

# CONTRIBUȚII PRIVIND VINURILE SI VIILE VĂII ERIULUI ÎN SECOLUL AL XIX-LEA (I)

APAN ADRIAN\*

## BEITRÄGE ÜBER WEIN UND WEINBERGE DES ERIUL TALS

Da wir uns mit der Geschichte des Weines aus dem Eriul Tal beschäftigt haben, vor allem in den Gebieten Diosig und Sacuieni, die noch immer stellvertretend sind, müssten wir die ungarische Fachgeschichtsschreibung studieren, die uns einige wichtige Informationen geboten hat, aber auch hier müssten wir sehr vorsichtig sein, um eventuelle Übertreibungen oder die Subjektivität der Autoren erkennen zu können. Tatsache ist, dass die Gegend hier und einige Orte von hier haben sich, seit der Antike, durch den Weinbau ausgezeichnet was, mit der Zeit, zur Erlangung eines wohlverdienten Ansehen, das wir versucht haben zu offenbaren, geführt hat.

Wichtig ist die Tatsache, dass die Weinproduzenten des Eriul Tals zahlreichen Gelegenheiten hatten die Qualität der ungarisch-, deutsch-,französischen Weine durch eine Organisation von lokalen und regionalen Wettbewerben festzustellen. Trotzdem, wurden die Weine des Eriul Tals in 18 Jh, und vor allem in 19 Jh sehr bekannt und berühmt, da es auch eine wichtige Einkommensquelle der Produzenten bekommen wurde. Eine wichtige Rolle haben die Grundeigentümer, die erfolgreich versucht haben, systematisch, Reben und Wein zu organisieren. Durch die Bemühung dieser Adligen, wurde das Gebiet Diosig-Sacuieni, diachron gesehen, zu einem Bezugspunkt für den Weinbau des 18. und 19. Jahrhunderts.

**Cuvânte cheie:** Eriul Tals, Weines, Grundeigentümer, ungarische Fachgeschichtsschreibung studieren, Gebiet Diosig-Sacuieni.

## Introducere

Apariția primei colecții ampelografice din Ungaria se leagă de numele lui Demetriu Görög (1760-1833), fiind rezultatul a zece ani de muncă, însoțită de editarea primei ampelografii maghiare, cu menționarea soiurilor maghiare de struguri (1829). După moartea lui, colecția în cinci volume a fost cumpărată de Franz Anton Mayerffy pentru a fi întrebuințată la pepinierele sale din Ferihegy și Sashegy (Buda) iar apoi a fost închiriată de Francisc Schams în 1834.

Ampelografia lui Görög, o adevărată raritate bibliografică, conține date prețioase referitoare la zona noastră. Astfel știm, că Görög a adus soiul *bakator*, caracteristic zonei (rujiță în româna populară și în alte zone viticole maghiare), din Săcuieni pentru colecția sa, iar soiul *szerești zöld* (verde sirmian) din Oradea. El este primul dintre acei autori, care se opun originii numelui soiului bakar/bakator din presupusul soi italian Boccadoro, care după cercetările lui nici nu a existat. În legătură cu soiurile *furmint* și *gohér*, autorul le-a declarat soiuri caracteristice regiunii Tokaj (Ungaria), datele ulterioare confirmând însă, că speciile au fost cultivate și în ținutul

---

\*adrian.apan@generali.ro

Eriului. Întăietatea printre vinurile de desert (asszúbor) era deținută de cele din Tokaj deja atunci, dar bakatorul din Diosig (figura sub denumirea de marcă diószegi bakar sau érmelléki bakar) concura destul de bine cu vinurile de masă (asztali bor). Această situație a fost confirmată în anii respectivi de comercializarea bakatorului în pivnița Casinoului din Pesta și de vinderea lui la Viena prin intermediul comerciantului de vinuri Walz. Din zona viticolă făceau parte tradițional localitățile: Diosig, Coliu (dealul Hankiss), prediul Cadea Mare, Săcuieni și Vaida<sup>1</sup>.

Francisc Schams (1780 - 1839), la 1831 a constatat deficiențele viticulturii în toată Ungaria, dar în următoarea sa operă în limbă germană, din motive necunoscute, a omis prezentarea zonei Eriului. Contrar altor zone viticole, nici în paginile revistei *Magyar gazda* (Gospodarul maghiar, publicație a Asociației economice maghiare de stat între 1841 - 1848) nu a fost descrisă zona viticolă a Ierului, cu toate că în 1845 se spunea că bakatorul era cel mai prețios vin și nicăieri nu avea o asemenea aromă ca aici<sup>2</sup>.

După desființarea iobăgiei în 1848, s-a renunțat cu foarte mare greutate la decima din struguri, în schimb dreptul de cârciumărit a rămas în mâinile stăpânilor de pământ. Din această cauză, locuitorii Diosigului, în ianuarie 1849, printr-o cerere, au solicitat Parlamentului revoluționar din Debrecen să aprobe vânzarea vinului (numai în 4 locuri) pe tot parcursul anului și nu numai de la Sfântul Mihai până la Sfântul Gheorghe (în 5 locuri); tot ei doreau să păstreze, pe seama comunei, și una din cele două cârciume întreținute împreună până atunci cu stăpânul<sup>3</sup>. Începând cu toamna lui 1849 s-a reintrodus decima din struguri.

Desființarea iobăgiei însă a reprezentat o problemă fără cale de întoarcere pentru Curtea Imperială de la Viena. De aceea, s-au emis patente (în 1853 - 1854) prin care însuși împăratul a încercat să timoreze atitudinea stăpânilor de pământ. În Diosig, abia la 7 iulie 1856 s-a creat o înțelegere referitoare la împărțirea pământurilor și doar la 1857 s-a început măsurarea și parcelarea terenurilor arabile. Se pare ca parcelarea s-a încheiat abia în 1865. Diosigul atunci avea 1300 holde de vii (holde de 1100 stinjeni pătrați).

<sup>1</sup> Görög Demeter, *Azon sokféle Szőlő-fajoknak LAJSTROMA, a melyeket egy érdemes Hazánkfia, európnának majd minden nevezetesebb... A Bétsi Magyar Újság mellé toldalékul* (Tabel cu evidența soiurilor de struguri din cele mai renumite locuri din Europa), Bétsben, 1829; Surányi Béla, *Egy reformkori szőlőgazda: Görög Demeter* (Un proprietar de vii din epoca reformelor: Görög Demeter), în HBMLE, Debrecen, p. 17 - 26 - prezentarea detaliată a lucrării lui Görög.

<sup>2</sup> Schams Ferencz, *Kritikai vizsgálódások a magyarországi szőlőtermesztés gáncsai és fogyatkozásai körül* (Observare critică asupra piedicilor și regresului producției de struguri din Ungaria) etc., Pesta, 1831; Schams Franz, *Ungarns Weingebau in seinem ganzen Umfange, oder vollständige Beschreibung samtllicher berühmter Weingebirge des Ungarisches Reich etc.*, Pesta, 1832-1833; Für Lajos, Pintér János, *Magyar Agrártörténeti Életrajzok* (Biografii ale autorilor de istorie agrară din Ungaria), în *Magyar Mezőgazdasági Múzeum*, vol I, A-H, Budapest, 1987, p. 503 - 505 și *Ibidem*, vol III, R-Zs, 1989, p. 137-141 - biografiile susnumiților autori.

<sup>3</sup> Szabó István, *A szabadságharc fővárosa Debrecen* (Debrecen, capitala luptei pentru libertate), Debrecen, 1948, p 195

Acordul în privința răscumpărării nonci din struguri s-a stabilit mult mai ușor. Cu toate că răscumpărarea decimei din struguri a fost validată prin lege de abia din 1868, încă din 1857 locuitorii Diosigului au răscumpărat nona din struguri (szőlőhegy kilencede) pentru amândouă dealurile, pe vecie, cu suma de 50000 de forinți de argint (cu termen de achitare în șase ani), preluată prin împrumut de la stat pe termen lung, pe seama comunității de vie (hegyközség), a căror rate membrii le plăteau în comun și în anul 1884. Pe baze noi s-a reorganizat și comunitatea de vie în 1865<sup>4</sup>.

În secolul XVIII exista o mare diversitate a unităților de măsură. Prima încercare de reglementare a situației a aparținut Mariei Tereza din 4 iulie 1756, când în locul vechilor unități de măsură franțuzești s-au introdus cele vieneze dar și holda clasificată (osztályozott hold). Acceptarea noilor unități de măsură de către maghiari a durat aproape un secol. Astfel, la mijlocul secolului XIX, unități de măsură din secolul trecut (ciubărul mare, ciubărul mic, canta, icca veche pentru vinuri, terenul măsurat după trasul cu săgeata sau nyilas) conviețuiau încă cu ocaua maghiară și cea austriacă, respectiv cu holda maghiară/mică și holda austriacă/cadastrală în regiunea Eriului. Fiindcă comerțul la Oradea se făcea cu ciubărul mare, după fiecare ocauă de vin astfel cumpărat, cumpărătorul câștiga 22 de icce. Și ocaua austriacă era mai mare cu 4 icce maghiare de ocaua maghiară. Astfel, vânzătorul neatenționat era expus la pagube substanțiale. Pe baza registrului principal de pivniță din 1837, pe domeniul Zichy se foloseau ciubărul mare și ocaua maghiară (butoiul uriaș astfel măsura 1240 în ocale maghiare). La urmă lumea s-a obișnuit cu noile măsuri astfel încât nu s-a vrut acceptarea sistemul metric introdus de 1 ianuarie 1876 (litru și hectolitrul erau mai mari ca icca și ocaua, ducând la scăderea prețului la vin)<sup>5</sup>. Unele dintre aceste măsuri vechi sunt încă și acum folosite sporadic de bătrânii locului, octagenari și nonagenari, care au păstrat, oarecum, memoria acelor vremuri.

<sup>4</sup> Századok, 1996, anul 130, nr. 1, p. 29-69; *Gazdasági Lapok*, anul 8, semestrul doi, 28 aug 1856, p. 442; Lónyay Menyhért, *A birtok rendezések eléhaladásá, în Statisztikai Közlemények*, kiadja a Magyar Tudományos Akadémia Statisztikai Bizottsága, Pesta, 1863, anul V, caietul 1, p. 139; Lónyay Menyhért, *Az úrbéri rendezés és tagosítás ügyének állása Magyarországon, în Statisztikai és Nemzetgazdasági Közlemények*, Pesta, 1865, anul I, caietul 1, p. 21; *Vasárnapi Újság* (Ziarul de Duminică), 30 aprilie 1865, p. 211

<sup>5</sup> Unitățile de măsură pentru vinuri erau: 1 ciubăr mic = 50 itze vechi, 1 ciubăr mare = 100 de itze vechi, 1 cantă = 10 itze vechi, 1 itză veche = 0,85 litri, 1 ocauă maghiară = 64 itze maghiare = 54, 3 litri, 1 ocauă austriacă = 80 itze austrieci = 56,59 litri, 1 itză austriacă = 0,7055 litri, 1 itză maghiară = 0,83 litri, 1 pint = 1414,7 cm<sup>3</sup>. Unități de măsură pentru cereale: 1 câblă vieneză = 6,821 m<sup>3</sup>, 1 metretă de pojoni = 62,53 dm<sup>3</sup>. Holda clasificată reprezenta acea suprafață în care încăpea o câblă de cereale (în pământ bun 1100 sînjeni pătrați, în pământ mediocru 1200 stp, în pământ slab 1300 stp), suprafețele astfel exprimate fiind variabile. Holda cadastrală era de 1600 stp (=5755m<sup>2</sup>), holda mică de 1200 stp. Terenul de 1 nyilas la Diosig măsura 800 stp viță de vie. *Szőlészeti és Borászati Közlemények*, 1857, nr. IV, p. 223-8; *Borászati Lapok*, 1860, semestrul întâi, nr. 38 (22 septembrie), p. 326; Simon Gábor, *Brassai és a méterrendszer, în Gaál György, Az 1557-ben alapított Brassai Sámuel Elméleti Liceum evkönyve a 2003-2004-es tanévre* (Anuarul Liceului teoretic Brassai Samuel pe anii școlari 2003 - 2004), Kolozsvár, 2005, p. 34-38

În continuare vom trece în revistă unele date referitoare la viticultura și vinicultura Ungariei în secolul XIX, urmată de prezentarea factorilor pedo-climatici, a soiurilor cultivate, a tehnologiei de cultivare folosite de micii producători și inițial și pe domeniul Zichy, a tehnologiilor moderne de viticultură, vinicultură și pomicultură, încetățenite pe domeniul Zichy, câteva date despre administrația băuturilor spirtoase în domeniul Zichy, tendințele de autoorganizare a micilor producători, calitățile organoleptice și biochimice, respectiv succesele vinurilor domeniului și ale altor producători din zonă dar și rolul școlii de vieri din Diosgy.

## CONSIDERAȚII PRIVIND VITICULTURA UNGARIEI SECOLULUI XIX

Pe baza unei lucrări sintetice contemporane, se pot decela aspecte ale viticulturii și viniculturii Ungariei secolului XIX.<sup>6</sup> Opera lui Kelety Károly<sup>7</sup> surprinde cu metodele statisticii moderne, cultura tradițională seculară a viei și vinului din Ungaria. Înainte de filoxeră, pe o suprafață totală de 426.000 ha se cultivau 76 de soiuri de vie pentru vin, după tehnici medievale<sup>8</sup>. Viticultura și vinicultura tradițională ungurească a luat sfârșit o dată cu izbucnirea filoxerei, care a mistuit 60% din suprafețele zonelor viticole istorice cu sol compact, în decurs de 20 de ani. Raportul viilor de pe dealuri și câmpii înainte de filoxeră era de 11:1, iar după reconstrucție 1:1.

Viticultura și vinicultura s-a predat, ca disciplină, pentru prima dată la nivel înalt la *Facultatea de Agricultură* a Universității din Buda începând cu secolul XVIII, dar viticultură s-a predat și la Keszthely (în 1797) și la *Institutul privat de economie* din Mosonmagyaróvár (din 1818). Bazele instruirii în limba maghiară a vierilor (=vincellér, îngrijitori profesioniști de vie) au fost puse de Schams Ferenc pe pantele munților Gellért din Buda. Tot aici, Entz Ferenc a înființat în 1853 *Institutul de formare practică a horticultorilor*, care după unirea cu plantația de vie a lui Schams (1860) a devenit *Institut de formare practică a vierilor și horticultorilor*. Acesta din urmă, după separarea horticulturii și legumiculturii, în 1869, a devenit *Institut de formare a pivnicerilor și vierilor din Buda*. Din 1880 (trecând în proprietatea statului)

<sup>6</sup> [www.mek.oszk.hu/02100/02185/html/index.html](http://www.mek.oszk.hu/02100/02185/html/index.html) opera lui Kollega Tarsoly István (főszerk), *Magyarország a XX. században, IV. kötet, Tudomány 1. Műszaki és Természettudományok* (Fábry György szerk), Babits Kiadó, Szekszárd, 1996–2000, p. 670–691. Nu ne mai referim la această sursă în mod special în notele următoare, considerând-o deja cunoscută, ci vom cita lucrările considerate relevante și revistele, periodicele utilizate și citate de această lucrare sau depistate din alte surse.

<sup>7</sup> Kelety Károly, *Nemzetközi statisztika, Szőlőszet, első rész, Magyarország szőlőszeti statisztikája (1860–1873)*, Kiadja az Országos Magyar. Kir. Statisztikai Hivatal, Budapest, 1875. Nu ne oprim asupra lui acum, oricum vom prezenta datele referitoare la regiunea văii Eriului în detalii mai târziu.

<sup>8</sup> Soiurile reprezentând la fel grupa pontică a rasei *Vitis vinifera*, soiurile grupei occidentale și tehnicile de cultivare occidentale nerăspândindu-se încă. Soiurile americane (hibridi direct producători, adică rezistente la filoxeră, nenecesitând altoire pentru a învinge acest dăunător, în opoziție cu soiurile eurasiatice de *Vitis vinifera*) reprezintă rasele *Vitis riparia*, *Vitis rupestris*, *Vitis solonis*, *Vitis berlandieri* etc.. Soiurile *Vitis vinifera* grupa pontică de atunci nu erau încă supuse selecției clonale.

a devenit *Școala regală maghiară de vieri* fiind reorganizată în 1894 ca *Institut regal maghiar de horticultură*, fiindcă erau deja, la momentul respectiv, cinci școli de stat pentru formarea vierilor.

Pentru asigurarea studiilor de nivel colegial, în 1892 s-a înființat *Seminarul superior regal maghiar de viticultură și vinicultură*, care din 1904 s-a mutat la *Institutul de ampelologie și stațiune centrală regală maghiară experimentală de viticultură* (înființată în 1898). Finaliștii acestui seminar ajungeau ca inspectori viti-vinicoli în administrația de specialitate, în școlile profesionale și în gospodăriile magnaților.

Instruirea la nivel mediu și inferior s-a desfășurat în școli de vieri înființate din inițiative private, ca de exemplu în: Diosig (1870), Balatonfüred (1870 în cadrul Școlii populare superioare de stat), Tapolca (1872), Tarcal (1873), Miniș și Aiud (1881), Pozsony (1884), Munkács (1892), Pécs (1896), Eger (1897) și Kecskemét (1901). Aceste școli asigurau o pregătire bazală de doi sau trei ani. În 1892 aceste școli au trecut sub supravegherea statului și erau conduse de inspectorii viti-vinicoli. Un rol important l-a avut totuși, în instruirea de nivel mediu, *Seminarul regal maghiar de pivniceri de la Budafo*k înființat în 1901 (aici puteau intra doar absolvenții școlilor de vieri), care a reprezentat baza practică pentru Seminarul superior de viti-vinicultură amintită.

Primele cercetări ampelografice au fost efectuate, așa cum am afirmat, de Görög Demeter și Schams Ferenc. Cercetările instituționale au început însă foarte târziu (cu toate insistențele Asociației maghiare economice de stat încă din 1841), prin înființarea în 1880 a Stațiunii experimentale de stat pentru filoxeră, care în 1898 s-a transformat în *Institutul de ampelologie și stațiune centrală regală maghiară de viticultură experimentală*, una dintre cele mai moderne institute europene de specialitate, cu plantații de vii experimentale la Sátorajújhely, Sárospatak, Cluj-Napoca, Olaszliszka, Mád-Zombor, Sóstó, Tolcsva, Deliblát, Kecskemét (Miklóstelep). Acesta a avut rezultate de rezonanță mondială până la sfârșitul primului război mondial în combaterea filoxerei și a Plasmoparei viticole (altă boala din 1880 pe seama viticulturii și așa profund afectată de filoxeră), pe lângă cercetări viti-vinicole de bază.

În ultima parte a secolului al XIX – lea, a înflorit producția noilor soiuri de struguri de masă, vițe de portaltoi, vițe de vie direct producătoare, mai puțin a vițelor nobile de vin. Faimă mondială i-a adus munca de pionierat lui Mathiász János (1838–1921) cu 3500 de hibrizi produși cu pondere între soiurile de masă.<sup>9</sup> Munca lui a fost

<sup>9</sup> Soiurile cele mai răspândite de masă sunt: *Cegléd szépe*, *Erzsébet királyné emléke*, *Ezeréves Magyarország emléke*, *Kecskemét virága*, *Mathiász Jánosné muskotály*, *Szőlőskertek királynője*, *Szauder Gusztávné muskotály*. Cele mai cunoscute la nivel mondial sunt însă *Szőlőskertek királynője* și *Csabaygyöngye* (aceasta finalizat de Stark Adolf (1837–1910)).

continuată de Kocsis Pál (1884–1967).<sup>10</sup> Pe linia producerii vițelor portaltoi renume mondială a căpătat și Teleki Zsigmond (1854–1910) și fiul său, Teleki Sándor (1890–1942)<sup>11</sup>. În cazul soiurilor de vin, s-a început selecția clonală (altoiul) cu rizlingul italian de către Engelbrecht Karoly, continuând alții cu alte soiuri importante. Din păcate, bakatorul este supus prima dată selecției clonale abia la începutul secolului al XXI-lea.

Înainte de filoxeră Ungaria era fruntașă în viticultură la nivel mondial, însă vinificația, din cauza multor deficiențe, a rămas mult timp în urmă. La sfârșitul secolului și administrația de specialitate era de nivel mondial. Necesitatea unei vinificații profesionale era prezentă deja din perioada reformelor.

Pentru ridicarea nivelului viticulturii și viniculturii asistăm la îmbogățirea literaturii de specialitate de la mijlocul secolului sub forma de tratate și monografii<sup>12</sup>,

<sup>10</sup> Autorul soiurilor de dublă utilitate (de masă și pentru vin): *Irsai Olivér și Kocsis Irma*.

<sup>11</sup> Primul înființând soiul popular *Berlandieri x Riparia Teleki*, al doilea pe hibridul *Berlandieri x Riparia T. 5C*.

<sup>12</sup> Le redăm sub forma citată de publicația menționată la nota 1. Publicații de viticultură: Mittelpacher Lajos, *Rövid oktatás a szőlő műveléséről, a bor, pálinka és ecet készítéséről* (Scurte instrucțiuni referitoare la cultura viței de vie, obținerea vinului, a țuicii și a oțetului) (1815); Gyürky Antal, *A vin-cellerek könyve* (Cartea viticulturului), (1856); Idem, *Borászati vegytan* (Chimia vinificației) (1859); Idem, *Borászati szótár* (Dicționar de vinuri) (1861); Entz Ferenc, Málnay Ignác, Tóth Imre, *Magyarország borászata* (Vinificația în Ungaria), (1869); Idem, *Borászatunk reformjai* (1870); Kosutány Tamás, *A borászati vegytan alapvonala*, (1873); Csanády Gusztáv, Plósz Pál, *A borászat könyve* (Cartea vinificației), (1885); Idem, *Az előrehaladott borkezelés és pincegazdászat ismertetése* (Prospect avansat de tratare a vinurilor și de întreținere a pivnițelor), (1889). Publicații de viticultură: Entz Ferenc, *Kertészeti Füzetek* (Caietele grădinarului), I–III. 1. (1857); Idem, *Borászati utazás Franciaországban és a Rajna vidékén* (Călătorie de studii în Franța și în ținutul Rinului privind vinificația), (1864); Idem, *Hollandi utam különös tekintettel borügünkre és a gallisatio értékére* (Călătoria mea în Olanda, în scopul special al aprecierii vinurilor noastre), (1866); Szabó J., Török I., *Tokaj-Hegyaljai album* (Album al localității Tokaj), (1867); Entz F., Gyürky A., Gyürky P., *A hazai szőlészet* (Vinificația țării noastre), (1868); Tersánszky J., *A jobb szőlőművelés, borkezelés és pincegazdálkodás korszerű könyve* (Carte modernă pentru o mai bună cultivare a strugurilor, un mai bun tratament al vinurilor și o mai bună întreținere a pivnițelor), (1869); Entz Ferenc, *Népszerű Káté a szőlőművelés és a borkezelés okszerű módjairól külföldön tett tapasztalatok alapján* (Îndrumător popular despre modalitățile logice de cultivare a viței de vie și a tratamentului vinurilor), (1870); Molnár I., *Szőlőművelés és borászat kézikönyve* (Manual de viticultură și vinificație), (1883); Idem, *Szőlőművelési Káté*, (1885); Rác S., *A Phylloxera-vész által megtámadott vagy fenyegetett szőlők átalakítása* (Îndrumător privind cultivarea viței de vie. Modificarea genetică a culturilor de viță de vie, amenințate sau atacate de dăunători - filoxera), (1885); Idem, *Szőlőtelepítések homokterületeken* (Plantarea viței de vie pe terenuri nisipoase), (1889); Roboz Z., *A szőlőművelés alkalmazása a Phylloxera elleni védekezésnél* (Folosirea pucioasei de cărbune în combaterea filoxerei), (1889); Molnár I., *Szőlőink újjáalakítása amerikai szőlőfajok segítségével* (Regenerarea viței de vie autohtone cu ajutorul soiurilor de viță de vie din America), (1890); Baross K., *Szőlőink újjáalakítása* (Regenerarea viței de vie autohtone), (1890); Roboz Z., *Az amerikai szőlők a filoxera elleni védekezésnél* (Vița de vie americană și apărarea împotriva dăunătorilor - filoxera), (1892); Miklós Gy., *Néhány szó hazai szőlészetünk rekonstrukciójáról* (Câteva cuvinte despre reabilitarea viticulturii autohtone), I–IV. (1893); Rokonczy G., *Csemege-szőlőnknek exportálhatása* (Posibilitatea exportării struguri-

reviste și alte publicații periodice de specialitate<sup>13</sup>, precum și în publicații locale, regionale și centrale de altă natură.<sup>14</sup>

lor de masă), (1899); Baross K., *A szőlőművelés politikája* (Politica culturii viței de vie), (1900).

<sup>13</sup> Periodicele și revistele de specialitate apărute până la sfârșitul primului război mondial pe baza și sub forma citată de publicația de la nota 1: *Magyar és Erdélyország Bortermelését Tárgyazó Folyóirat* (Revistă de specialitate privind vinificația în Ungaria și Transilvania) (1836–, editat de Schams Ferenc); *Szőlészeti és Borászati Közlemények* (Buletine de viticultură și vinificație) (1857); *Szőlészet és Borászat. Heti szakközlöny a Szőlőművelés, Borkezelés és a Borkereskedelem körül* - Periodic săptămânal referitor la cultura viței de vie, tratarea vinurilor și comercializarea acestora) (1866); *Borászati Füzetek* (Caietele privind vinificația) (1868–1873); *Borászati Lapok* (Revista de vinificație) (1858–, 1872–1944, 1993); *Felső-magyarországi Szőlészeti Borászati és Gazdasági Lap* (Revista de viticultură, vinificație și economie din Ungaria de Sus) (1880); *Szőlészeti, Borászati és Gazdasági Lap* (Revistă de viticultură, vinificație și economie) (1881–1890); *Szőlőművesek Lapja* (Revista viticultorilor) (1885); *Szőlőművelési és Borászati Szaklap* (Revistă de specialitate pentru cultura viței de vie și vinificație) (1886–1887); *Gyümölcskertész* (Grădinarul de fructe) (1891–1912); *Szőlészeti és Borászati Lap* (Revistă de viticultură și vinificație) (1891–1917); *Egy év a szőlőben. Havi folyóirat szőlősgazdák számára* (Un an în podgorie. Publicație lunară pentru proprietarii de vii) (1892–1906); *Szőlészeti Lapok* (Revistă de viticultură) (1894–1895); *Tokaj-Hegyalja* (1894–1919; elöb: *Zemplén-Hegyalja*); *Szőlő- és Borgazdasági Lapok* (Revista gospodăriilor viticole și de vinificație) (1896–1898); *A Magyar Királyi Központi Szőlészeti és Kísérleti Állomás és Ampelológiai Intézet közleményei* (Buletinele stațiunii experimentale centrale regale maghiare de viticultură și ale Institutului de ampelologie) (1900, 1902–1903, 1913–1914); *Homok. Szakfolyóirat Szőlősgazdák számára* (Nisip. Revistă de specialitate pentru proprietarii de vii) (1900–1914); *Szőlőgazdasági Értesítő* (Bulletin de informare pentru gospodăriile viticole) (1912–1921); *Kertészet* (Grădinăritul) (1913–1919, 1921–1924). Mai nou *Borászati Füzetek* (1994–) conține articole despre istoria viti- și viniculturii maghiare. În cercetările noastre am folosit și unele numere ale altor reviste de specialitate agricolă: *Magyar Gazda* (Proprietarul maghiar) (1837–1848), *Gazdasági Lapok* (1850), *Falusi Gazda, Bihari Gazda* (Proprietarul din sat, proprietarul bihorean) (1880–1883). Aici trebuie menționat o obișnuință generală menținută până pe la 1860 la unele periodice și reviste, pe cât de enervant pentru cercetătorul de astăzi, pe atât de inutil. Unele publicații pe lângă anul, data exactă a apariției, numărul caietului, paginație, mai foloseau gruparea caietelor (cu numerotare continuă pe tot anul) în volume semestriale (câteodată cu reînceperea numerotării paginilor în cadrul fiecărui semestru), ceea ce complică citarea acestor reviste. Vom cita deci toate aceste date în referințele noastre pentru a fi cât mai exacte.

<sup>14</sup> Săptămânale locale (editate la Săcuieni, colecții prezente la Biblioteca Națională Széchenyi la Budapesta): *Érmellék* (Ținutul Eriului) (1881–1884); *Érmelléki Híradó* (Jurnalul ținutului Eriului) (1885–1889); *Székelyhid és Vidéke* (Săcuienii și ținutul său) (aug.-sept. 1890); *Érmellék és Rézálja* (Ținutul Eriului și podgoria de aramă) (martie-iulie 1897); *Székelyhidi Hírlap* (Gazeta de Săcuieni) (11 mai 1911–7 decembrie 1914). Sunt citate de: Nánási Zoltán, Wilhelm Iulia Maria, Revista „Székelyhidi Hírlap” (Jurnalul Săcuienilor), în *Crisia XI*, Muzeul Țării Crișurilor, Oradea, 1981: p 377–385. Reviste și ziare regionale: *Debrecen-Nagyvárad* (Buletin de informare Debrecen - Oradea) (1843–cca. 1919); *Bihar* (1862.09.05–1863.10.30, 1867–1868); *Nagyvárad* (1868–1870); *Bihar megyei Közlöny* (Buletinul oficial al comitatului Bihar) (1872); *Nagyvárad* (1870–1944); *Szabadság* (1874–1921, contopit cu primul); *Tiszántúl* (1895–1919); *Nagyvárad* (1870–1944); *Nagyvárad* (1870–1944); *Bihar vármegye Hivatalos Lapja, Járási Hivatalos Lap, Kiskereskedők Lapja, Népművelési Közlöny* (1886–1919); *Bihar megyei Gazdasági Egylet és Érmelléki Borásztársaság Közlönye* (Buletinele oficiale ale Asociației economice a comitatului Bihar și a Societății de vinificație din ținutul Eriului) (1862–); Citate de: Fleisz János,

La sfârșitul secolului XIX a căpătat o importanță deosebită analiza chimică și calitativă a vinului. Pe lângă rețeaua instituțională înființată, specialiști renumiți în domeniu erau: Wartha Vince (1844–1912), László Ede (1859–1912), Liebermann Leó (1852–1926), Vuk Mihály (1875–1952), Pálinkás Gyula (1883–1957) și Szabó István (1891–1957).

Pentru dezvoltarea viticulturii și viniculturii s-au organizat multe expoziții de vii și vinuri, concursuri de vinuri atât la nivel local și regional, cât și național, mai ales în a doua jumătate a secolului XIX. Sunt cunoscute cataloagele unora dintre acestea.<sup>15</sup> Cele mai cunoscute dintre aceste expoziții: Expoziția Agricolă Generală

*Város, kinek nem látni mását. Nagyvárad a dualizmus korában* (Un oraș fără pereche. Oradea în timpul dualismului), Charta Könyvkiadó, Nagyvárad, 1997, p. 155–163. Reviste centrale parțial studiate sunt: *Vasárnapi Újság* (Ziarul de Duminică) (numerele dintre 1854–1865 au fost digitalizate de Arcanum Adatbázis kft în 2002 și publicată pe CD-ROM, iar anii 1854–1871 se găsesc și pe [www.epa.oszk.hu](http://www.epa.oszk.hu) împreună cu *Borászati Lapok* anii 1860, 1872–1873 și *Pester Lloyd* anii 1891–1904, 1908–1922), *Pesti Napló* (Jurnalul de Pesta) (1850–) și *Pesti Hírlap* (Gazeta de Pesta). Lucrare de sinteză: *Hírlapjaink: A magyarországi hírlapok monographiája. Készült az 1869-iki ezredéves országos kiállítás sajtókiállítására* (Ziarele noastre. Monografia presei maghiare, întocmită pentru expoziția presei maghiare, în cadrul expoziției naționale, organizată în anul 1896, cu ocazia aniversării Mileniului), Budapest, 1896, vol I–VI; informatizarea în curs de desfășurare pe site-ul internet de la Biblioteca Națională Szechenyi [www.sajtomuzeum.oszk.hu/forrasok02.html](http://www.sajtomuzeum.oszk.hu/forrasok02.html).

<sup>15</sup> Csoma Zsigmond, *Kertészeti és szőlészeti-borászati kiállítások Magyarországon (XIX–XX sz.)*, în *Az országos mezőgazdasági kiállítások és vásárok története 1881–1990* (Expoziția de grădinărit, viticultură și vinificație în Ungaria, în secolele XIX – XX. Istoricul expozițiilor naționale de agricultură și a târgurilor între anii 1881 – 1990. Culegere de studii). în *Tanulmánygyűjtemény*, Magyar Mezőgazdasági Múzeum–AGROINFORM Kiadóház, Budapest, 1996, p. 73–94. Pe baza precedentei, următoarele lucrări le-am depistat și studiat în legătură cu vii- și vinicultură: \*\*\* *Katalog der Österreichischen Abtheilung*, Wien, 1867; \*\*\* *1867-iki világtárlat*, I–II kötet, Paris, Jouanet D. betűivel, 1868; \*\*\* *Magyarország a bécsi 1873-diki közkiállításon*, 1–2 kötet, Budapest, 1873; Gelléri Mór, *Az 1876. évi Magyar Országos Ipar-, Termény- és Állatkiállítás név- és tárgymutatója* (Repertoriul expoziției naționale maghiare de industrie și creșterea animalelor din anul 1879), I–II fizet, Székesfehérvár, 1876; \*\*\* *1878-iki világtárlat*, Budapest, Athaeneum Rt. Könyvnyomdája, 1881; Gamauf Vilmos, *Hivatalos jelentés a Párisban 1878-ban tartott Egyetemes Kiállításról, Erjedt italok* (Dare de seamă asupra expoziției internaționale de la Paris din anul 1878), Budapest, 1879; Rubin Sándor, *Az 1879. évi Országos Mű-, Ipar-, Termény és Állatkiállítás, Hivatalos katalógus*, Székesfehérvár, 1879; Keleti Károly, *Jelentés a Székesfehérvárt 1879-ben rendezett Országos Mű-, Ipar-, Termény és Állatkiállításról* (Dare de seamă asupra expoziției naționale maghiare de industrie și creșterea animalelor din anul 1879), Budapest, 1879; \*\*\* *Az OMGE által megtartott gyümölcs és konyhakertészeti kiállítás cathalogusa* (Catalogul expoziției de fructe și legume de bucătărie, organizată de către Asociația economică națională), Budapest, 1881; \*\*\* *A nemzetközi szőlőkiállítás katalógusa* (Catalogul expoziției internaționale de viticultură), Budapest, Pesti Könyvnyomda Rt., 1885; \*\*\* *Az 1885. évi budapesti Országos Általános Kiállítás albuma* (Albumul expoziției naționale generale din anul 1885 de la Budapesta), Budapest, 1885; Mudrony Soma, *Az 1885. évi budapesti Országos Általános Kiállítás katalógusa* (Catalogul expoziției naționale generale din anul 1885 de la Budapesta), I–II kötet, Budapest, 1885; \*\*\* *Az 1885. évi budapesti Országos Általános Kiállítás kitüntetett közreműködők jegyzéke* (Tabloul cu evidența colaboratorilor medaliați la expoziția națională generală din anul 1885 de la Budapesta), Budapest, 1885; \*\*\* *Az 1896-iki Ezredéves Országos kiállítás közleményei* (Buletinul expoziției naționale din anul 1896, organizată cu ocazia Mileniului),



Maghiară (1857, Buda, la inițiativa lui Széchenyi István, prima de acest gen), Expoziția din Oradea Mare (1874), Expoziția Generală Națională (1885, Budapesta, ultima expunere a măreției viti- și viticulturii dinainte de filoxeră), expoziții de vinuri și vii la Miskolc și Pécs (1888), Expoziția Națională din 1890 (Budapesta, prezența celor mai buni producători de struguri de masă), expozițiile anuale de horticultură (1893 Budapesta, 1895 Kassa, 1896 Nyíregyháza, 1897 Budapesta etc., cu secțiuni de viticultură), Expoziția Generală Milenară (1896, Budapesta), Prima și a II-a Expoziție Agricolă Generală (1899, Szeged și 1902, Pozsony cu Congrese de viti- și viticultură), expoziție de struguri de masă și vinuri în 1905 la Tátalomnic și de mijloace de producție la Munkács, în 1906 la Szeged expoziție de vinuri din plantații pe nisip. Vinurile au câștigat renume mondial și cu ocazia unor expoziții și concursuri internaționale: în 1863 la Hamburg s-a recunoscut supremația vinului de Tokaj și diversitatea vinurilor, la fel de performante au fost vinurile maghiare și la Paris (1867), Viena (1873), Londra (1874), Paris (1879), Bruxelles (1897, vinurile Pivniței centrale de prezentare a statului), Paris (1900, 130 producători cu 800 de vinuri). La fel de convingătoare au fost și colecțiile pepinieriștilor (mai ales ale lui Mathiász János) la Paris (1878), Florența (1886), Viena (1890), Sanktpetersburg (1894), Bordeaux (1896), Hamburg (1897), Paris (1900) și Bruxelles (1904).

Prima organizație națională în cadrul căreia s-a încercat modernizarea viti- și viticulturii în mod organizat, a fost *Asociația Economică Maghiară de Stat* (reînființată în 1850) și echivalentul ei din Transilvania (începând din anii 1860). S-au organizat variate societăți de comercializare a vinului, comunitare (pe zone viticole) și private (mai mult sau mai puțin reușite). Următorul pas l-a reprezentat înființarea *Pivniței*

---

1893, nr. 1 – 1897, nr. 33; Mudrony Soma, Ráth Károly, Micseh Endre (szerk), *Az 1896-iki Ezredéves Országos kiállítás általános katalógusa* (Catalogul general al expoziției naționale din anul 1896, organizată cu ocazia Mileniului), VI. csoport, *Mezőgazdaság*, Budapesta, 1896; \*\*\**A Borkiállítás és Borkóstoló Csarnok szabályzata* (Regulamentul expoziției de vinuri și al halei de degustare a vinurilor), Budapesta, 1895; *Az 1896-iki Ezredéves Országos kiállítás juryjegyzéke* (Tabelul cu evidența membrilor juriului expoziției naționale din anul 1896), Budapesta, 1896; Matlekovits Sándor, *Magyarország közgazdasági és közművelődési állapota ezeréves fennállásakor és az 1896. évi ezredéves kiállítás eredménye*, VI. Kötet, *Mezőgazdaság, Állattenyésztés, Vízépítéset, Erdészet stb* (Situația economiei și educației publice din Ungaria, la aniversarea mileniului din 1896 și realizările expoziției organizate), Budapesta, 1896; \*\*\**Az őszi Nagy Gyümölcs- és Szőlőkiállítás katalógusa* (Catalogul expoziției de fructe mari de toamnă și viticultură), Budapesta, 1896; \*\*\**A szegedi I. Mezőgazdasági Kiállítás katalógusa* (Catalogul expoziției agricole de la Szeged), Budapesta, 1899; \*\*\**II. Mezőgazdasági Országos Kiállításon bemutatott népies mintagazdaságok eredeti fényképei* (Fotografii originale cu gospodării model, prezentate la expoziția națională de agricultură din anul 1902. Expoziția națională de agricultură), *Im*, 1902; \*\*\**II. Mezőgazdasági Országos Kiállítás*, Budapesta, 1902; *Magyarország a párisi világkiállításon* (Ungaria la expoziția internațională de la Paris), Budapesta, 1901; \*\*\**A Hódmezővásárhelyi Ipari és Mezőgazdasági Kiállítás útmutatója* (Ghidul expoziției industriale și agricole de la Hódmezővásárhely), Hódmezővásárhely, 1904; \*\*\**Gyöngyösön rendezett Mezőgazdasági termény-, állat-, gép- és ipari kiállítás útmutatója* (Ghidul expoziției produselor agricole, de animale și mașini industriale), Gyöngyös, [1908].

*centrale de prezentare a statului* (1881), care împreună cu *Cooperativa națională a producătorilor maghiari de vinuri* (1883) au încercat impunerea unor standarde legate de înmagazinarea, întreținerea și comercializarea vinurilor. Atribuțiile superioare de organizare a viti-viniculturii au fost preluate din 1902 de *Asociația Națională a Viticultorilor Maghiari*. În cadrul *Cooperativei Centrale de Stat pentru credite*, înființată pentru ajutarea reînnoirii plantațiilor după filoxeră, s-au constituit așa zise cooperative locale de pivniță pentru înmagazinarea, întreținerea și comercializarea vinurilor producătorilor.

Cu toate că viti- și vinicultura Ungariei a fost însemnată, cercetarea ei din punct de vedere istoric lasă de dorit. Această activitate se rezumă deocamdată la descrierea unor zone viticole sub forma unor articole de revistă sau capitole din monografii de altă natură cu o focalizare asupra zonei viticole Tokaj. Puține sunt acele monografii de referință, care sunt consacrate în totalitate la scară mai largă problemei<sup>16</sup>. Mai frecvente sunt capitole din lucrări mai mari de istoria generală a agriculturii<sup>17</sup>. Problema a fost abordată și în cazul Transilvaniei<sup>18</sup>.

## INFLUENTA FACTORILOR PEDOCLIMATICI ASUPRA VITICULTURII VĂII ERIULUI

Având în vedere că, pe lângă priceperea agricultorului, și factorii meteorologici aveau influență asupra recoltei, ar fi justificat să trecem în revistă și efectele factorilor meteorologici din perioada respectivă asupra strugurilor și vinurilor (iobagilor și domeniului Diosig) după cum rezultă din presa vremii, începând cu anii 1840.<sup>19</sup>

<sup>16</sup> Herczeg Mihály, *Magyarország szőlő és bortermelésének története* (Istoricul producției de struguri și vinuri din Ungaria), în *Borászati Lapok* 6–10. Millenniumi száma, Budapest, 1896; Feyér Piroska, *Szőlő és borgazdaságunk történetének alapjai* (Bazele istorice ale producției de struguri și vinuri), Budapest, 1970; Feyér Piroska, *A szőlő- és bortermelés Magyarországon (1848-ig)* (Producția de struguri și vinuri din Ungaria), Budapest, 1981; Szekfű Gyula, *A magyar bortermelő lelki alkata* (Structura sufletească a producătorului maghiar de vinuri), Mundus Kiadó, Budapest, 2002

<sup>17</sup> Wellmann Imre, *A magyar mezőgazdaság a XVIII. században* (Agricultura din Ungaria în secolul al XVIII - lea), MTA, Budapest, 1979; Benda Gyula, *Statisztikai adatok a magyar mezőgazdaság történetéhez (1767–1867)* (Date statistice privind istoricul agriculturii maghiare), Budapest, 1973; Balás Árpád, *Magyarország mezőgazdasági szoktatási intézményei 1896* (Instituții pentru impulsarea muncii din agricultura Ungariei), în *Emlékkönyv*, Magyaróvár, 1897

<sup>18</sup> În cazul Ardealului cităm trei lucrări de gen: Teodorescu IC, *Caracterizarea diferitelor podgortii ale României*, Tiparul Românesc, București, 1925; Bulencea Athanasie, *Viile și vinurile Transilvaniei*, Editura Ceres, București, 1975; Csávossi György, *Jó boroknak szép hazája, Erdély*, Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 2004

<sup>19</sup> Sursese istoriei climei bazinului Carpatic au fost adunate prima dată în literatura de specialitate maghiară de Réthly Antal, fără a pune accent însă pe relația vreme-recoltă. Barbu Ștefănescu a realizat la rândul-i, pentru istoriografia română, o prezentare a datelor climaterice. Réthly Antal, *Időjárás események és elemi csapások Magyarországon 1700-ig* (Evenimente meteorologice și calamități naturale în Ungaria, până la anul 1700), Budapest, 1962; Réthly Antal, *Időjárás események és elemi csapások Magyarországon 1701–1800-ig* (Evenimente meteorologice și calamități naturale în Ungaria de la 1701

Anul 1842 a fost, spre exemplu, cu recolte slabe. Anul 1843, a început favorabil, dar furtunile pe timpul ploilor după Medard au cauzat pagube mari în vii, culturi de câmpie și la clădiri. Nu s-au găsit zilieri pentru că aceștia cereau bani mulți, fapt pentru care multe vii au rămas nelegate. Primăvara anului 1844 a fost rece și uscată, vara rece, toamna caldă cu precipitații abundente. După o înverzire intensă, din cauza ploilor reci și susținute, la înflorit, ciorchinii au rămas cu boabe puține și totuși recolta din 1844 a fost medie dar de calitate bună. Primăvara anului 1846 a fost rece, vara secetoasă cu grindină și mucegai, toamna caldă și lungă, prima brumă în decembrie, dând vinuri puține dar de calitate bună. Anul 1847 a dat vin în cantitate satisfăcătoare dar acru. Anul 1848 a dat vin mult și de calitate bună. Din cauza înghețurilor din iarna anului 1849, semănăturile s-au distrus, viile au înghețat, iar grânele, carnea și hrana în general s-au scumpit cauzând sărăcie în zona noastră. Numai prețul vinului a rămas mic pentru recolta bogată din anul trecut<sup>20</sup>.

Pe baza raportărilor lui Horváth József și Kosztka János (din Săcuieni) știm că, din cauza secetei mari, a frigurilor din septembrie și a înghețului uscat din anul 1857 a secetei continue din 1858 mulți butuci (mai ales cei de 5-10 ani) s-au distrus, lăstarii au rămas scurți, punând în pericol recolta și producerea puilor și pentru anul următor. Pagubele puteau fi recuperate doar în 6-10 ani. În 1858 butucii au fost afectați și de dezgroparea întârziată și imposibilitatea îngropării. Recolta a fost 1/5 celei de 1857, dar de calitate bună.<sup>21</sup>

Anul 1862 a fost favorabil producției de vinuri (atunci s-a încercat producerea de vin de desert din bakator, pentru prima dată pe domeniul Zichy). Neinfluențate de iarna grea din 1863/4, butucii au înmugurit frumos în 1864, dar înghețul de Sfântul Mihai și vremea friguroasă, au determinat recolta cea mai mică și slabă din acei ani. În 1866 înghețul de Sfântul Orban a nimicit majoritatea viilor. În 1868 mustul însă era așa de dulce încât a fermentat destul de greu. Din 1834 n-a mai fost recolta așa de multă și bună. Din cauza iernii calde viile s-au descoperit devreme în 1869, iar înghețurile din mai nu erau așa de devastatoare ca în 1866. În 1870, din cauza iernii ploioase, butucii îngropați au putrezit sub pământ, iar lăstarii umflați cu apă s-au distrus la un îngheț de

- 1800), Budapest, 1970. Aceste date au fost prelucrate de Rácz Lajos cu calculatorul și a întocmit hărți climatice pe fiecare an. Prezentarea acestei activități la: Rácz Lajos, *A Kárpát-medence éghajlattörténete a kora újkor idején (1490-1800)* (Istoricul climei în depresiunea munților Carpați în epoca modernă), în *Történelmi Szemle*, 1995, anul XXXVII, nr. 4, p. 487-509; Réthly Antal, *Időjárás események és elemi csapások Magyarországon 1801-1900-ig* (Evenimente meteorologice și calamități naturale în Ungaria de la 1801 - 1900), Volumul I., Budapest, 1998; Barbu Ștefănescu, *Tehnică agricolă și ritm de muncă în gospodăria țărănească din Crișana (sec. al XVIII-lea și începutul sec. al XIX-lea)*, Fundația Culturală Cele Trei Crișuri, Oradea, 1995, p. 177-187

<sup>20</sup> *Magyar Gazda*, 1843, anul III, semestrul doi, p. 1085; *Ibidem*, 1844, anul IV, semestrul doi, p. 169-172; *Ibidem*, 1845, anul V, semestrul doi, p. 199-204; *Ibidem*, 1846, anul VI, semestrul doi, p. 1509-1511; *Ibidem*, 1847, anul VII, semestrul doi, p. 731. Datele sunt comunicate de Irinyi János (inspectorul domeniului Mandél din Nagyléta).

<sup>21</sup> *Borászati Lapok*, 1858, semestrul întâi, nr. 18 (2 mai), p. 141-2; *Ibidem*, 1858, semestrul doi, nr. 29 (18 iulie), p. 228-31; *Ibidem*, 1858, semestrul doi, nr. 48 (28 noiembrie), p. 380-381

-16-20°C. Distrugerile erau de 40-70% (n-a mai fost un asemenea îngheț din 1836-8). Anul s-a menținut ploios în continuare, de aceea vinurile au fost deosebit de acre și reprezentau doar 1/5 din recolta obișnuită<sup>22</sup>. O evidență și statistică meteorologică lunară s-a întocmit și în revista *Asociației medicilor, farmaciștilor și naturaliștilor din Bihor*, cu titlul de *Revistă de științe naturale (Orvos és Természettudományi Szemle)* între 1875-1881<sup>23</sup>.

Aceste calamități nu erau caracteristice regiunii noastre după cum putem constata din informațiile furnizate de Schwartz Viktor<sup>24</sup> și de Kelety Károly (vezi tabelul alăturat)<sup>25</sup>.

