

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

ADRIAN APAN\*

## BEITRÄGE ÜBER WEIN UND WEINBERGE DES ERIUL TALS

Es ist kein Zweifel, dass in XIX Jh. die bedeutendste Persönlichkeit des Eriul Tals, Zichy Franz war, dessen Name sich im Bereich der Weinbau entwickelt hat. Er war derjenige, der zum ersten Mal die Problematik und Systematisierung der Wein- und Obstbau organisiert hatte, die einen wichtigen Ausgangspunkt für die Einwohner der Weinproduktion war. So kamen sie zur Zeit, dass der Wein von Diosig und deren Gegend weltweit bekannt waren, mit Hilfe einer Präsentation oder Wettbewerb in Oradea, Debrecen, Pesta, Wien, Paris, Trieste, Bratislava, Berlin mit einer Übernahme des europäischen Prestige und Anerkennung von erhaltenen Medaillen.

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

### Viticultura familiei Zichy<sup>1</sup>

După împărțirea averii cu fratele său (în anii 1850), Zichy Ferenc al IX-lea, la preluarea domeniului din Diosig a găsit 45 de holde (25,5 ha) de vii îmbătrânite, de calitate slabă și nefertilizate (neîngrășate). Pentru inițierea unei vinificații de calitate și-a modernizat și și-a extins culturile de vie astfel că, la 1873 avea deja 102 holde de vie (58,7 ha). