panevėžyje vyno dirbtuves turėjo Juozas Zanevičius (Pinavos g. 18)⁹⁶; Kalvarijoje – Jonas Kružikas (Vilniaus g. 4)⁹⁷; M. Mažuikos ir B. Kolupailos vaisvynio darykla veikė Biržuose⁹⁸, kurių vyno reklamoje teigiama, kad vynas yra pigus, visiems prieinamas ir savo kokybe lygiuojasi, o gal net lenkia, bet kokį užsieninį vyną⁹⁹; Anykščiuose veikė „Lietuvos vyno karaliumi“ tituluoto Balio Karazijos „Anykščių vynos“¹⁰⁰ (dabar – Vilniaus g. 5); Naujokų kaime netoli Šėtos vaisvynį darė A. Skačkauskas, 1928 m. VII Lietuvos žemės ūkio ir pramonės parodoje Kaune, kaip ir Stankevičienė, gavęs sidabro medalį¹⁰¹, o 1930 m. Vytauto Didžiojo metų Lietuvos žemės ūkio ir pramonės parodoje Kaune – bronzos medalį¹⁰².

93 *Lietuvos prekybos ir pramonės įstaigų adresų knyga*. 1928 m., p. 245–246; Leino limonado ir vaisvynių dirbtuvė „Ūkininkas“, 2021.

94 Plačiau žr. Leino limonado ir vaisvynių dirbtuvė „Ūkininkas“, 2021.

95 Sud. J. Zareckas, 1935, p. 116.

96 *Lietuvių prekybininkų, pramonininkų ir amatininkų sąjungos kalendorius-adresų knyga 1933 metams*, 1933, p. 153.

97 *Ibid.*, p. 145.

98 Reklama. Vynų dirbtuvė, in: *Biržų žinios*, 1926, nr. 30, rugpjūčio 29, p. 4.

99 Reklama, M. Mažuikos ir B. Kolupailos vynų dirbtuvė Biržuose, 1926, p. 3.

100 Didžiausia Pabaltijje vyno gamykla. Svečiuose pas Lietuvos vyno karalių, 1938, p. 7; A. Astrauskas, 2008, p. 28.

101 *Septintosios Lietuvos žemės ūkio ir pramonės parodos katalogas: birželio mėn. 28 d. – liepos mėn. 3 d.*, 1928, p. 24; *VII Lietuvos žemės ūkio ir pramonės parodos ekspertų komisijos protokolų santrauka*, p. 26–27.

102 *1930 Vytauto Didžiojo metų Lietuvos žemės ūkio ir pramonės parodos katalogas: birželio mėn. 18–22 d. d.*, p. 38; *Lietuvos žemės ūkio ir pramonės parodos komiteto biuletenis*, 1930, p. 19.

Prisijungus 1923 m. Klaipėdos kraštą, Lietuvos alkoholinių gėrimų gamintojų sąrašą papildė Klaipėdos akcinės bendrovės „Brovaras“, savo pradžią skaičiuojantis nuo 1784 m. Pradžioje tai buvo degtinės ir likerių fabrikas su didmenine vyno prekyba¹⁰³, tačiau trečiojo dešimtmečio pabaigoje tapo ir „vaisvynių ir traiškių vynų dirbtuve“, t. y. gaminantis iš savų užaugintų vaisių vaisvynius ir vaisių „šampanus“¹⁰⁴. Tarp jo produkcijos ketvirtajame dešimtmety buvo iš geriausių vietinių vaisių pagamintas vinas „Lietuvaite“¹⁰⁵, saldus vinas „Prabanga“, vaisių šampanas „Cabinet“¹⁰⁶.

Visgi pati garsiausia lietuviška vyno darykla, išlaikiusi tęstinumą iki šių dienų, buvo įsteigta 1926 m. Anykščiuose. Ją įkūrė Balys Karazija (1897–1985) su tėvu Jokūbu. Karazijų šeimos kilmė nebuvo grynai lietuviška, tačiau kaip galima spręsti remiantis atliktais tyrimais – indėlis, kurį Karazijos įnešė į Lietuvos vyno tradiciją ir istoriją, yra išskirtinis ir net išlaikęs testinumą iki šių dienų¹⁰⁷. Nors prašyme įsteigti įmonę Prekybos departamentui Karazija nurodo, kad jo planuojamas pagaminti per metus butelių skaičius yra nuo 4000 iki 5000¹⁰⁸, tačiau kiekvienais metais Karazijos vyno gamyba augo po du, kartais net 3 kartus¹⁰⁹. Tai lėmė didelį pripažinimą regiono ir šalies mastu. Kad Karazija dalyvauja kiekvienos knygos „krikštynose“, kiekvienam stale pastovi ir vis labiau tarpininkauja – pažymi ir šalies literatai¹¹⁰.