Localitate	Lunile												Media anuală
	I.	II.	III.	IV.	V.	VI.	VII.	VIII.	IX.	X.	XI.	XII.	
Media normală a temperaturilor pe anii 1848-1867 (în °C)													
Debrecen	-2,4	0,6	4,5	10,7	16,7	21,1	22,4	21,4	17,2	12,2	4,9	-1,3	10,7
Media reală (pe 24 de ore) lunară și anuală a temperaturilor în 1872 ( în°C)													
Debrecen	-1,1	0,8	5,8	13,1	19,5	18,4	21,2	20,5	17,3	13,9	9,5	4,9	12,0
Oradea	0,5	0,7	7,1	13,1	19,3	17,4	–	–	–	–	–	–	–
Precipitațiile lunare în 1872 (mm)													
Oradea	20	16	34	50	30	181	–	–	–	–	–	–	–

În 1857 regiunii viticole propriu-zise a Eriului (de fapt valea inferioară a Eriului) îi aparțineau în principiu Cadea Mare și Cadea Mică, Coliu, Diosig, Săcuieni,

<sup>22</sup> *Falusi Gazda*, serie nouă, 8 februarie 1865, anul V, caietul 6, p. 89 – știrile lui Szele Imre; *Borászati Füzetek*, iulie 1869, anul I, nr. 7, p. 415-419; *Ibidem*, mai 1870, anul II, nr. 5, p. 316; *Ibidem*, iunie 1870, anul II, nr. 6, p. 333-6; *Ibidem*, decembrie 1870, anul II, nr. 12, p. 760; *Ibidem*, mai 1871, anul III, nr. 5, p. 257-260 – știrile lui Miskolczy Mihály.

<sup>23</sup> Tóth János, *Contribuții la cunoașterea activității societăților culturale orădene în a doua jumătate a sec. al XIX-lea și începutul sec. al XX-lea*, în *Crisia*, XI, Muzeul Țării Crișurilor, Oradea, 1981, p. 184

<sup>24</sup> Schwartz Viktor, *Az Érmellék szőlőszete és bora, különös tekintettel gróf Zichy Ferencz Ő Excellenciájának pinczészetére. Az 1873-ik évi bécsi világkiállításra írott program dolgozat* (Viticultura și vinul ținutului Eriului, cu referire specială la pivițele excelenței sale conelui Zichy Francisc. Programul expoziției internaționale de la Viena din 1873), Légrády Testvérek, Budapest, 1873, p. 14-15. Vremea pe valea Ierului este blândă, temperatura medie anuală a fost între 9-11°C în ultimii ani, iar căldura maximă 30-32°C (în cazuri rare 37,5°C ca în mai 1869, iunie 1870). Căldura mare începea în iunie și se ține până la sfârșitul lui august, nu era rară 25°C la mijlocul lui septembrie. Temperatura minimă era variabilă (în 1872 15°C). Cantitatea anuală aproximativă a precipitațiilor era de 20-22 inch parizieni (în 1872 24,7). Distribuția precipitațiilor pe anotimpuri, chiar dacă nu-i așa de rea ca în Câmpia Mare (Alföld), nici aici nu-i foarte favorabilă: cel mai mult (36%) cade în octombrie-noiembrie, cel mai puțin vara (iunie-august), și luna mai este săracă în umiditate. Regimul eolian: iarna vânturi din NV și N cu puține daune, primăvara din V, vara din SV cu ploi și câteodată din S cu căldură persistentă.

<sup>25</sup> Kelety Károly, *Nemzetközi statisztika* (Statistica internațională), Szőlőszet, első rész, *Magyarország szőlőszeti statisztikája (1860-1873)*, Kiadja az Országos Magyar Kir. Statisztikai Hivatal, Budapest, 1875, p. 50, 55-6, 58, 62, 65

respectiv Ianca (vinul ultimei însă rămâne puțin în urma precedentelor). Tot aici aparține, cu vinuri la fel de bune Vaida, Sâniob, Sântimreu de pe valea Barcăului, respectiv Târgușor, Cherechiu Mic, Otomani, Săuca etc. S-a menținut diferențierea între zona inferioară și superioară a văii Eriului și în 1871 (ultimei aparținând localitățile din zona Tășnadului). În continuare când ne vom referi la valea Eriului de fapt înțelegem valea inferioară a Eriului. Dealurile de pe valea Eriului, la fel și văile, au orientarea N, NV, V. Orientare S, SE se observă doar în curburile văilor și pe vârful dealurilor (cele mai multe în Cadea și Coliu, localități cu vinurile cele mai bune). Pe valea Barcăului orientarea viilor este de S, SE, cu păduri în părțile de N, NV. Totuși, multe vii aveau orientare nordică, mulțumită climei favorabile (chiar viile nordice de aceea se considerau mai călite și rezistente ca celelalte).

Din cadastrul toponimic al lui Pesty Frigyes (1864) știm, că în cazul Diosigului dealul cel mai mare și cel mai bun era Dealul Mare (Nagyhegy), fiind urmat în mărime și calitate de Dealul Mic (Kishegy) și Csontos (după numele unei foste familii), cel mai slab fiind dealul Buckó (aceasta din urmă a intrat în posesia diosiganilor probabil în 1665, când pașa din Oradea a împărțit unele păduri între diosigani și cei din Sâniob). (Padalja) conținea pivnițe săpate ca sub bancă, după alții numele lui se trăgea de la obiceiul proprietarilor de a îmbăta oaspeții până picau pe sub bancă. Versanții Zoldogos, Gánás, Vájús încă erau împăduriți (s-au defrișat abia la începutul secolului XX)<sup>26</sup>.

După constatările lui Gyürky Antal (1858), solul părții deluroase a văii Eriului este alcătuit din argilă galbenă amestecat ici-colo cu nisip (cu mai puține plantații de vii), pe alocuri cu conținut feros (argilă roșie), în alte locuri calcaros (mai puțin calcaros ca dealurile Oradei). Solul este ușor cultivabil și roditor, de aceea fertilizarea solului cu bălegar se obișnuia poate odată într-un secol. După alt autor solul era mai calcaros în partea sudică a dealurilor din Ianca, unde s-au semnalat și izvoare calde calcaroase. Practic aceleași condiții semnalează mai târziu Schwartz Viktor (1873), Kelety Károly (1875) și Entz Ferenc (1902)<sup>27</sup>. Întrucât programul național de analiză

<sup>26</sup> Hoffmann István, Kis Tamás, Pesty Frigyes kéziratoss helynévtárából (Manuscrisul nomenclatorului localităților 1864), 1864. Biharmegye I., seria A Debreceni Kossuth Lajos Tudomány Egyetem Magyar Nyelvtudományi Intézetének Kiadványai (Jakab László szerk.), nr. 65, Debrecen, 1996, p. 161, 261; *Borászati Lapok*, 1858, semestrul doi, nr. 42, 17 octombrie, p. 335; *Szőlészeti és Borászati Közlemények* 1857, caietul IV, p. 223-8; *Borászati Lapok*, 1859, semestrul unu, nr. 6, 6 februarie, p. 45

<sup>27</sup> *Borászati Lapok*, 1858, semestrul întâi, nr. 18, 2 mai, p. 141-2; *Ibidem*, semestrul doi, nr. 29, 18 iulie, p. 228-31; *Ibidem*, semestrul doi, nr. 48, 28 noiembrie, p. 380-1; Schwratzer Viktor, *Az Érmellék szőlőszete és bora, különös tekintettel gróf Zichy Ferenc Ó Excellențiájának pincészetére*, Az 1873-ik évi bécsi világkiállításra írott program dolgozat, Légrády Testvérék, Budapest, 1873, p. 14-15; Kelety Károly, *Nemzetközi statisztika*, Szőlőszet első rész, *Magyarország szőlőszeti statisztikája (1860-1873)*, Kiadja az Országos Magy. Kir. Statisztikai Hivatal, Budapest, 1875, p. 50, 55-6, 58, 62, 65. În 1873 din totalul de 28.421,83 holde cadastrale de vii din Bihorul vechi, 3185,86 holde erau pe sol negru, 19.687,99 pe sol argilos, 3875,02 pe sol nisipos, și 1672,96 pe sol pietros. *Borászati Lapok*, anul 34, nr 40, 5 octombrie 1902, p. 750

chimică a solurilor zonelor viticole până la expoziția milenară din 1896 nu a cuprins și zona noastră, nu dispunem deocamdată de date precise publicate din perioada monarhiei<sup>28</sup>.

În ce privește suprafețele de vie din comitatul Bihor, avem date mai consistente doar din a doua parte a secolului XIX. Date de producție pe categorii de vinuri cunoaștem din anii 1866, 1873 și 1885<sup>29</sup>. Suprafețele viilor de pe valea Eriului,

<sup>28</sup> Cunoaștem doar compoziția solului viei experimentale din Diosig înființate în 1939, conform căreia solul era sărac în humus și calcar, bogat în potasiu, conținut echilibrat de argilă și nisip fin, fosfor, nitrogen și componente solubile în acid în cantitate medie, de pH neutru, suficient pentru vinuri albe și roșii de calitate medie. România Viticolă, 1941 iulie (V/7), p. 201-208. Analize pedologice mai complexe s-au făcut în toate satele din Bihor în anii 1970. Un exemplar ale acestor analize se păstrează la primărie.

<sup>29</sup> Galgóczy Károly, *Magyarország, a Szerbvajdaság s Temesi Bánság mezőgazdasági statisztikája*, Pest, 1855, p. 31 ; *Gazdasági Lapok*, 1866, semestrul unu, nr. 2, 10 ianuarie, p. 19; *Ibidem*, nr. 3, 17 ianuarie, p. 32; *Ibidem*, nr. 6, 7 februarie, p. 71 ; Kelety Károly, *Nemzetközi statisztika*, Szőlőszet, első rész, Magyarország szőlőszeti statisztikája (1860-1873), Kiadja az Országos Magy. Kir. Statisztikai Hivatal, Budapest, 1875; p. 37, 211, 245, 249; Mudrony Soma, *Az 1885. évi budapesti Országos Általános Kiállítás katalógusa*, vol. I., Budapest, 1885, p. 119; Szives Béla (szerk), *Borászati Naptár az 1898-as évre* (Calendarul vinificației ep anul 1898), Méhner Vilmos Kiadóhivatala, Budapest, 1898; p. 35; Drucker Jenő, *Borászati Lapok Zsebnaptára az 1903 évre* (Calendar de buzunar al registrelor de vinificație pe anul 1903), Budapest, 1902, p. 151; *Ibidem*, p. 153; *Ibidem*, 1904, Bp., 1903, p. 164; *Ibidem*, 1906, Bp., 1905, p. 166; *Ibidem*, 1907, Bp., 1906, p. 161; *Ibidem*, 1909, Bp., 1908, p. 147; *Borászati Lapok*, anul 32, nr. 46, 11 noiembrie 1900, p. 851. Mici neconcordanțe între date există din cauza surselor oficiale diferite folosite de autorii de epocă (după lucrări cadastrale în 1853 20.775 holde cadastrale, pe baza evidențelor comunale din 1873 28.422 holde cadastrale).

Anul	Suprafața de vii (holde cadastrale)	Vinul produs (hL)	Struguri vânduți (măji a 100 kg)
1853	20.775 (?)	–	–
1855	28.168	–	–
1866	32.804 (?)	138.348	–
1861-72	–	152.846	–
1873	28.422	67.579	136,5
1885	18,915	–	–
1895	–	18.112	–
1896	–	30.554	–
1899	7488	26.118	1341
1900	4618	17053	833
1901	5655	119.009	1805
1903	6559	70.000	3003
1904	6924	120.864	3732
1906	7571	96.568	2693
1915	8764	–	–

Recolta medie anuală până în 1866 a constat din 244.744 ocale austriece de vin alb. În 1873 vin alb 118.799,7, vin roșu 570,6, vin rose 48,0 ocale austriece (despre vinuri de desert nu avem date). În 1885

defalcate pe localități, ni le furnizează Schwartzter Viktor și Kelety Károly din 1873 (vezi tabelul 1. din anexă)<sup>30</sup>. Alte date despre scăderea suprafețelor vor fi detaliate în capitolul filoxerei, de productivitate și prețuri în capitolul despre vinuri.

## SOIURI DE VIE DE PE VALEA ERIULUI (SEC. XIX)

Informațiile ampelografice ale lui Görög Demeter referitoare la zona noastră le-am detaliat mai înainte. Alte informații mai consistente ne stau la dispoziție doar la mijlocul secolului<sup>31</sup>.

După opinia lui Havas József (1858) soiul principal la Diosig și pe valea Eriului era rujița (piros bakator, bakator grenat, ménési rózsás). Acesta este considerat un fapt pozitiv față de alte zone, unde în loc de 2-3 rase principale, se face vin dintr-o sumedenie de soiuri, vinul astfel făcut neavând caractere particulare zonei respective. În afară de rujița (bakator), alte 4-5 soiuri mai erau reprezentative în cantități însemnate în zona noastră. Asemenea erau: alanttermő (vița joasă), alföldi (sárféher, pinot gris, szürkebarát, szürkeburgundi, ruhlandi. Constantinescu Gh. echivalează greșit alföldi cu rujița), bihari boros (vin de bihor?), erdei (erdélyi, fehérbakar, bakator alb, ardeleanca) și soiurile producătoare de vinuri roșii (de szeged, bodon/bodonos, negru de ineu/jenei/kadarka, vinul de Köbel, purcsin/porcsin/fekete kadarka, unele greu identificabile astăzi). Dispersate între precedentele se mai găseau: variante de gohér și furmint (somszölő/schmigd/cimighera), feteasca (leányka, leányszölő), verde de Seren/sirmian (szerémi zöld), o variantă dulce și aromată a cozii de oaie (juh fark, bácsó), muscatul, respectiv albul zaharos (édes fehér/Ottlieb/svábszölő). Aceste soiuri erau amestecate în plantații și, cu excepția bakatorului (care reprezenta 1/3-1/2 din suprafețe și se culegea separat), se culegeau și se zdrobeau împreună. Bakatorul nu s-a cultivat nicăieri singur în plantație. Florile fiind predominant ginoide se fertilizau foarte greu, de aceea roada era de cantitate medie, cu începerea precocă dar terminarea tardivă a coacerii boabelor (dar când s-a copt bine, avea și un caracter aromat/de genul muscatului, fapt pentru care era considerat de oamenii de aici și cel mai bun strugure de masă, această aromă furnizând și caracterul vinului bakatorului). Contrar acestor inconveniente popularitatea soiului a crescut în anii 1850, fiind înmulțit atât prin prăbușire, marcotare cât și prin pepiniere.

În toată zona Eriului pe 11.035 ha de vii s-a recoltat 56.415 hL vin alb și 1408 hL vin roșu.

<sup>30</sup> Kelety Károly, *Nemzetközi statisztika*, Szőlőszet, első rész, *Magyarország szőlőszeti statisztikája (1860-1873)*, Kiadja az Országos Magy. Kir. Statisztikai Hivatal, Budapest, 1875, p. 286-288; Mudrony Soma, *Az 1885. évi budapesti Országos Általános Kiállítás katalógusa*, vol. I, Budapest, 1885, p. 199

<sup>31</sup> Nefind cu pregătiri ampelografice performante, lângă descrierile autorilor epocii, în identificarea soiurilor cu denumiri maghiare, în traducerea denumirilor lor sau echivalarea cu soiuri românești asemănătoare ne-am inspirat din următoarele lucrări: Pop N, *Sădirea și cultivarea viei*, Blaj, 1908; Graur D, *Cultivarea viei, manuarea vinului, morturile și vindecarea lor*, Șimleu, 1912; Constantinescu Gheorghe, *Ampelografia Republicii Populare România*, Editura Academiei, București, volumul de introducere în 1970, volumele 1-8 în 1959-1965

Fazekas István, preot reformat în Roșiori - Bihor și viticultor devotat, a înșirat 63 de soiuri de vie cultivate pe valea Eriului, dar pentru Havas József părea cam exagerată cifra, întrucât multe denumiri figurau sub mai multe sinonime, iar alte soiuri numărau doar câțiva butuci în diferitele plantații. Fiecare producător avea soiurile lui favorite. Astfel, pe lângă bakator mulți adepți aveau vița joasă (abundent roditor, cu vin plăcut), ardeleanca (mai puțin roditor, cu vin mai puțin caracteristic, dar boabe mai rezistente toamna), dar și soiurile pinot gris, bihari boros, coada oii, gohér (ultimele fiind în cantitate însemnată în viile din Sântimreu ale Episcopiei romano-catolice din Oradea)<sup>32</sup>.

Practic tot aceleași soiuri autohtone menționează Schwartzter Viktor (1873) înșirând și mustoasa de Măderat, goherul alb și roșu, soiul ezerjó (Kolmreifer). La Ballagi Aladár (1891) lângă soiurile autohtone, rieslingul de Rin și pinot noir (burgundi, kis kékburgundi, apró fekete) deja reprezintă soiurile occidentale încetățenite. După Szele Imre (1865), din cauza calităților multiple ale bakatorului, nu era caracteristică cultivarea strugurilor de masă și nici producerea vinurilor aromatate<sup>33</sup>. O altă listă a denumirilor soiurilor (listă de importanță etnografică) înșiră 45 de soiuri cultivate la noi în 1855<sup>34</sup>.