4 iliustracija. **Statindariai nori gauti didelį užsakymą prašomi kreiptis į Karazijos vaisvynių dirbtuvę Anykščiuose.** Iš: Mūsų rytojus, 1930, nr. 4, sausio 24, p. 8.

Karazijos gamykloje buvo gaminamas įvairių uogų ir vaisių vinas: vyšnių, obuolių, juodųjų serbentų, braškių, mėlynių. Laikraštyje *Verslas* rašoma, kad Karazijos fabri-

103 Trečiosios Lietuvos žemės ūkio ir pramonės parodos katalogas: rugpjūčio 22 d. rugsėjo, p. 12, 50; Lietuvos prekybos, pramonės ir finansų veikėjų albumas, 1929, p. 226.

104 Ibid.

105 Reklama, Vinas „Lietuvaite“, in: *Diena*, 1930, nr. 15, balandžio 20, p. 7.

106 „Klaipėdos akcinis bravoras“, in: *Kaunas*, Praha: Statni tiskarna v Praze, 1938, p. 59.

107 A. Astrauskas, 2008, p. 30.

108 Balio Karazijos prašymas Pramonės ir prekybos departamentui, Vilnius, 1926 07 12, in: LCVA, f. 388, ap. 2a, b. 776, l. 7.

109 „Karazijos gaminius žino visa Lietuva“, in: *Verslas*, 1936, nr. 15(217), balandžio 9, p. 8.

110 P. Cvinglis, Atmušę spranelius į sausą eglę, in: *Diena*, 1930, nr. 34, rugpjūčio 31, p. 4.

kas labai svarbus Anykščių ekonomikai – net 60 šeimų buvo tiesiogiai priklausomos nuo darbo fabrike¹¹¹. *Aukštaičių žemėje* teigiama, kad Karazija yra sudaręs sutartis su ūkininkais visoje Lietuvoje: Ukmergės, Utenos, Širvintų, Kupiškio ir net Kybartų¹¹². Spauldoje galima rasti Karazijos skelbimų, siūlančių didelį užsakymą statinių gamintojams.

Taip pat fabrikas padėjo plėtoti regiono vaisių sodų augimą – kartais padidino kaimuose ir vienkiemiuose auginamų braškių ir serbentų kiekius. 1936 m. Karazijos vynu rūsiuose brendo 800 000 butelių vynu. Buvo siekiama vyną brandinti – iki 5 metų, tačiau šis tikslas liko nepasiektas dėl prasidėjusio karo. Dažniausiai vynas į rinką patekdavo po 2, 3, kartais ir 1,5 metų brandinimo¹¹³. Karazija manė, kad vynu brandinimas yra viena iš kokybiško vyno gaminimo priežasčių – tai padėdavo atskleisti geriausias vyno žaliavos savybes – skonį ir kvapą¹¹⁴.

Aukščiausiu pasiekimu Karazijos vynas buvo įvertintas 1938 m. pasaulinėje parodoje, vykusioje Paryžiuje. Moterims skirtas vyšnių vynas „Birutė“ laimėjo *grand prix* apdovanojimą, kas prilygo geriausio vyno savo klasėje pasaulyje pripažinimui. Dar du vynai: agrastų „Senasis vynas“ ir obuolių „Banga“ buvo įvertinti aukso medaliais¹¹⁵. Šiais laimėjimais Karazija netruko pasinaudoti ir ant visų savo vynu butelių pradėjo spausdinti medalių atvaizdus. Dėl to pats Karazija buvo pramintas Lietuvos vyno karaliumi, o Anykščiams skirtas lietuviškosios Burgundijos vardas.

Tarpukario pradžioje Lietuvoje dominavo užsienio vynas. Lietuviškų vynu pasi-
taikydavo, tačiau tai buvo smulkios bendrovės, kurios negalėjo konkuruoti su aukštos
kokybės užsienio gamintojais. Lietuvos vyriausybei pradėjus taikyti muitų ir tarifų mo-
kesčius, ši tendencija pasikeitė. Nuo trečiojo dešimtmečio vidurio matomas tiek vietinių
vaisių ir uogų vynu įmonių daugėjimas, tiek lietuviškos produkcijos didėjimas. Ketvir-
tojo dešimtmečio viduryje lietuvišku vynu ir šampanu užvaldytą lietuvių kasdienybę ge-
riausiai iliustruoja Kalėdų ir Naujųjų metų šventimas. Didžiosios Kauno gastronomijos
ir delikatesų parduotuvės prieš šias šventes išpardavė apie 9,000 butelių vietinio vynu ir
tik 700 užsienio. O Naujųjų išvakarėse parduota 1,400 butelių vietinio šampano ir 190
užsienio¹¹⁶. Spauldoje pažymima, kad: „užsieninių gėrimų „anais gerais laikais“ būdavo
parduodama dešimteriopai daugiau“¹¹⁷.

111 „Karazijos gaminius žino visa Lietuva“, in: *Verslas*, 1936, nr. 15(217), balandžio 9, p. 8.

112 „Didžiausia Pabaltijje vynu gamykla. Svečiuose pas Lietuvos vynu karalių“, in: *Aukštaičių žemė*, 1938, nr. 12, p. 7;

113 Ibid.

114 Ibid.

115 A. Astrauskas, 2008, p. 29.

116 Džekas Reporteris, Švenčių pilvo statistika. Kiek Kaunas suvalgė ir išgėrė per Kalėdas ir Naujus metus, in: *Sėkmadienis*, 1935, nr. 1, sausio 6, p. 9.

117 Ibid., p. 9.

3. Vynuogių auginimas tarpukario Lietuvoje

Nors prieš daugiau nei šimtą metų klimatas buvo šaltesnis¹¹⁸ ir ne toks tinkamas vynuogių auginimui kaip Lietuvoje šiandien (kai net kuriasi atskiri vynuogynai¹¹⁹), vynuogių auginimas buvo įmanomas darbas. Tarpukario spaudoje minima, kad vynuogių krūmai šalčiui itin jautrūs tik jauname amžiuje, o subrendę gali atlaikyti ir šaltas žiemas. Palyginti, tie, kas augina rožes, gali auginti ir vynuoges, nes šių augalų auginimo reikavimai kone vienodi¹²⁰. Literatūroje nurodoma, kad vynmedžių kultūra galima atvirame lauke dar 52° šiaurės platumoje, kuri baigiasi ties šiaurės Vokietija, kurios klimatinės sąlygos gan panašios su pietų Lietuvos¹²¹.

Dar 1911 m. tuo metu Sankt Peterburgo universiteto studentas, vėliau tapęs vaisių vyndarystės Lietuvoje teorijos pradininku, J. Kriščiūnas (1888–1973) aprašė įvairių uogų, įskaitant ir vynuogių, auginimą Lietuvos klimato sąlygomis. Autorius rašo, kad „[d]auguma mislija, kad vynuoges galima veisti tiktai pietų šalyje, kur daug šilčiau ir, žinoma, mažai kas mėgina veisti pas mus. Ir tie, kurie mėgina veisti, paskui tankiausiai pameta arba taip apleidžia, kad jos jau nėsti panašios į tikras vynuoges“¹²². Nepaisant to, kad Lietuvos klimatas natūraliai menkai pritaikytas vynuogių auginimui, visgi užuomazgų galima rasti XVIII–XIX a. vienuolynuose ir turtingesniuose dvaruose¹²³. Vėliau vyno kultūra persikėlė į žemesniuosius bajorijos sluoksnius bei pasiekė turtinguosius valstiečius¹²⁴, ypač dabartinės Suvalkijos dalyje¹²⁵, kur dėl susiklosčiusių istorinių aplinkybių kaip anksčiau panaikinta baudžiava, susiformavo individualūs valstiečių ūkiai, kurie galėjo įsisavinti agrarines naujoves.

Kad ir kaip ten būtų su šiais dviem atvejais, ankstyviausiu tikru vynuogių auginimo faktu Lietuvos respublikoje galima laikyti 1921 m. *Trimitė* išspausdintą žinutę, kurioje fiksuojamas profesoriaus, Vasario 16 d. akto signataro Stepono Kairio (1879–1964) noras Aleksote veisti vynuoges: „Kaune Aleksoto kalne hidrotechnikos inžinierius p. Kairys ruošiasi užvesti vynuogių daržą. [...] Vieta vynuogių auginimui, jo manymu, labai atsakanti, nes panaši Kaukazo padėčiai. [...] Manoma, kad išbandžius vynuogių auginimo būdus, būsią galima daugely vietų Lietuvoje užvesti vynuogių daržus.“¹²⁶

118 „Climate change over the past 100 years“, in: *Climate Change: State of Knowledge*.

119 Karlonė, K., 2024.

120 Rimkus Pranas, 1940, p. 318.

121 B. Mikalkevičius, 1937, p. 405.

122 J. Kriščiūnas, 1911, p. 44.

123 Vienu šiauriausiu pasaulyje augančiu dvaro vynuogynu po atviru dangumi yra laikomas Ilzenbergo dvaro (Rokiškio raj.) vienuolynas, kur vynuogių auginimo tradicija siekia XVI a. O 2019 m. čia vėl buvo pasodinta 1200 vynmedžių, – Vynuogynas Ilzenberg.

124 R. Laužikas, 2016, p. 21.

125 „Šiomet Lietuvoje užauginta apie 13.000 kg vynuogių“, in: *Lietuvos aidas*, 1937, nr. 545, lapkričio 30, p. 6.