Revenind asupra bakatorului, autorii epocii (1857) diferențiau două variante: bakatorul grenat sau vișiniu și bakatorul roșu. Bakatorul grenat sau autentic are boabe alungite de culoare roșu închisă, semănând cu soiul Kövidinka (Steinschiller), dar ciorchinele și boabele erau mai mari, rare și cu mai puține semințe, frunze rotunde, adânc lobate, fiind caracteristică Eriului inferior. Bakatorul roșu cu ciorchini la fel de mari, dar mai rari, avea boabele rotunde și mai deschise la culoare, fiind mai caracteristică dealurilor din jurul Oradiei. După unii avea aceleași caractere cu precedentul. Dinca roșie este rară, față de dinca albă, dar celor de pe valea Eriului le era rușine să le considere bakator. Interesantă este descrierea soiului Bihari boros, despre care se zice că avea boabe tari, dar cu mult lichid, rezistentă la putrefacție, asemănător Chasselas blancului, și dând vin tare (mulți îl considerau cel mai valoros după cele două bakator și-l amestecau cu plăcere cu vinul bakatorului).

<sup>32</sup> *Gazdasági Lapok*, 5 septembrie 1856, anul VIII, semestrul doi, nr. 36, p. 454-456

<sup>33</sup> Schwartzter Viktor, *Az Érmellék szőlőszete és bora, különös tekintettel gróf Zichy Ferencz Ö Excellenciájának pinczészetére*. Az 1873-ik évi bécsi világkiállításra írott program dolgozat. Légrády Testvérek, Budapest, 1873, p. 24; Ballagi Aladár, *Az Osztrák-Magyar Monarchia irásban és képen* (Monarchia austro-ungară în scris și în ilustrații), Budapesta, 1891 – versiunea informatizată de Arcanum Adatbázis kft. și publicată pe CD-ROM (date suplimentare [www.arcanum.hu](http://www.arcanum.hu)).

<sup>34</sup> *Gazdasági Lapok*, 29 noiembrie 1855, anul VII, semestrul doi, nr. 48, p. 575. O descriere cu pretenții ampelografice a soiurilor putem găsi în următoarele articole (Bartha János, Tășnad): *Borászati Lapok*, 23 iunie 1860, an III, nr. 25, p. 229-230 – bakator, furmint; Idem, 30 iunie 1860, an III, nr. 26, p. 237-238 – furmint, ardeleanca, frunză de tei (hárslevelű), vița joasă; Idem, 21 iulie 1860, an III, nr. 29, p. 259-260 – coada oii, riesling; Idem, 28 iulie 1860, an III, nr. 30, p. 268 – verede de sirmian, iordovana (járdovány), goher alb; 10 august 1860, an III, nr. 32, p. 283-284 – soiurile roșii. Tot el afirmă că bakatorul, ardeleanca, frunza de tei, vița joasă și coada oii culese împreună dau vin bun, cum dovedește expoziția de vinuri din Diosig (1858). Sticlele de vinuri erau spălate cu vitriol.



Ardeleanca era abundant roditoare, se cocea cel mai bine pe versantele sudice, necesita cules tardiv și vreme caldă prelungită (boabele erau moi, cu coajă subțire, de aceea în timp ploios putrezea), dând un vin acidulat fără caractere speciale. Soiul pinot gris (alföldi) era nobil, rezistent. Coada oii era considerată importantă, fiind abundant roditor, dând vin armonios, dar din cauza boabelor moi și cu coajă subțire, se putrezea ușor. Se mai menționa (1857) lângă vița joasă, în cantități mai mici și rieslingul de Rin, feteasca, frunza de tei, goherul, verdele sirmian (se cocea cel mai târziu), țâța caprei, vița pătrunjel (petrezselyemszölő) etc, iar dintre soiurile roșii mai răspândite erau: kadarka neagră, iordovana (járdovány, care necesita tăiere în cepi), bodonos și purcsinul (ultimul semănând cu pinotul noir; ciorchinele cu pedicele verzi intense și boabe mici, alungite, negre, foarte dulci fiind preferat în prepararea oțetului)<sup>35</sup>.

Programele de modernizare în a doua jumătate a secolului al-XIX-lea au condus la răspândirea în mai multe valuri a unor soiuri străine. La începutul anilor 1860 se obișnuia plantarea soiurilor nord-germane (rieslingul de Rin, Traminer). Acestea însă numai în Transilvania au produs vinuri de calitate asemănătoare zonelor de origine. În Diosig contele Zichy a dovedit menținerea calităților originale în cazul rieslingului de Rin. La sfârșitul anilor 1860 s-au răspândit soiurile precoce austriece (roșu și verde de Veltelin, Silvana roșie și verde, Ortlieb galben, albastru de Wildbach, Rothgipfler), care cu toată precocitatea și calitățile lor nu dădeau mai mult ca soiurile autohtone (de aceea, cu excepția regiunilor vecine cu Austria, până la 1885 deja erau defrișate peste tot). Contele Zichy a încercat și la noi câteva dintre aceste soiuri însă cu rezultate necunoscute nouă încă. La începutul anilor 1870 erau introduse soiurile franceze mai puțin sensibile la soluri și meteorologie, cu vinuri caracteristice, deja acceptate la nivel mondial (soiuri roșii: Cabernet, Merlot, Pinot, Gamay, Teinturier, Malbec; soiuri albe: Sauvignon, Semillon, Pinot, Muscat, Chasselas). Mulțumită contelui Zichy și din acest val putem găsi la Diosig la vremea respectivă<sup>36</sup>.

Dintre soiurile nou intrate în zona Eriului, pinot grisul s-a dovedit un veritabil concurent pentru bakatorul de aici. Mai ales că, Rochel Carol, profesor la școala viticolă din Klosterneuburg, susținea ferm că uleiозitatea furmintului nu poate înlocui absența aromei la acesta, iar în cazul bakatorului aroma vinului este mai degrabă imaginară decât reală, singura rasă care dovedea asemenea calitate fiind doar pinot grisul. Doctorul din Diosig, Miskolczy Mihály, în 1869 s-a dovedit ferm în apărarea bakatorului, după ce făcea diferența dintre vinurile gustoase ale soiurilor nemirosoare și vinurile aromate ale celor mirositoare (Chasselas, muscat, izabela). Aduce ca dovadă bakatorul lui Mezőssy László din 1859, și a lui Zichy Francisc din 1827,

<sup>35</sup> Szőlészeti és Borászati Közlemények, 1857, caiet IV, p. 223-229; Borászati Füzetek, 1871, an III caiet 4, p. 220-226

<sup>36</sup> Kelety Károly, *A budapesti 1885-ki országos általános kiállítás főjelentése* (Raportul final privind expoziția generală națională de la Budapesta din anul 1885), Az Athenaeum R. Társulat Könyvnyomdája, Budapest, 1886, vol II, p. 83-90, vol III, p. 125-155

furmintul grafului Mikó Imre din 1848, susținând că dacă bakatorul se va culege precoce cu goherul, atunci gustul lui într-adevăr va fi imaginar (dovedind cu diferența de calitate dintre rujițele micilor producători cules la 20 octombrie și cele ale văduvei lui Molnar Samuel cules la 26 noiembrie). Pinot grisul de obicei era la coacerea maximă, la mijlocul lunii octombrie, dar nu se mai putea ține pe butuci fiind sensibil la putrefacție, pe când bakatorul se putea ține și o lună. Cu toate inconvenientele soiului (fertilizare deficitară, roadă capricioasă chiar lângă lăsarea mai multor cepi și lăstari pe coardele de 2-3 ani), înainte de defrișarea totală ar fi trebuit selectată clonal sau aplicat deasupra butucilor acoperișul lui Guyot. Din cauza slăbiciunilor soiului, Horváth József în Săcuieni și-a tăiat plantațiile de bakator. Nu calitatea vinului era importantă, ci productivitatea butucului. Nu conta reușita vinului de bakator al contelui Zichy din 1811, care cu ocazia unei experiențe efectuată de comerciantul Jalics Ferenc în 1866, după trecerea de patru ori prin zona ecuatorială pe cale marină, și-a păstrat remarcabil calitățile organoleptice<sup>37</sup>.

În volumul din 1884 al Registrului Vinurilor<sup>38</sup> întâlnim prima propunere oficială de soiuri cultivabile pentru zona noastră viticolă, unde pe lângă soiurile autohtone sunt prezente deja și soiurile occidentale. Lista a fost întocmită pe baza propunerilor profesorilor de la școala de vieri și aprobată de o comisie centrală. Pe baza acesteia s-au aprobat următoarele soiuri de vin pentru zona Eriului, vizibile în tabelul de mai jos.

Strugurii de masă erau uniform recomandați tuturor zonelor viticole pentru consumul precoce (Madelaine, Madelaine-Royal, Précoce de Malingre, Chasselas blanc Croquant, Chasselas Rouge, Chasselas Rouge-royal, Passa Tutti, Augustana, Margita – toate cu tăiere lungă), pentru consumul mediu (Chasselas Napoleon, Golden Champion, Duc of Buccleuch, Muscat d'Alexandrie blanc, gustoasa de Genova,

<sup>37</sup> În ordinea citării: *Borászati Füzetek*, iulie 1869, anul I, nr. 7, p. 415-429; Idem, aprilie 1871, anul III, nr. 4, p. 220-226; Idem, iunie 1870, anul II, nr. 6, p. 333-336 – ultima pe baza unor notițe din 1867; *Gazdasági Lapok*, 21 noiembrie 1866, anul XVIII, semestrul doi, nr. 47, p. 565 – experiența lui Jalics. A. F. În plantația celui mai priceput viticultor din Diosig, dr. Miskolczy, următoarele soiuri s-au cultivat în 1870: bakator și aredeleanca, struguri de masă în plantație separată (Monstreuse rouge Decandolle, Sfântul Anton roșu, Schönberger roșu, Maloja/Malaga roșalbastră, Pinot violet, Chasselas Fontaineblau, Chasselas Blanc, Marele Muscat de Smyrna, Italian precoce, Uva reginae, Krachtgutedel, Italian alb, Hölbling, Grinzinger, Muscat de hamburg, Englez alb, albul de Elbling, Kaprisling, Haniche Ost-hoffer, Catawba, Passatutti, Isabella), respectiv riesling, tramin, pinot noir, Zierfandler/Silvaner roșu, silvaner verde. În Săcuieni mai pricepuți erau în 1867 Horváth József (a cărei vii de pe dealul Vecser au fost afectate de grindină), Penkert Mihály (a cărui bakator din 1856 se vindea pentru suma fabuloasă de 50 frt/ocauă), respectiv se menționează o plantație mai mare ca Isabella, dar a cărei struguri și vinuri erau sub așteptări. În comparație, vinurile din pivnițele lui Zichy le întreceau pe cele din pivnițele proprietarilor din Săcuieni.

<sup>38</sup> \*\*\* *Borászati Törzskönyv. Magyarország nagyobb bortermelői eladásra bepincézett borainak kimutatása, A Földmívelés-, Ipar- és Kereskedelmi Magy. Kir. Miniszter megbízásából 1884-ik évre összeállította az orsz. borászati kormánybiztos* (Registrul principal de vinificație. Situație privind vinurile stocate în pivnițe, ale marilor producători din Ungaria, în vederea vânzării acestora în conformitate cu dispoziție Ministerului Agriculturii Industriei și Comerțului din Ungaria din anul 1884), Budapest, 1884, p. 347, 355, 359

Muscat Frontignan, albul zaharos), pentru export tardiv și pentru iarnă (albul de Semendria, dinka roșie, malaga albastră, galbena de Damasc, Muscatul de Smyrna, țâța caprei albă, roșie și albastră).

Tipul vinului	Soiul de vie recomandat văii Eriului în 1885	Coacere	Mod de tăiere propusă	Localizarea plantației	Felul solului	
Vin alb	Bakator roșu	Tardivă	În cepi și lung	p.j.	Pl. și po.	
	Ardeleanca	Tardivă	În cepi și lung	p.î.	Pl. și po.	
	Pinot gris	Medie	Scurt și în cepi	p.j.	L și pl.	
	Coada oii	Medie	Scurt și în cepi	p.î.	L, pl, po	
	Riesling italian	Medie	Scurt, în cepi, lung	p.	L, po	
	Sauvignon	Medie	Lung și în cepi	p.î.	L, pl	
	Semillon	Medie	Lung și în cepi	p.î.	L, pl	
Vin roșu	Oporto	Precoce	Cepi, lung	c.	L, pl, po	
	Kadarka	Medie	Scurt și în cepi	p.î.	L, pl	
	Burgund mare	Precoce	Lung, cepi	p.	L, pl	
	Malbec	Medie	Lung, cepi	p.j.	L, pl	
	Pentru încercare	Cabernet	Precoce	Lung, cepi	p.j.	L, pl
		Merlot	Precoce	Lung, cepi	p.j.	L, pl
		Verdot	Precoce	Lung, cepi	p.j.	L, pl

Legendă (nevoile vițelor de vie):

P.J. – pantă joasă, P.Î. – pantă înaltă, p. – podiș,c. –câmpie,  
l. –legat, p.l. –puțin legat, po. – poros

### VITICULTURA SI VINICULTURA MICILOR PROPRIETARI DE VIE<sup>39</sup>

Cine erau cei care lucrau viile și cât cereau pentru munca prestată? După părerea lui Galgóczy Károly (1855) cunoștințele agricole ale populației de rând din

<sup>39</sup> În ce privește asemănarea terminologiei maghiare de specialitate de epocă, cu terminologia românească, am întâmpinat uneori greutăți serioase în traducerea cuvintelor. Am folosit următoarele surse pentru lămurirea neclarităților: Oprea D.D., *Lucrări practice de viticultură*, Editura didactică și pedagogică, București, 1965, *passim*; Cotea D. Valeriu, Pomohaci I. Nicolai, Gheorghiu Șt. Martin, *Oenologie*, Editura didactică și pedagogică, București, 1982, *passim*; Neamțu Ioan, *Viticultura practică*, Editura Ceres, București, 1994, *passim*; Ville Gorun, Sandu, Dănulescu D., *Altoirea viței de vie*, Editura Ceres, București, 1970; Jacsmenik Gyula, *Szőlészet, borászat a kiskertben* (Viticultură și vinificație în grădini), Kheirón '97 kft, Debrecen. În cazul unor regionalisme am trecut în paranteză automat și denumirea maghiară originală, ca și la denumirea soiurilor.

jurul Orăzii erau mediocre. După Schwartzter Viktor (1873) și Szele Imre (1865) calitatea și cantitatea serviciilor muncitorilor de vie de pe valea Eriului nu era mai mare decât a celor din zonele Szekszárd și Buda (pe deasupra diosigani zilieri cereau ca băutură zilnică de cinci ori pălincă iar vinul trebuia să li se dea separat). Havas József (1856) era mai nuanțat apreciind priceperea muncitorilor din Diosig și Vaida și criticând pretențiile (băutură 3 ori pe zi) de celor din Sântimreu în raport cu calitatea proastă a muncii. Subiectivismul autorilor este deci evident. Munca în vie, din cauza rației zilnice mai ridicate de băuturi a fost mai atractivă decât cea de câmpie, astfel încât pe timpul secerișului țărani duceau lipsă de muncitori locali, fiind obligați să angajeze forță de muncă din regiuni îndepărtate.

Viile erau îngrijite de muncitori (zilieri) și vieri.<sup>40</sup>

În ceea ce privește costurile, ziua de lucru se plătea cu 60 crăițari—1 forint 20 crăițari pe zilieri (atât în domeniul Diosig cât și la micii proprietari). Vierii erau de două feluri: vierul cu taxă anuală (*évbéres vincellér*) și vierul cultivator (*műveltető vincellér*). Salariul primului, în jurul anului 1873, pe Eriul inferior consta din: 30 frt, secară 12 câble (72 frt), grâu 1 câblă (10 frt), zarzavaturi  $\frac{1}{2}$  câblă (4 frt), slănină 50 fonți (16 frt), sare 50 fonți (4 frt), o pereche de cizme (6 frt), în valoare totală de 140 frt și casă, respectiv lemne de foc. Pentru aceasta trebuia să fie prezent la toate muncile în vie și să supravegheze zilierii. Putea să răspundă între timp și de viile străinilor. Celălalt vier, pe lângă recrutarea și supervizarea zilierilor, lucra și el. Pentru aceasta primea salariul zilierilor și pentru responsabilități următoarea recompensă: 12 frt bani gheață, slănină 8 fonți (2 frți 56 xr), orez 10 ițe (80 xr), o pereche de cizme (6 frți), daruri la culesul strugurilor 5 frți, în total 26 frți 36 xr. Ei nu a lucrat însă o suprafață mai mare de 30-36 de vie în săpători<sup>41</sup>.