126 „Vynuogių daržas“, in: *Trimitas*, 1921, nr. 44(64), lapkričio 12, p. 12.

Per XX a. trečiąjį dešimtmetį vynuogių augintojų vis daugėjo. Plėtėsi ir jų geografinė. Ketvirtojo dešimtmečio pradžioje žinoma, kad vynuogės augintos kituose miestuose (pvz., Kėdainiuose¹²⁷). P. K. Stofelio Kaune užaugintos vynuogės didžiulėmis kekėmis kabojo 1935 m. žemės ūkio parodoje¹²⁸. Tiesa, šioje parodoje dalyvavo vos 4 vynuogių augintojai, kai greta jų stovėjo 21 vaisių augintojai ir 25 medelynų savininkai¹²⁹. Paviljono vidurys, iš abiejų pusių buvo apgaubtas vaisių, pripildytas vaisių vynu, vaisių konservų ir gaminių iš vaisių. Vaisvynių gamintojų buvo 5 ir du iš jų buvo apdovanoti parodos aukso medaliais (B. Karazijos Anykščiuose ir L. Stankevičienės Kaune esančios vynų dirbtuvės)¹³⁰.

Savo „aukso amžių“ vynuogės Lietuvoje pasiekė ketvirtojo dešimtmečio antroje pusėje, kuomet Lietuvos žemės ūkio smulkiųjų šakų ir specialių kultūrų draugijų sąjunga „Sodyba“ (įsteigta 1934 m.) pradėjo masiškai platinti vynuogių kelmelius¹³¹. „Sodyba“, kurios pagrindinė būstinė buvo Kaune, Daukanto gatvėje „Pieno centro“ rūmuose¹³², turėjo nedidelį parduotuvių tinklą visoje šalyje. Prekiavo sodininkystės, daržininkystės, bitininkystės įrankiais, pašariniais šakniavaisiais, daržovių, gėlių, vaismedžių ir dekoratyvinių augalų sėklomis, supirkinėjo ūkininkų derlių¹³³. Siekdami skatinti auginamų augalų įvairovę pradėjo vynuogių kampaniją visoje šalyje. „Sodyba“, sudariusi sutartį su patyrusiu vynuogių augintoju, pradėjo žema kaina platinti vynuogių kelmelius, juos žmonės noriai pirkė. Akcijos metu buvo galima nusipirkti bent keturias vynuogių veisles: *Madleine angwine*, *Lietuvos saulė*, *Früher molingre* ir *Früher blauer burgunder*. Vienmetis medis kainavo 1,5 lito, o antrmetis litu brangiau¹³⁴. Minima, kad tarp 1935 m. ir 1937 m. Lietuvoje buvo parduota apie 7 000 vynuogių kelmelių, kurie vos po kelerių metų pradėjo duoti derlių¹³⁵. Be to, vynmedžių kelmelių pavasarį buvo galima nusipirkti ir kitose vietose, pvz., Vytauto Didžiojo universiteto Botanikos sodo medelyne¹³⁶. Kitur buvo aiškinama, kaip vynuogės veisti patiems iš ūglių¹³⁷, todėl nesunkiai galima spėti, kad bendras vynuogių paplitimo skaičius buvo dar didesnis. 1937 m. buvo priskaičiuojama iki

127 Franka, 1932, p. 3.

128 Pr. Rimkus, 1935, p. 7.

129 „Žemės ūkio parodą aplankė Valstybės Prezidentas“, in: *Lietuvos aidas*, 1935, nr. 220, p. 6.

130 Ibid.; Pr. Rimkus, Sodai ir daržai parodoje, in: *Ūkininko patarėjas*, 1935, nr. 41, p. 7.

131 „Turime nemažai savo vynuogių“, in: *Ūkininko patarėjas*, 1936, nr. 40, p. 6; Vynuogių auginimas Lietuvoje, in: *Ūkininko patarėjas*, nr. 4, p. 6.

132 Žemės ūkio rūmai, 1935.

133 Ibid.

134 „Turime nemažai savo vynuogių“, in: *Ūkininko patarėjas*, 1936, nr. 40, p. 6.

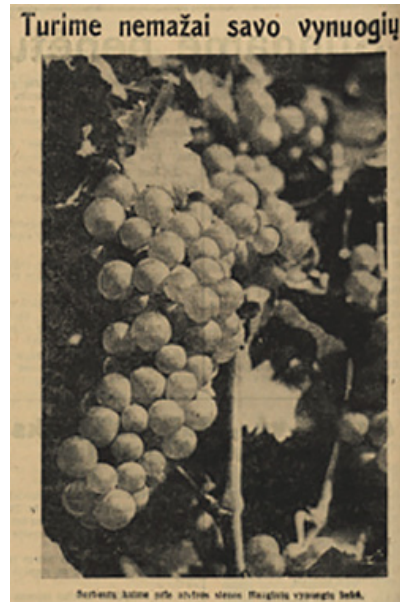
135 „Šiemet Lietuvoje užauginta apie 13.000 kg vynuogių“, in: *Lietuvos aidas*, 1937, nr. 545, lapkričio 30, p. 6.