Cheltuielile îngrijirii viilor variaua de la an la an în funcție de condițiile meteorologice și disponibilitatea forței de muncă. În 1843 dezgropatul viei costa 50 xr, totuși din cauza lipsei banilor și a forței de muncă multe viei au rămas nelegate. În 1844 săpatul viei costa 20 xr pengő, pălincă de 2 ori și mâncare. Costurile s-au menținut ridicate și în 1845. În 1857 via de 1 nyilas (săgeată) se vindea pentru 200-400 frți pengő (mai scump pe dealul Cadei Mari și apoi Coliului), însă în 1858 dezgropatul era 20 xr pengő și pălincă de 3 ori pe zi, la Săcuieni. În 1869 prețul zilei la dezgropat butucii s-a ridicat de la 30-40 xr la 100 xr, plantatul și pichetarea 40 xr,

<sup>40</sup> În literatura maghiară de epocă erau încetățenite două denumiri: *vincellér* și *szőlőmunkás*. Primul înseamnă vierul și pivnicerul în aceeași persoană cu studii de specialitate, iar următorul înseamna simplul zilier sau muncitor de vie pentru munca fizică. Deci în viticultura maghiară *vincellér* (vințeler sau vier) lucra atât în vie cât și în pivniță și pe lângă muncă superviza și munca altora. Deci termenul românesc de vier cu care traducem cuvântul *vincellér* trebuie înțeles în acest sens.

<sup>41</sup> Comparativ, zilierii alodiali (*majorsági cselédek*) primeau lângă casă, luminat, încălzire, încă 8 câble de secară, 8 câble grâu, teren de porumb de 1 câblă (arat și semănat), 2 lanțuri de semănături de grădină, slănină și sare în tot anul. Engajații țăranilor înstăriți (băieți sub 21 ani) primeau cazare, masă, spălat și un salariu anual corespunzător la 10 măzi de grâu.

iar prima săpă 50 xr și pălincă de 4 ori. În 1873 prețurile întreținerii unei holde de vie în Bihor variaua între 120-200 frți austriecei (medie 26), iar culesul unei holde între 20-50 frți austriecei (medie 5), până când prețul unei holde de vie îngrijită varia între 250-2500 frți austriecei<sup>42</sup>.

Majoritatea proprietarilor proveneau din clasa mijlocie, proprietarii de rând deținând vii mai ales pe dealurile Cadei Mari, Diosigului și Săcuieniului<sup>43</sup>.

Viticultura. Secole la rând, plantarea viilor în Ardeal și Ungaria a fost foarte primitivă. Înainte de plantare, terenurile viilor iobăgești se prelucrau doar cu sulita sau cu plugul. Săparea adâncă cu cazmaua și lopata (în ungurește rigolírozás sau rajolozás) a fost folosită prima dată în 1830 de către Gál János în Ardeal (Szászcsovás), el fiind primul care a înființat plantații sistematizate pe soiuri, în 1845. Afânatul terenului destinat plantării viei, până la filoxeră, s-a răspândit numai pe viile domeniiale. Cu ocazia săpării pământului din vie, se săpau șanțuri late de 2 stânjeni în așa fel încât cu pământul mobilizat din al doilea șanț se umplea șanțul precedent golit, ș.a.m.d. Pe valea Eriului, la plantarea unor vii noi, s-au folosit numai coarde simple nerădăcinate (sima vessző) până la mijlocul secolului XIX, iar pentru acoperirea golurilor și întinerirea plantațiilor s-a folosit metoda prăvălirii (döntés) și marcotajul (homlítás/bujtás)<sup>44</sup>.

<sup>42</sup> *Magyar Gazda*, 1843, anul III, semestrul doi, p. 1085; Idem, 1844, anul IV, semestrul doi, p. 169; Idem, 1845, anul V, semestrul unu, p. 199-204; *Borászati Füzetek*, iulie 1869, caiet VII, p. 125; *Borászati Lapok*, 2 mai 1858, semestrul unu, nr. 18, p. 142; Kelety Károly, *Nemzetközi statisztika, Szőlőszet, első rész, Magyarország szőlőszeti statisztikája (1860-1873)*, Kiadja az Országos Magyar Kir. Statisztikai Hivatal, Budapest, 1875, p. 177, 197

<sup>43</sup> *Szőlészeti és Borászati Közlemények*, 1857, caiet IV, p. 225. Pe baza experienței acumulate cu ocazia primei expoziții-concurs de vinuri din Diosig (1857) și vizitelor făcute în compania lui Havas József, Jánosy Ferencz și câțiva specialiști orădeni la câțiva proprietari din Diosig (pivnița domeniială, a lui Czajlik Alajos, Wohlfardt János etc.), apoi la Săcuieni (graful Stubenberg, Papánek și Ármós Bálint etc.), Gyűrky Antal a menționat ca cei mai pricepuți viticultori pe: Draveczy Sándor, Horváth József, Nagy Lajos, Lónyay Jánosné, Gyalokay Lajos, Ármós Bálint, Czajlik Alajos, Wohlfardt János, Dr. Miskolczy Mihály, Kosztka János, Papanek, Matos Géza, Molnár György, Ármós Sándor, Garán Dániel, Trenhauser Péter, Pankert Mihály, Sombory János, Tolner Ferenc, Borics László, Bükk László, Soltész József, Marsó Gyula, Bozsó György, Radó János, Újváry Ödön, Frater Imre, Dobozy István, Beér József, Gruden Imre, Balogh Bálint, Szabó Sándor, Ifj. Roi Márton, Réthy József, Jezerniczky György. Vezi: *Borászati Lapok*, 18 iulie 1858, anul I, semestrul doi, nr. 29, p. 231. În Bihor în 1873 în 174 de localități au existat 27.710 proprietari de vii (despre numărul lor în localitățile Eriului inferior vezi **tabelul 1** din anexă)

<sup>44</sup> În caz de plantare (dugványozás) au săpat numai o groapă în pământ și în aceea au băgat viile. În cazul marcotării uscate 1-2 coarde de un an a butucului se trăgeau toamna într-o groapă săpată pe rândul viilor până la locul golului și după acoperirea marcotei cu pământul se lăsa pe timpul iernii pentru înrădăcinare. Partea de sub pământ forma rădăcini, iar capătul opus lăsat cu 2-3 ochi deasupra pământului forma lăstari. Marcota ori a format un nou butuc (când a fost tăiat după înrădăcinare) ori trăia de pe butucul original (ultima cauzând scădere de producție pe termen lung). Prin prăbușire se îngropau în totalitate butucii puternici în vederea obținerii unui număr mai mare de butuci noi, a căror sistem radicular însă rămânea acela al butucului vechi, cauzând și pierderea recoltei butucului original. Descrierea mai amănunțivă

Unic în zonele viticole maghiare, marcota în valea Eriului se chema *porhajás* după aspectul coardei de un an. Deseori se folosea pentru producerea de butași pentru înrădăcinat, lăsați pe loc sau puși la școală (pepinieră). Dacă marcota se folosea pentru umplerea golurilor actul se chema *örökítés*, că butașii rămâneau pe loc pe veci. Marcota s-a folosit rareori pentru creșterea productivității, pentru că se știa că numai butucul de 5-6 ani dădea roade de calitate. După părerea lui Havas József școlile (pepinierile) de vie începeau să se răspândească deja și pe valea Eriului (asemenea școală avea Erdei József, profesor pensionar al Colegiului din Debrecen, la Sântimreu în 1856).

În alte locuri (de ex. pe dealurile din Buda) încă erau la modă plantațiile dense și fără rânduri, dar pe valea Eriului viile deja erau mai aerisite în anii 1850, cu distanța între rânduri de 3 pași și între butuci de 2 pași (pichetare în dreptunghi), favorizând creșterea părților verzi. Mulțumită acestora, tăierea la 1-2 cepi (3-5 ochi) practică în mod general dădea 5-8 ciorchini fără încărcarea butucului.

Cine putea își picheta viile prin acei pari confecționați din material lemnos dur (în absența brazilor în zona noastră) foarte rezistenți, fără tehnici speciale de conservare. Ulterior, Havas József a propus proprietarilor mai înțelepți săpatul cu plugul tras de cai. A criticat însă nepracticarea plivitului (*gyomlálás*), adică îndepărtarea lăstarilor nefertili înainte de înflorit, lăsând doar 3-6 lăstari fertili pe butuc (butucii din zona noastră arătau ca niște tufșuri). În ce privește culesul strugurilor, proprietarii de rând culegeau de obicei devreme și puneau ciorchinii în saci, fără o selectare prealabilă. Proprietarii mai înțelepți culegeau mai târziu (mai ales în cazul bakatorului) sau în mai multe valuri, iar ciorchinii îi zdrobeau după o selecție prealabilă<sup>45</sup>.

Așa zisa viticultură populară descrisă în lucrarea lui Varga Gyula, este de fapt combinarea normelor de viticultură impuse de Școala viticolă din Diosig și legislația de pe vremuri, așa că aceasta nu poate fi considerată tehnica viticolă autentică a zonei. De aceea trebuie să ne întoarcem la autorii secolului XIX. Szele Imre înșira următoarele munci viticole în viile micilor proprietari: dezgropatul (*nyitás*), tăierea (*metszés*), prima prășilă după înmugurire (*bevágás*), pichetarea (*karózás*), legatul de trei ori a lăstarilor (*szőlőkötés*), a doua prășilă după înverzire (*megkeverés*), a treia prășilă după începerea coacerii boabelor (*lágyszem alá való kapálás*), culesul sau surechiul (*szüret*), îngropatul (*elfedés*), fertilizarea solului numai de la sfârșitul sec. XIX. (*ganézés*, *trágyázás*), și plantarea (*ültetés/örökítés*). Stropitul viilor se obișnuia numai din anii 1890, de la apariția manei și făinarei, inițial zeama bordeleză se stropea cu mătura, apoi cu mașini de stropit<sup>46</sup>.

nuțită ale acestora vezi la Oprea D.D., *Lucrări practice de viticultură*, Editura Didactică și Pedagogică, București, 1965, p. 159-161, 220-223

<sup>45</sup> Csávossy György, *Jó boroknak, szép hazája, Erdély...*, Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 2004, p. 43-44; *Gazdasági Lapok*, 11 septembrie, 1856, anul VIII, semestrul doi, nr. 37, p. 465-6; Idem, 25 septembrie 1856, anul VIII, semestrul doi, nr. 39, p. 490-492

<sup>46</sup> Varga Gyula, *Az érmelléki szőlőkultúra*, Separatum a Déri Múzeum 1974 évi Évkönyvéből, Meg-

La dezgropat, pământul îngrămadit toamna în jurul buturugii se îndepărta. Această muncă la domeniu se făcea cu sapa bifidă, având un mâner de un stângen și drept, greu manevrabil. În zona Eriului pământul se îngrămădea la mijloc între rânduri ca spatele de țap (bakhát) iar în jurul buturugii se forma o adâncitură pentru aerisire și dirijarea apei, în vederea grăbirii înmuguririi. Dacă dezgropatul se făcea prea devreme, butucii mai slabi puteau fi afectați de înghețurile tardive, iar la dezgropatul întârziat coardele îngropate cu scop protector înmugureau sub pământ și se scuturau la scoatere. De aceea coardele, ori se trăgeau cu o mișcare bruscă din pământ înainte de înmugurire, ori se îndepărta pământul cu sapa bifidă.

După Miskolczy Mihály, dezgropatul trebuia efectuat atât la butucii îngropați cât și la cei neîngropați. Pentru zona Eriului, solul nefiind pietros ca la Tokaj, se recomanda doar sapa obișnuită, dar cu scurtarea mânerului, fiindcă, se spunea că „via iubește omul aplecat”. Momentul dezgropatului se petrecea pe vremea înmuguririi merilor și piersicilor de toamnă, iar în plantațiile sudice se putea și cu 2-3 săptămâni mai repede. După nopțile reci dezgropatul era indicat după ora 9 dimineața<sup>47</sup>.

În ceea ce privește tăiatul, se practica lăsarea cepilor de doi, trei, patru ani pentru coarde roditoare, la 1-3 ochi. Se cunoșteau necesitățile de tăiere diferite la diverse soiuri. Față de conducerea circulară (karikás művelés, Tragaugen) utilizată în Transilvania, în zona Eriului se practica conducerea vertical-ascendentă pe butucul chel<sup>48</sup> (kopaszfejre történő metszés, Kopfweingarten) după tăiere în cepi<sup>49</sup>, sau cultură în cap de țap<sup>50</sup> (bakművelés, buturugii cu 3-5 cepi arătau ca și capul țapului). Din cauza trăsăturilor mai bune ale solurilor, gospodarii din zona Eriului lăsau mai multe ochiuri, cepi mai lungi, decât cei de lângă Oradea<sup>51</sup>. În viile bune descori se lăsau brațe (borfa), care erau legate la țepii vecini sau îngropate ca marcote.

După un autor din 1857, distanța dintre rânduri era de 3 picioare, între butuci de minim 1½ picioare. Tăierea se făcea pe cepi (csap) și brațe (borfa). De obicei se lăsau 1-2 brațe, pe care le îngropau la prima prășilă, și 2-3 cepi, în funcție de vitalitatea buturugii. Mai ales bakatorul trebuia cepuit, fiindcă se rodea cel mai bine

jelent Berettyóújfalu nagyközségi Tanács támogatásával, Berettyóújfalu, 1974, p. 57-91; Szele Imre, *Szőlőszet, Szőlőművelés az Érméntén, Diószegi hegység* (Viticultura, cultura viței de vie pe valea Eriului. Podgoria din Diosig), în *Falusi Gazda*, Pest, 8 februarie 1865, serie nouă, anul V, caietul 6, p. 86-90

<sup>47</sup> *Borászati Füzetek*, mai 1871, anul III, caietul 5, p. 257-260

<sup>48</sup> Se tăiau toate coardele până la buturugă. Lăstarii ieșeau direct din capul buturugii.

<sup>49</sup> Pe capul (scaunul) buturugii se lasau coardele, care au originea direct din butuc (*sima vessző*) sau din corcani, adică lemn de doi ani (*eseren ültő vessző*).

<sup>50</sup> În primul an se lasă un ochi de culoare deschisă, coarda dezvoltată din el se lasă în anul doi ca cep cu doi ochi. Din acestea spre toamnă se dezvoltă două coarde, care în primăvara anului trei se scurtează la câte doi ochi. În anul patru, de obicei, se formează baza necesară celor patru coarde de țap, care după aceea cultivate prin tăiere în cepi scurte (1-2 ochi) sau lungi (3-5 ochi). De fapt aceste cornițe se cheamau în ungurește *bak*, dar și țapul.

<sup>51</sup> *Borászati Füzetek*, aprilie 1871, anul III, caietul 4, p. 220-226

pe coarde de corcan (cservessző) de 2 ani. De aceea se tăia în trei feluri. Lăsau cepi de corcan (csercsap) de 2 ani și cepi de 1 an (sík vessző), ultimul în anul următor dădea lăstari roditori pe când precedenta se tăia de la bază. Lăsau și brațe. A treia metodă consta din faptul că, pe 2-3 coarde lăsau 1-2 ochi, devenind cepi de un an<sup>52</sup>.

Și în 1865 tăierea se efectua încă cu cuțite de tăiat sau cu topor<sup>53</sup>. Aceste instrumente erau mari, greoaie, confecționate din lame de coasă folosite (lama cuțitului 12-18 cm, mânerul 16-24 cm lung, tăișul intern încurbat, partea externă a vârfului la fel cu tăiș, iar la mijlocul marginii externe cu un mic topor pentru îndepărtarea părților uscate ale viei). La noi se folosea mai ales tipul de câmpie, decât tipul din Tokaj, din cauza culturilor joase și a cordelor scurte. Prinsă în mâna dreaptă, dacă mișcarea de tăiere era de îndepărtare (tolva metszeni) de trunchiul tăietorului, suprafața de secțiune era rotundă (tăiere în țap, bakmetszés, necesita îndemănare), dacă era de aproape (húзва metszeni), suprafața era ovală. În zona Eriului se folosea cea de a doua metodă. Foarfecele de tăiere din zilele noastre s-au răspândit doar în anii '70-'80 (la Diosig doctorul Miskolczy Mihály le-a încercat prima dată), luând foarte repede locul cuțitelor. Pe domeniul Zichy și la Horváth József din Săcuieni vierii tundeau via numai cu foarfeci încă din 1870.

La prima prășilă unii săpau superficial pământul îngrămădit în spate de țap, alții repuneau o parte a pământului în jurul buturugii pentru a-l proteja de caniculă. Mulți își săpau viile atunci când pământul era bine uscat sau la luna nouă (să nu se reînfrădăcineze buruienii). La a doua prășilă, cei care săpau superficial prima dată, aceia săpau acum mai profund, și invers. La a treia prășilă săpau doar superficial, aruncând pământul pe dosul piciorului, nelăsând astfel urme. Vara, pe caniculă, viile erau lăsate să se odihnească.