136 B. Mikalkevičius, 1937, p. 405.

137 Vl. Venskutonis, 1937, p. 340.



5 iliustracija. **Lietuviškų vynuogių kekė.**
Fot. J. Strazdas. Iš: *Ūkininko patarėjas*,
1937, nr. 38 (467), rugsėjo 23, p. 1.



6 iliustracija. **Vynuogių kekė, užauginta
Serbentų kaime prie atviros sienos.** Iš:
Turime nemažai savo vynuogių, in: *Ūkininko
patarėjas*, 1936, nr. 40, spalio 1, p. 6.

3000 vynuogių augintojų savo reikalams¹³⁸. O 1939 m. agronomų surinktomis žiniomis, Lietuvos vynuogių augintojai turėjo 20 tūkst. kelmelių¹³⁹.

Prasidėjusi vynuogių auginimo akcija suformavo papildomos literatūros, kuri išmokytų naujuosius augintojus vynuogių auginimo subtilybių, poreikį. Taip atsirado vieno iš „Sodybos“ vadovų, agronomo J. Strazdo vadovėlis „Vynuogių auginimas namų pasienyje“¹⁴⁰. Strazdo knyga papildyta ne tik vynuogių dalių apibūdinimais, vynuogmedžių formavimu, priežiūra vasarą ir žiemą, kova su ligomis ir kenkėjais, bet ir itin gausiomis iliustracijomis, nurodančiomis, kaip statyti užuovėją vynuogėms, kad šios nesusaltų šal-tuoju periodu. Ši nedidelė knyga tapo pagrindiniu darbu, kuriuo rėmėsi vėliau įvairia tematika apie vynuogių auginimą rašę autoriai¹⁴¹.

138 „Lietuvoje plinta vynuogynai“, in: *Šaltinėlis*, 1937, nr. 50, gruodžio 11, p. 796; Šiomet Lietuvoje užauginta apie 13.000 kg vynuogių, p. 6.

139 „Šiomet Lietuvoje užauginta apie 50.000 kg vynuogių“, in: *Lietuvos aidas. Rytinis*, 1939, nr. 579, spalio 2, p. 3;

140 J. Strazdas, 1937.

141 VDU Botanikos sodo darbuotojas Antanas Minkevičius rašė apie ligas *Filokserą* ir *Plasmopara viticola*: A. Minkevičius, 1938, p. 7; B. Mikalkevičius apie vaismedžių auginimą ir rūpinimąsi jais: B. Mikalkevičius, 1938, p. 23; nr. 4, p. 53; to paties, B. Mikalkevičius, 1938, p. 85.

Įdomu, kad J. Strazdas kaip Lietuvoje tinkamą augti vynuogę įvardija ir lietuvišką veislę – *Lietuvos saulė*. Tai – karininko, rašytojo, archeologo Petro Tarasenos (1892–1962) sode prieš 1936 m. išvesta veislė. Tarasenska nuo 1926 m. apsigyveno Kaune, Tvirtovės alėjoje¹⁴², turėjo didelį, paties prižiūrimą sodą, kur turėjo išskirtinį pasisėkimą vynuogių auginimo.

Pirmą kartą vynuogės *Lietuvos saulė* minimos spaudoje „Sodybos“ akcijos kontekste. Jos buvo tarp 1936 m. parduodamų šios organizacijos vynuogių kelmelių. B. Mikalkevičius apibūdindamas veislę teigia, jog vynuogės sunoksta rugpjūčio pabaigoje – rugsėjo pradžioje. Ir jos greičiausiai yra išvestos iš Šv. Lauryno (*St. Laurent*) veislės¹⁴³. Galima pridurti, kad veislė nepasižymi dideliu atsparumu netikrajai miltligei, o vynuogės yra nuostabaus muskatinio skonio, kvapnios. Tinka ne tik desertui, bet ir vyno gamybai¹⁴⁴.

Taigi su „Sodybos“ akcija ir ją lydinčia J. Strazdo knyga Lietuvoje įvyko vynuogių auginimo kultūros proveržis: „Vynuogių auginimas kaskartas vis labiau ir labiau plečiasi Lietuvoje. Ne tik Kaunas ėmė jų auginti savo triobesių pasieniuose, bet ir provincijoj.“¹⁴⁵ Tačiau viena yra auginti vynuoges, kita – jų paskirtis. Pagrindinis tikslas Lietuvoje užaugintos vynuogių produkcijos prekyba pačiais vaisiais, kurie pakeistų atvežamus brangius užsieninius. 1937 m. spaudoje rašoma: „Šiuo metu Kauno krautuvėse galima jau net pirkti savo krašte išaugusių ir išnokusių vynuogių. Kilogramas pardavinėjamas po 6 Lt, kai tuo tarpu iš užsienio atgabentų kilogramas po 14 Lt. Lietuviškos vynuogės, lyginant jas su užsieniškėmis, yra kiek smulkesnės, nes atvirame ore, ne po stiklais Lietuvoje gali būti auginamos tik ankstyvosios vynmedžių rūšys.“¹⁴⁶ Svarbu pridurti, kad tokią aukštą importuojamų vynuogių kainą palaikė pati valstybė, kuri reikalavo sumokėti 3 litų tarifą už 1 kg importinių vynuogių¹⁴⁷.

Iš viso 1937 m. Lietuvoje subrendo 13 000 kg vynuogių¹⁴⁸, o jau 1939 m. priskaičiuojama net 50 000 kg, tačiau kainos išliko gana aukštos. Palyginti 1936 m. užsienio vynuogių kilogramas parduodamas buvo po 12 litų, o savosios po 6 litus¹⁴⁹. Lietuviškų vynuogių rinkoje paklausa vertė vis rimčiau žiūrėti į vynuogių auginimą, – jau nebe

142 D. Steponavičienė, 1996, p. 22.

143 B. Mikalkevičius, 1937, p. 405.

144 Plačiau žr. *Lietuvos saulė*, in: *Vynmedis.lt*, [interaktyvus], in: <http://www.vynmedis.lt/vynuoges/desertines-veisles/lietuvos-saule/>.

145 „Vynuogių ūkis plečiasi“, in: *Šaltinis*, 1937, nr. 40, spalio 2, p. 635. Pvz., netoli Zapyškio Kuruose: Dviejų JŪR ekskursija, 1937, p. 15; ar Serbentų kaime netoli Raseinių: Turime nemažai savo vynuogių, p. 6 nuotrauka.

146 Vynuogių ūkis plečiasi, in: *Šaltinis*, 1937, nr. 40, spalio 2, p. 635.

147 *Lietuvos muitų tarifas įvežamoms prekėms*, Kaunas: [s.n.], 1924, p. 6.

148 Šiomet Lietuvoje užauginta apie 13.000 kg vynuogių, in: *Lietuvos aidas*, 1937, nr. 545, lapkričio 30, p. 6.

149 Turime nemažai savo vynuogių, in: *Ūkininko patarėjas*, 1936, nr. 40, spalio 1, p. 6.

„namų pasienyje“¹⁵⁰ kaip mokė J. Strazdas, o statyti didelius pramoniniam auginimui skirtus šildomus šiltnamius olandų ir belgų pavyzdžiu¹⁵¹. Tokie užmojai yra įspūdingi, lyginant su situacija Lietuvoje vos prieš keletą metų, kai vietinių vynuogių rinkoje beveik visai nebuvo, o tai rodo lietuvių ūkininkų inovatyvumą ir gebėjimą konkuruoti su užsienio produkcija.

Išvados

1. Vaisių vyno gaminimo užuomazgų Lietuvoje aptinkama dar XIX a., tačiau kasdienybėje šis fenomenas didesniu mastu pradeda formuotis XX a. trečiajame dešimtmetyje, išleidus tam skirtos tikslinės literatūros ir skatinant visuomenę suvartoti sodų derlių. Lietuviai buvo mokomi vyną gaminti tiek iš visų sodo uogų bei vaisių, tiek iš miško gėrybių.
2. Per visą nepriklausomybės laikotarpį priskaičiuota pusšimtis veikusių įvairiausio dydžio ir veikimo trukmės vaisvynio daryklų, kurių produkcija vis augo. Jei 1923 m. buvo pagaminama 25,6 tūkst. litrų, tai 1938 m. – 631,3 tūkst. litrų vaisių vyno. Vaisvynių pramonės vystymasis nusakytinas taip: 1) atkūrus nepriklausomybę, vaisvyniai yra gaminami tik savo šeimos reikmėms, 2) trečiojo dešimtmečio pirmoje pusėje atsiranda pirmosios įmonės, kurių dalis įgyja papildomą vaisių vyno gaminimo specializaciją, kita dalis kūrėsi naujai, 3) trečiojo dešimtmečio pabaigoje vaisvynių gamyba beveik visai patenkino vidaus rinkos paklausą, 4) tuo pat metu B. Karazijos Anykščių darykla įrodo, kad lietuviškas vynas jau gali konkuruoti su užsienietišku.
3. Trečiojo dešimtmečio viduryje „Sodybai“ pradėjus vynuogių kelmelių platinimo akciją, Lietuva per pusę dešimtmečio pasiekė, kad lietuviškos vynuogės prekyvietėse ir parduotuvėse atsidūrė šalia užsienietiškų vynuogių (kurios buvo gerokai brangesnės), o 1939 m. rudenį dėl karo veiksmų ir sutrikusio tiekimo visiškai jas pakeitė.
4. Lietuva sugebėjo išvesti savo vynuogių veislę (prieš 1936 m. P. Tarasenos *Lietuvos saulė*), tačiau nespėjo tapti vynuogių vyną gaminančia šalimi. Tą lėmė per mažas užaugintų vynuogių derlius (apie pramoninius šiltnamius tik svarstyta) ir rinką bei kasdienybę užkariavusi vaisvandenių produkcija.