Legarea se petrecea de 2-3 ori în funcție de creșterea lăstarilor. În general, oamenii aveau grijă să nu lege la înflorit, însă nu se ocupau de scoaterea în evidență a ciorchinelor dintre frunze.

Pichetatul se practica pe solul parțial umed. Parii de un stângen (sau de 5 picioare, 8-9 frți/1000 bucăți), pregătiți în timpul iernii, se băteau în general pe partea nordică a butucului, pentru a-l proteja pe ultimul de sapă, dar nu al umbri. Nu țineau cont de faptul că, pot leza sistemul radicular. Parii odată bătuți se lăsau pe loc și se băteau tot mai adânc în fiecare an, până se descompuneau sau erau înghițiți de pământ. Aceștia se confecționau din lemn de esență tare, fiind foarte durabil. Din cauza scumpirii lemnului, în multe vii nu se mai folosea pichetatul, ci lăstarii erau legați împreună în buchet (conducere vertical-ascendentă). Szele Imre afirma, că această tehnică e numai bună de urmărit, fiindcă în caz de vânturi mari, parii erau

<sup>52</sup> Szőlészeti és Borászati Közlemények, 1857, caietul IV, p. 226-227

<sup>53</sup> Vincze István, *Magyar szőlőmetszőkések és metszéspódok* (Cuțite de altorire a strugurilor și moduri de altorire în Ungaria), în *Néprajzi Értesítő* (Buletin etnografic), Budapest, 1957, anul XXXIX, p. 71-101



de obicei aceia care culcau jos coroana viei. Lugoșurile nu erau încă la modă în gospodăriile mici.

Cu îngropatul se aștepta până la coacerea perfectă a coardelor. Unii proprietari îngropau 1-2 coarde, pentru a le proteja de înghețurile iernii. În cazul iernilor calde acestea puteau înmuguri sub pământ.

Referitor la fertilizarea solului opiniile erau împărțeau. Exista o convingere răspândită pe plan național, că vinurile sunt cu atât mai „focoase”, cu cât mai puțin a fost îngrășat solul (de aceea viile nu se îngrășau cu bălegar). În articolul citat, și Szele Imre avea o poziție împotriva fertilizării solului. Fertilizarea solului s-a răspândit la noi doar la sfârșitul sec XIX, prima dată în culturile de câmpie.

Proprietarii, mențineau butucii în viață și 100 de ani (ceea ce însemna terenuri întinse plantate, dar cu recolte puține) în loc să defrișeze plantațiile după 30-40 de ani și să replanteze, prin metoda marcotării<sup>54</sup>.

Pe baza datelor lui Kelety Károly, în comitatul Bihor, tăierea viilor în 1873 era următoarea: pe 990,42 holde catastrale butucii se tăiau chel, cu lăstari înalți și cu țepi, pe 12,570,11 holde butucii se tăiau chel cu lăstari scurtați și fără țepi, pe 3990,74 holde tăiere în cepi cu lăstari înalți și cu țepi, pe 10.835,55 holde tăiere în cepi cu coarde bune și pentru marcote și țepi, pe 35,01 holde conducere în cercuri (de ex. la Sântimreu), iar tăierea în cap de țap cu țepi lungi și tăierea mixtă nu erau în uz<sup>55</sup>.

Vinicultura. În zona Eriului surechiul începea la mijlocul lunii octombrie. Miskolczy afirma că bakatorul și rieslingul necesita surechi tardiv. Momentul surechiului era stabilit empiric, pe baza modificărilor strugurilor: examinau culoarea boabelor, culoarea și starea semințelor, dar la unele soiuri (bakatorul, goherul, muscatul) maturarea ciorchinilor și cârceilor. Momentul surechiului inițial era stabilit de *Comunitatea de deal*. Micii proprietari călcau (nu zdrobeau) strugurii în cade curate iar boștina rămasă o presau. Mustul era depozitat în butoaie sulfurate. Fermentația mustului se petrecea în pivniță, în butoaie umplute doar parțial, sub forma fermentației deschise (neînchizând butoiul). Începea să se încetățenească între ei și utilizarea pâlniei de fermentare prin ceramică.

Prima extragere a vinului nou se întâmpla doar la sfârșitul lunii februarie în butoaie sulfurate. Se practica doar umplerea periodică a butoaielor. Fiindcă mustuiala se obținea după călcat, tescovina la prima tragere, era de 10%. Dirijarea temperaturii de fermentație, fermentarea închisă, limpezirea, erau tehnici pe care mulți le considerau lucruri inutile. Cu cât mai rece era pivnița cu atât se prelungea fermentarea vinului. Mulți producători și-au stricat vinurile curate și lucioase din

<sup>54</sup> Keleti Károly, *A budapesti 1885-ki országos általános kiállítás főjelentése*, vol II, Az Athenaeum R. Társulat Könyvnyomdája, Budapest, 1886, p. 83-90

<sup>55</sup> Keleti Károly, *Nemzetközi statisztika. Szőlőszet. Első rész. Magyarország szőlőszeti statisztikája (1860–1873)*, Kiadja az Országos Magyar Királyi Statisztikai Hivatal, Budapest, 1875, p. 85-86, 90

pivnițele lor (care n-aveau timp de maturizare din cauza consumului imediat), pe timpul transportului acestuia pentru că treceau prin a doua fermentare în condiții neadecvate. Vinurile erau vândute aici în cantități mari. Totuși, Schwartzter Viktor menționează că vinurile zonei Eriului erau mai puțin predispușe la boli<sup>56</sup>.

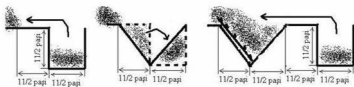
Datele unor localități cu viticultură de pe valea inferioară a Eriului\*

<b>Localitate</b>	Număr proprietari din localitate	Suprafață vie (holde cadastrale/stânjeni pătrați)	Vinuri ordinare produse în 1873 (ocale austriece)	
			albe	roșii
Bagamér (Hu)	150	69/600	240	–
Adoni	143	150/0	900	300
Cheșereu	205	136/360	2.000	160
Valea lui Mihai	175	84/700	600	–
Tarcea	145	90/425	200	–
Otomani	129	220/0	1.000	–
Sălacea	460	366/890	11.280	–
Ianca	–	497/1200	6.600	–
Diosig	692	665/146	9.600	–
Târgușor	121	162/1328	1.215	–
Coliu	163	312/489	6.063	–
Olosig	80	113/750	3.762	–
Cadea Mică	200	262/704	5.240	–
Cadea Mare	317	682/800	7.566	–
Cubulbut	106	149/0	260	–
Cherechiu Mic	127	97/1089	572	–
Nagyléta (Hu)	240	154/0	–	–
Săcuieni	631	739/1031	10.610	–
Sâniob	294	332/656	2.100	–
Sântimreu	435	692/775	1.750	–
Sânicolau de Munte	140	170/0	200	–
Vaida	235	283/336	–	–

(Kelety Károly, *Nemzetközi statisztika. Szölcset. Első rész. Magyarország szölcseti statisztikája (1860-1873)*, Kiadja az Országos Magyar Királyi Statisztikai Hivatal, Budapest, 1875, p. 286-288)

<sup>56</sup> Schwartzter Viktor, op. cit., p. 21-28; Csávossy György, op. cit., p. 50-61

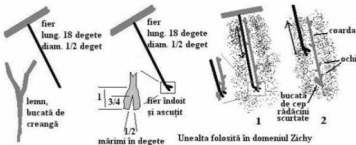
La interpretarea datelor trebuie să ținem cont și de condițiile meteorologice nefavorabile din anii premergători.



1  
imaginea 1

Fazele și modul săpării șanțurilor pentru coarde  
în școala de vie a grafului Zichy Ferenc în 1873

desen original



Unelte folosite  
în gospodăriile  
țăranilor

Imaginea 2 desene originale

Unelte folosite la plantarea butașilor pe locul definitiv și  
modul de folosire în viile domeniile ale grafului Zichy

Proprietari din Ianca cu terenuri peste 100 holde cadastrale la cumpăna secolelor XIX-XX.

An	Proprietari cu terenuri peste 100 holde cadastrale	Arător	Grădina	Pajiști	Vii	Pășuni	Pădure	Trestie	Neproducător	Total	Mențiuni
1892	Bay Amália și Zoltán Jánosné	112	1	–	12	1	26	–	1	153	Numai în Ianca
	Bay István	94	–	29	6	4	53	9	6	201	Numai în Ianca
	Bereczky Géza	168	1	53	10	–	77	41	10	360	Numai în Ianca
	Budaházi Gábor	61	–	8	–	–	46	19	3	136	Numai în Ianca
	Moștenitorii Lévay Imre	55	–	13	4	–	27	23	3	125	Numai în Ianca
	Paksy Gusztáv	70	1	25	1	–	–	9	3	109	Numai în Ianca
	Szeremley Sándor	239	2	99	8	18	61	49	11	487	Numai în Ianca
1897	Ianca total (432 gospodării)	1383	12	244	40 a 361 b	110	282	150	59	2641	a-plantat, b-defrișat
	Bay István	99	–	23	7	2	66	17	1	215	Numai în Ianca
	Bereczky Géza	241	1	134	13	29	36	34	8	496	5 localități
	Hillinger Adolf comerciant	107	–	9	2	–	27	–	1	146	2 localități
	Văd. Szeremley Sándorné	419	2	77	1	71	31	84	6	691	Numai în Ianca

În 1903 la Ianca Bay István deținea 260 holde cadastrale, Bereczky Géza 350 hc, Dömsödy Béláné 110 hc, Lévay Imréné 120 hc, Paksy Sándor 100 hc, dr. Szabó József 100 hc

1909	Ianca total	1547	26	189	323	237	175	90	83	2670	Venit cadastral 21.974 coroane
1911	Dr. Szabó József (Bpest)	513	2	96	–	63	3	109	6	796	Venit cadastral 4884 coroane
	Özv. Mihálovits Zoltánné (Bpest) bérli dr. Szabó J.	95	–	19	–	1	–	16	–	135	Venit cadastral 1005 coroane
	Gr. Pongrác Vilmosné (Nagykágnya)	95	–	3	–	–	62	–	–	162	Venit cadastral 906 coroane
	Csiha Sándor (Nagykágnya)	137	–	–	–	–	–	–	1	138	Venit cadastral 955 coroane
	Bereczky Sándor (Jankafalva)	189	–	72	–	28	35	33	6	367	Venit cadastral 2253 coroane

Baross Károly, *Magyarország földbirtokosai. Az összes 100 holdnál többel bíró magyar birtokosok névsora, a tulajdonukban levő földterületek mívelési ágak szerinti feltüntetésével*,

Budapest, 1892, p. 153, 164, 166, 171-172; \*\*\**A Magyar Korona Országainak mezőgazdasági statisztikája, volumul unu. Az összeírás főbb eredményei községenként*, Magyar Királyi Központi Statisztikai Hivatal, Budapest, 1897, p. 454-457; \*\*\**A Magyar Korona Országainak mezőgazdasági statisztikája. második kötet. Gazdaczimtár*, Magyar Királyi Központi Statisztikai Hivatal, Budapest, 1897, p. 346-349, 574-575; zsitvabessenyői Rubinek Gyula (edit.), *Magyarországi Gazdaczimtár*, Országos Magyar Gazdasági Egyesület Kiadó Vállalata, Budapest, 1911, p. 147, 156

## Vinurile premiate la concursul din Diosig, 30 mai 1858

(*Borászati Lapok*, 13 iunie, 1858, semestrul unu, nr. 24, p. 189-191)

### Vinuri vechi

*Excelente*: Armós Bálint, bakator, Sacuieni, 1848; Czájlik Alajos, bakator, Diosig, 1846; Reviczky Menyhért, bakator, Cadea Mica, 1841

*Foarte bune*: Papánek Alajos, Nagy Lajos pretor, și Pfeiffer József, bakaruri, Sacuieni, 1848; Czájlik Alajos, bakar, Diosig, 1841, Sártory Ignác, bakar, Saniob, 1834; Nagy Lajos pretor, vin comun, Diosig, 1846; Erdélyi Sándor, doua vinuri comune, Santimreu, 1836.

*Bune*: Trenhauser Péter, vinuri comune, Sacuieni, 1846, 1848; Papánek Alajos, vin comun, Sacuieni, 1846; Poroszlai László, vin comun, Ianca, 1843; Draveczy Sándor, bakar, Cubulcut, 1841; Erdélyi Sándor, vin comun, Santimreu, 1841; Reviczky Menyhért, bakar, Cadea Mica, 1849; Papánek Alajos, bakaruri, Sacuieni, 1834, 1836; Frater Imre, bakar, Cadea Mica, 1834; Reviczky Menyhért, bakar, Cadea Mica, 1834.

### Vinuri mature

*Excelente*: Penkert Mihály, bakator din via lui Szentiványi József, Sacuieni, 1855; Gruden Imre, bakar, Misca, 1855.

*Foarte bune*: Miskolczy Imre, vin comun, Cadea Mica, 1855; Réti József, vin comun, Diosig, 1854; Horváth József, vin comun, Sacuieni, 1854; Bozsó György, vin comun, Sacuieni, 1853; Erdélyi Sándor, vin comun, Santimreu, 1853; Nagy Lajos, bakar, Vaida, 1854; Gruden Imre, bakar, Misca, 1853; Reviczky Menyhért, bakar, Cadea Mica, 1852.

*Bune*: Lukács Mihály preot reformat, vin comun, Ianca, 1855; Nagy Lajos, vin comun, Vaida, 1855; Pertőre József, vin comun, Ianca, 1855; Cseh Menyhért, vin comun, Misca, 1855; Bácsi László, vin comun, Vaida, 1852; Trenhauser Péter, vin comun, Sacuieni, 1852; Novák Jozefa, vin comun, Diosig, 1852, Armos Sándor, bakar, Sacuieni, 1855; Wolfard József, bakar, Diosig, 1855; Paksi Kis István, bakar, Ianca, 1854; Farkas József, bakar, Sacuieni, 1854; Novák Jozefa, bakar, Diosig, 1853; Reviczky Menyhért, bakar, Cadea Mica, 1853; Domeniul Saniob, bakar, 1853; Trenhauser Péter, bakar, Sacuieni, 1852.

### Vinuri noi

*Excelente*: Kis István, bakar, Coliu, 1856; Draveczy Sándor, bakar, Cubulcut, 1856; Armos Sándor, bakar, Sacuieni, 1856; Rhadó János, vin comun, Diosig, 1856; Gyalokay Lajos, vin comun, Cubulcut, ?; Bácsi László, vin comun, Vaida, 1856; graful Stubenberg József, bakar, Sacuieni, 1857; Armos Bálint, bakar, Sacuieni, 1857; Poroszlai László, bakar, Ianca, 1857; Czájlik Alajos, bakar, Diosig, 1857.

*Foarte bune*: Papánek Lajos, bakar, Sacuieni, 1856; Horváth József, bakar, Sacuieni, 1856; Kis István, bakar, Coliu, 1856; Domeniul Saniob, bakar, 1856; Rimai

János, bakar, Coliu, 1856; Gruden Imre, bakar, Misca, 1856; Novák Jozefa, bakar, Diosig, 1857; Reviczky Menyhért, bakar, Cadea Mica, 1856; Horváth József, vin comun, Sacuieni, 1856; Miskolczy Mihály, vin comun, Ianca, 1856; Draveczyk Sándor, vin roșu, Cubulcut, 1856; Pank István, vin comun, Diosig, 1856; Horváth József, bakar, Sacuieni, 1857; Bozsó György, bakar, Sacuieni, 1857; Frater Imre, bakar, Cadea Mica, 1857; Horváth Dienes, bakar desciorchinat, Sacuieni, 1857; Volfard József, bakar, Diosig, 1857; Czájlik Alajos, bakar, Diosig, 1857; Rhadó János, bakar, Ianca, 1857; Molnár György, vin comun, Cadea Mica, 1857; Rhadó János, bakar, Diosig, 1857; Gyalokay Lajos, bakar, Cubulcut, 1857; Bónizs Imre, vin comun, ?, 1857; Csáky Sándor, vin comun, Diosig, 1857; Molnár György, vin comun, Cadea Mica, 1857; Deák Mihály, vin comun, Coliu, 1857; Berger József, vin comun, Diosig, 1857; Lindenfeld Lajos, vin comun, Diosig, 1857; K. Nagy Mihály, Pauh István, Jakab Sándor, Szele Györgyné, Szabó Dániel, Szőnyi Ferenc, Szekeres Imre, Puskás József, Bende György, Kroji Márton, vinuri comune, Diosig, 1857; Ujvári Ödön, vin comun, Chesereu, 1857; Brunner Eduárd, vin comun, Ianca, 1857; Rhadó János, vin comun, Ianca, 1857.

*Bune:* Horváth Dienes, Armos Sándor, Armos Bálint, Csanádi János, Jezerniczky György, bakar, Sacuieni, 1856; Mázos Géza, bakar, Vaida, 1856; Rózsa György, vin comun, Diosig, 1856; Lukács Mihály, vin comun, Ianca, 1856; Lónyai Józsefné, vin comun, Cadea Mare, 1856; Gruden Imre, vin comun, Misca, 1856; Horváth Lajos, vin comun, Poclusa, 1856; Jezerniczky György, vin comun, Sacuieni, 1856; Domeniul Saniob, vin comun, 1856; Sártory Ignác, vin comun, Saniob, 1856; Paksi Kis István, bakar, Ianca, 1857; Trenhauser Péter, bakar, Sacuieni, 1857; Gruden Imre, bakar, Misca, 1857; graful Stubenberg József, bakar, Sacuieni, 1857; Lindenfeld Lajos, bakar, Diosig, 1857; Trenhauser Péter, 2 bakar, Sacuieni, 1857; Németh Ferenc, bakar, Diosig, 1857; Armos Bálint, bakar, Sacuieni, 1857; Miskolczy Mihály, bakar, Ianca, 1857; Horváth Dienes, bakar, Sacuieni, 1857; Novák Jozefa, bakar, Diosig, 1857; Portörő József, vin comun, Ianca, 1857; Vámosi István, vin comun, Coliu, 1857; Bácsi László junior, vin comun, Vaida, 1857; Lukács Mihály, vincomun, Ianca, 1857; Gruden Imre, 2 vinuri comune, Misca, 1857; Molnár György, vin comun, Cadea Mica, 1857; Miskolczy Mihály, vin comun, Ianca, 1857; Lévy Imre, vin comun, Ianca, 1857; Bükk László, vin comun, Tautau, 1857; Draveczyk Sándor, vin comun, Cubulcut, 1857; Kis István, vin comun, Coliu, 1857; Mezey Albert, Balogh Bálint, Törő Ferenc, Bonizs Lajos, Rhadó János, Jakab János, Cs. Nagy Mihály, Nagy Györgyné, Csáky Sándor, Fazekas István, vinuri comune, Diosig, 1857.

*Cu mențiune:* vinurile roșii din 1857 ale lui Draveczyk Sándor (Cubulcut), Molnár György (Cadea Mica), Rhadó János (Diosig).

**Vinuri de desert (Aszúbor)**

*Excelente:* Horváth Dénes, Sacuieni; Rimai János, Coliu. *Foarte bun:* Jakab Sándor, Diosig.

*Bun:* Fanschmid Károly, Diosig.

**Recoltele medii la vinuri în Circumscripția De-pestre-Tisa (1861-1872),  
numărul preselor și dogarilor pe comitate**

Unități adminis- trative	Prese în 1873		Dogari în 1873			Recoltă medie de vin 1861-1872 (ocale austriece)				
	Nr. prese	Ocale de vin pe presă	maiștri	practicanți	ucenici	Vinuri albe	Vinuri roșii	Vinuri rose	Vinuri comune total	Vinuri desert (asszú)
Arad	2.291	62	128	40	36	106.334	1.924	34.756	143.014	45
Békés	712	58	51	6	8	24.984	2.968	13.674	41.626	-
Bihor	2.241	120	11	36	32	269.835	34	-	269.869	225
Cenad	22	61	5	1	2	183	170	998	1.351	-
Csongrád	46	464	33	23	28	5.249	2.180	13.897	21.326	-
Solnocul Mijloc	558	95	10	3	2	50.577	942	1.380	52.899	240
Krassó/ Caraș	358	216	36	8	10	44.300	28.327	4.581	77.208	-
Crasna	1.019	40	17	3	4	40.249	518	-	40.767	201
Maramureș	-	-	12	2	-	-	-	-	-	-
Szabolcs	619	88	4	2	1	54.656	4	3	54.663	-
Sátmar	1.355	61	68	27	22	80.637	1.313	1.115	83.065	245
Szörény/ Severin	2	4.984	-	-	-	4.073	1.847	4.048	9.968	-



Timiș	4.208	88	178	46	57	219.397	40.039	110.515	369.951	-
Torontal	71	2.572	80	9	22	92.553	33.116	56.927	182.596	-
Regiunea Chichinda Mare	1	13.534	8	-	2	5.931	6.964	639	13.534	-
Ugocsa	293	27	3	3	4	7.815	5	11	7.831	88
Zărand	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-
Chioar	10	68	2	-	-	387	30	262	679	-
Regiunea haidonică	388	57	3	1	1	22.103	39	57	22.199	-

Kelety Károly, *Nemzetközi statisztika. Szőlőszet. Első rész. Magyarország szőlőszeti statisztikája (1860-1873)*, Kiadja az Országos Magyar Királyi Statisztikai Hivatal, Budapest, 1875, p. 101, 104, 108.

**Recolte medii și prețuri la vinuri în Circumscripția De-pesté-Tisa  
pe ani producători (1861-1872)**

Anul	Recolta medie (ocale austriece)				Prețul vinuri comune (frți austriece/ocale austriece)					
	Vinuri albe	Vinuri roșii	Vinuri rose (siller)	Vinuri comune total	Circumscripția			Comitatul Bihor	Valea Eriului	
					De-pesté-Tisa					
					Preț max.	Preț med.	Preț min.			
1872	866.494	117.342	197.385	1.181.221	10,90	6,94	4,94	6,01	7,20	
1871	1.255.606	128.752	252.623	1.636.981	6,62	5,22	4,37	6,30	5,11	
1870	970.300	119.227	227.852	1.317.379	6,45	5,11	4,18	5,82	6,11	
1869	1.309.226	124.860	238.619	1.672.705	8,06	5,86	3,89	5,95	8,00	
1868	1.353.927	138.408	265.143	1.757.478	8,05	6,20	4,75	5,40	6,61	

1867	1.261.061	132.520	311.967	1.705.548	7,40	5,49	4,06	5,57	4,55
1866	1.039.329	132.143	238.921	1.410.393	7,88	6,40	5,19	5,54	8,40
1865	884.031	116.080	245.427	1.245.538	7,24	5,47	3,68	5,88	5,10
1864	587.163	106.175	213.626	906.964	7,70	5,47	3,72	5,90	5,10
1863	768.344	94.204	169.127	1.031.675	7,57	6,10	4,39	5,50	7,00
1862	1.134.248	122.577	288.175	1.545.000	7,36	5,74	3,93	5,97	7,70
1861	921.427	112.751	265.486	1.299.664	7,20	5,55	4,52	6,67	6,30

**Kelety Károly, *Nemzetközi statisztika. Szőlőszet. Első rész. Magyarország szőlőszeti statisztikája (1860-1873)*, Kiadja az Országos Magyar Királyi Statisztikai Hivatal, Budapest, 1875, p. 116, 160, 163, 166**

**Lista proprietarilor și vinurilor de pe Eriul inferior  
expose la Expoziția Națională din 1885 de la Budapesta**

**Expoziția colectivă a proprietarilor din Diosig**

**Dr. Kanovits László:** vin comun (VC) și de calitate superioară (VCS) din 1880, 1882, 1883

**Kassay Ignác**z proprietar (pr) (premiu: mențiune, unde?): VCS și bakator corpolente din 1880

**Lipcsei Ignác**z: vin de masă (VM), vin de rasă (VR), VCS, de desert și szamorodni, esență din 1878, 1879, 1880, 1882

**K. Nagy József** pr.: vinuri corpolente VCS și szamorodni, VM ușoare din 1880, 1883

**Pluhár Pál** pr.: VCS, vinuri îmbuteliate și de bakator ușoare din 1882, 1883

**Szlovik István** pr. (premiu: Debrecen, 1868, diplomă): vin alb din 1883, VCS din 1880

**Újváry Ödön** pr. (premiu: Székesfehérvár, 1879): bakar diosigan, diverse VCS din 1866, '69, '72, '80

**Vaday Ignác**z pr.: vin alb din 1882, 1883, VCS din 1880

**Rainer József** hotelier din Budapesta: vin de pe Eriu din 1871

**Szikszay Ferenc** cârciumar din Budapest: bakator de pe Eriu din 1880

Expoziția colectivă a producătorilor de vinuri și spirt din Debrecen:

Vád. Báthly Imréné: vinuri de pe Eriu din 1868, 1876, 1880

Fehér Hermann cârciumar: szamorodni, de pe Eriu, bakar, VCS și VC din 1862, 1866, 1878, 1883

Kacz Lajoscomerciant de vinuri: printre latele și vinuri de pe Eriu (fără anul menționat)

Márton Károly pr.: de desert, VM, riesling, VCS din 1794 (asszu), 1878, 1879, 1880, 1882, 1883, 1884

Rickl Géza moșier: bakar de pe Eriu 1856, 1875, 1883 și VM comune albe din 1876, 1882, 1883

Hein Lipót, Promontor (premiu: Casovia 1880, aur, argint): printre altele și vinuri de pe Eriu (fără an)

Expoziția Pivniței Centrale Naționale Regale Maghiare de Prezentare

Krémer Fülöp (premii: Triest, Amsterdam, Bordeaux): bakar și VM de pe Eriu din 1880, 1882, 1883

Tisza Kálmán, Cadea Mare: bakar din Cadea Mare (fără anul menționat)

(Mudrony Soma, *Az 1885-ik évi budapesti Országos Általános*

*Kiállítás Katalógus*, második javított kiadás, II. rész, Pesti

Könyvnyomda Részvény-Társaság, Budapest, 1885, p. 16, 40, 46, 120, 124, 125, 126, 135, 136, 144, 147, 149)

Jurnal de pivniță, luna decembrie 1840, contele Zichy

Categorii locale/ ițe	Cireșe	Prune	Comun	Vinuri domeniiale		Vinuri din nonă			
				Bakator		Vinuri comune			
				Vechi	Nou	Vechi	Nou	Vechi	Nou
Din noiembrie 1840	4 /48	7/1	3/24	1281/48	-	3551/0	608/32	66/0	1381/8
Decembrie total	4/48	7/1	22/58	1281/48	-	3551/0	734/16	107/0	1391/8
Decembrie cheltieli	-	2/11	5/39	-	-	45/48	1/48	13/11	181/45
Decembrie rămas	4/48	4/54	17/19	1281/48	-	3505/16	732/32	93/53	1209/27
Pivnița Mare de pe deal	-	-	-	1038/0	-	3172/16	732/32	-	-
Pivnița Lungă de pe deal	-	-	-	243/48	-	227/0	-	-	-
Pivnița Granariului	4/48	4/54	17/19	-	-	106/0	-	93/53	1209/97

(Direcția Județeană Bihor a Arhivelor Naționale, *fond Domeniul contelui Zichy*, dosar 3, filele 1-6)

## Cartea de conturi a cârciumarului Csillagosi, 1822

Băuturi date spre vânzare	Nr ord butoi	Preț 1 iță (coroane)	Pălincă vândută (pint)		Vin vândut (ocală/pint)	Preț vinuri (forint/ coroană)	Data plății
			Prune	Ordinarium			
restancia	–	–	–	–	–	6 frt 8 xr	28 III.
18 I. 1822	–	24 xr	–	16	–	6 frt 8 xr	28 III.
28 III. 1822	–	40 xr	16	–	–	10 frt 24 xr	30 VI.
23 IV. 1822	⊖	8 xr	–	–	8/0	67 frt 12 xr	8 VI
25 V. 1822	⊖	8 xr	–	–	4/48	39 frt 54 xr	8 VI
5 VI. 1822	138	8 xr	–	–	8/16	69 frt 18 xr	30 VI
2 VII. 1822	⊖	8 xr	–	–	8/0	67 frt 12 xr	20 VIII
2 VII 1822		40 xr	16	–	–	10 frt 24 xr	20 VIII
2 VII 1822	⊖	8 xr	–	–	6/0	50 frt 24 xr	20 VIII
15 VIII 1822	⊖	6 xr	–	–	7/0	43 frt 52 xr	10 IX
15 VIII 1822		40 xr	16	–	–	10 frt 24 xr	30 IX
4 IX 1822	⊖	6 xr	–	–	8/16	51 frt 42 xr	30 IX
6 IX 1822	⊖	40 xr	16	–	–	10 frt 24 xr	Încă nu
Valoarea totală a băuturilor vândute						443 frt 26 xr	
Plătite						433 frt 2 xr	
Restanță pe 1823						10 frt 24 xr	

(D.J.B.A.N., fond Domeniul contelui Zichy, dosar 2, fila 5-7)

## Băuturile vândute în cârciume în 1847, prețurile lor

Cârciumari	Felul băuturilor	Vădate (ocală/pint)	Prețurile utilizate lunar (coroane/iță)
Ospătar,	Vin vechi	79/32	18xr/I., 8xr/II.-IV., 12xr/VI.-XII.
Diosig,	Vin nou	132/16	10xr/IV.-VII.
Madár Antal	De plată		2385 frt 12 xr
Cârciuma	Vin nou	53/32	10 xr/IV.-VIII.
Háromágú			
Czájinger	De plată	81/38+86/34+73/44+86/34+73/44+81/38+93/0	
Jakabné			
Cârciuma	Restanță 1846	163 frt 16 xr (la Czompó István)	
Csillagosi	Vin nou	34/0	10 xr/IV.-VIII., 12 xr/VIII.
Kéri István	De plată	536 frt 44 xr	
Cârciuma Szabotisztai Nagy Ferenc	Pălincă cereale	8/50	40 xr/II., 48 xr/III, IV, VI, 36 xr/VIII, IX, XI, XII
	Vin vechi	25/16	8 xr/I.-IV.
	Vin nou	50/0	10-12-6 xr/V.-XII.
	De plată	65/6+67/12+48/6+67/12+71/24+57/38+73/30+54/3+84/16+73/44+54/3+102/42+100/4+40/15+91/50+40/15+40/15	
	Restanță 1848	53 frt/16 xr+40 frt/15 xr	

Cârciuma Csonkahalmi Toth András	Restanță 1846	54 frt/36 xr	
	Pălincă cereale	8/32	40 xr/II, 48 xr/II, V-VII, 36 xr/VIII-XII
	Vin vechi	15/32	8 xr/II, IV
	Vin nou	46/0	10-12-6 xr/V-XII
	De plată	63/0+44/12+53/16+67/12+89/32+53/16+89/32+53/16+92/10+53/16+76/22+39/40+82/20+39/40	
Cârciuma Egyedi Csiszár Jánosné	Restanță 1848	40/44+39/40	
	Restanță 1846	54 frt/36 xr	
	Vin vechi	21/16	8 xr/II-IV
	Vin nou	57/0	10 xr/V-XI, 12 xr/XI-XII
Cârciuma Morgói Gyaponyi Ferenc	De plată	54/36+69/18+54/36+37/36+76/22+37/56+79/0+81/38+88/40+82/20	
	Vin vechi	24/0	6 xr/I, 8 xr/II-IV, 12 xr/XII
	Vin nou	36/0	10 xr/V-VI, 12 xr/VIII-X, 6 xr/XI-XII
Cârciuma Halom utcai Sütő János	De plată	43/26+69/18+54/36+68/28+68/28+101/20+38/0+34/28+40/44+25/20	
	Vin nou	24/32	10 xr/IV-VIII, 12 xr/IX
Cârciuma Csillagvárosi Berényi Gábor	De plată	57/56+37/36+57/56+32/40+38/0	
	Vin vechi	49/32	6 xr/I, 8 xr/II-IV
	Vin nou	46/48	10 xr/V-VIII, 12 xr/VIII-X
Cârciuma Velencei Szabó Sándor	De plată	25/4+25/4+25/4+60/54+67/12+44/6+44/6+44/6+54/36+35/18+79/0+37/56+57/56+69/40+69/40+82/20	
	Vin nou	42/48	10 xr/IV-VIII, 12 xr/VIII
	De plată	57/56+57/56+57/36+55/18+33/18+55/18+55/18+66/30	
Cârciuma Oláhutcai Juhász György	Vin nou	24/32	10 xr/IV-IX
	De plată	76/22+68/28+57/56+44/20	
	Restanță 1846	63 frt/3 xr	
Cârciuma Vámházi Forgács Márton	Vin vechi	50/0	6 xr/I, 8 xr/II-IV
	Vin nou	72/48	10 xr/V-VIII, 12 xr/IX-X, 6 xr/XII
	De plată	48/34+58/48+79/48+71/24+75/36+69/18+81/38+65/50+86/54+105/20+85/54+79/0+101/20+91/50+82/20+50/8	
Cârciuma Kőlesesi	—	—	—

(D.J.B.A.N., fond Domeniul contelui Zichy, dosar 3, filele 102-114)