Bibliografija

- Astrauskas, A., 2008 – A. Astrauskas, *Per barzdą varvėjo: svaigiųjų gėrimų istorija Lietuvoje*, Vilnius, 2008.
- Bradūnas, K., 2025 – K. Bradūnas, *Vyno kultūra tarpukario Lietuvoje*. Bakalauro darbas, Vilnius, 2025.

150 J. Strazdas, *Vynuogių auginimas namų pasienyje*, Kaunas: „Spindulio“ b-vės spaustuvė, 1937.

151 B. Minius, Auginkime vynuoges pardavimui, in: *Naujoji sodyba*, 1939, nr. 23, lapkričio 16, p. 360.

- Butkus, Z., Černiauskas, N., 2015 – Z. Butkus, N. Černiauskas, *Krizė keičia Lietuvą: 1931–1935 metų pokyčiai visuomenėje ir valstybėje*, t. 36, 2015.
- Karlonė, K., 2024 – K. Karlonė, Šylančios vasaros atveria naujų galimybių: Lietuvoje smarkiai plečiasi vynuogynai, in: *LRT.lt*, 2024-10-06, [interaktyvus], in: <https://www.lrt.lt/naujienos/verslas/4/2377619/sylančios-vasaros-atveria-nauju-galimybiu-lietuvoje-smarkiai-pleciasi-vynuogynai>.
- Kriščiūnas, J., 1911 – [Kriščiūnas Jonas] Studentas, *Apie uogas*, Vilnius: J. Zavadzki, 1911.
- Kriščiūnas, J., 1926 – [Kriščiūnas Jonas] Bitininkas, *Kaip vaisvynis ir midus gaminti*, Kaunas: „Varpo“ bendrovės leidinys, 1926.
- Kriščiūnas, J., 1928 – J. Kriščiūnas, *Kaip gaminti vaisių vyną*, Kaunas: Žemės ūkio rūmų leidinys, 1928. Perleista: Klaipėda: V. Kudarauskas, 1991.
- Laužikas, R., 2016 – R. Laužikas. *Gėrimų vartojimas kaip bendrystės reprezentacija XVII–XVIII a. bajoriškojoje kultūroje*, t. 51, 2016.
- Ragauskas, A., 2011 – A. Ragauskas, *Tarp žemaitukų žirgų ir lietuvių skalikų: pramoninė midaus gamyba tarpukario Lietuvoje*, Vilnius, 2011.
- Steponavičienė, D., 1996 – D. Steponavičienė, *Petras Tarasienka*, Vilnius: Lietuvos pilys, 1996, p. 22.
- Strazdas, J., 1937 – J. Strazdas, *Vynuogių auginimas namų pasienyje*, Kaunas: „Spindulio“ b-vės spaustuvė, 1937.
- „Climate change over the past 100 years, in: Climate Change: State of Knowledge“ – „Climate change over the past 100 years, in: Climate Change: State of Knowledge“, [interaktyvus], in: <https://clintonwhitehouse5.archives.gov/Initiatives/Climate/last100.html>.
- Akcizuojamųjų prekių gamyba Lietuvoje, 1923 – akcizuojamųjų prekių gamyba Lietuvoje, 1923, p. 30–31 – IV. Akcizuojamųjų prekių gamyba Lietuvoje. (Finansų, Prekybos ir Pramonės Ministerijos žinios už sausio – kovo mėn. š. m.), in: *Lietuvos ūkis*, 1923, nr. 10, p. 30–31.
- Draugelytė-Galdikienė, M., 1927 – M. Draugelytė-Galdikienė, „Vynai ir kiti vaisių gaminiai“, in: *Moteris*, 1927, nr. 7–8, liepa – rugpjūtis, p. 111–112.
- Franka, 1932 – Franka, Kėdainiai perspaktyva, in: *Diena*, 1932, nr. 10, kovo 6, p. 3.
- Garmus, J. 1907 – J. G-mus [J. Garmus], Vynas iš vaisių ir uogų, in: *Iliustruotas Lietuvių Krikščionių Demokratų Savaitraštis*, 1907, nr. 29, p. 2; nr. 31, p. 3; nr. 32, p. 2.
- Juodinsys, J., 1918 – J. Juodinsys, Svaiginamieji gėrimai iš vaisių ir uogų vinas Lietuvoje, in: *Lietuvos atstatymas*, 1918, nr. 9, lapkritis, p. 7.
- Lietuvių prekybininkų, pramonininkų ir amatininkų sąjungos kalendorius-adresų knyga 1933 metams, 1933 – *Lietuvių prekybininkų, pramonininkų ir amatininkų sąjungos kalendorius-adresų knyga 1933 metams*, Kaunas: Lietuvių verslininkų sąjunga, 1933, p. 153.
- Lietuvos prekybos, pramonės ir finansų veikėjų albumas, 1929 – *Lietuvos prekybos, pramonės ir finansų veikėjų albumas*, Kaunas: Lietuvos ekonomijos knygų leidykla, 1929, p. 226.
- Lietuvos statistikos metraštis, 1934 – *Lietuvos statistikos metraštis*. 1933 m. = *Annuaire statistique de la Lithuanie*, Kaunas: Valstybės spaustuvė, 1934, p. 216.
- Lietuvos statistikos metraštis. 1924–1926 m. – *Lietuvos statistikos metraštis*. 1924–1926 m., lentelės VIII.1 ir 2.
- Mikalkevičius, B., 1937 – B. Mikalkevičius, Jaunieji ūkininkai gali auginti vynuoges, in: *Jaunasis ūkininkas*, 1937, nr. 26, p. 405.
- Mikalkevičius, B., 1938 – B. Mikalkevičius, Dar apie vynuoges, in: *Jaunasis ūkininkas*, 1938, nr. 6, lapkričio 17, p. 85.
- Mikalkevičius, B., 1938 – B. Mikalkevičius, Jaunieji ūkininkai gali auginti vynuoges, in: *Jaunasis ūkininkas*, 1938, nr. 2, sausio 20, p. 23; nr. 4, lapkričio 3, p. 53.

- Minkevičius, A., 1938 – A. Minkevičius, Patikrinkime prieš žiemą vynkrūmius, in: *Ūkininko patarėjas*, 1938, nr. 42, spalio 11, p. 7.
- Pranckevičius, J., 1929 – J. Pranckevičius, Vaisvynių gaminimas, in: *Mūsų rytojus*, 1929, nr. 31, rugpjūčio 2, p. 4.
- Rimkus, P., 1935 – P. Rimkus, Sodai ir daržai parodoje, in: *Ūkininko patarėjas*, 1935, nr. 41, p. 7.
- Rimkus, Pr., 1935. – Pr. Rimkus, Sodai ir daržai parodoje, in: *Ūkininko patarėjas*, 1935, nr. 41, p. 7.
- Rimkus, Pr., 1940 – Pr. Rimkus, Mėgėjai galėtų užauginti daug vynuogių, in: *Naujoji sodyba*, 1940, nr. 21, p. 318.
- S.L., 1928 – S. L., Lietuvos pramonės būklė, in: *Lietuvos žemės ūkio ir pramonės parodos komiteto biuletenis*, 1928, nr. 2, liepos 2, p. 6.
- Septintosios Lietuvos žemės ūkio ir pramonės parodos katalogas: birželio mėn. 28 d. – liepos mėn. 3 d., 1928 – Septintosios Lietuvos žemės ūkio ir pramonės parodos katalogas: birželio mėn. 28 d. – liepos mėn. 3 d., Kaunas: Žemės ūkio rūmai, 1928, p. 24.
- Venskutonis, Vl., 1937 – Vl. Venskutonis, Ar mes galime auginti vynuoges, in: *Jaunasis ūkininkas*, 1937, nr. 22, p. 340.
- VII Lietuvos žemės ūkio ir pramonės parodos ekspertų komisijos protokolų santrauka – VII Lietuvos žemės ūkio ir pramonės parodos ekspertų komisijos protokolų santrauka, Kaunas, [1928], p. 26–27.
- Zaleckas, I., 1933 – I. Zaleckas, Sunaudokime šermukšnių derlių, in: *Ūkininko patarėjas*, 1933, nr. 36, rugsėjo 7, p. 5.
- Zareckas, J., 1935 – Sud. J. Zareckas, Vaisvynių d-vė „Viltis“, in: *Pieno lašo kalendorius*, 1935, Kaunas: Pieno lašo draugija, 1934, p. 116
- Žemės ūkio rūmai, 1935 – Reklama „Sodyba“, in: *Žemės ūkio parodos katalogas*, 1935 m. rugsėjo 21–25 d., Kaunas: Žemės ūkio rūmai, 1935.
- Žilevičius, M., 1939 – Plėskime serbentų plantacijas, in: *Naujoji sodyba*, 1939, nr. 1, sausio 12, p. 6.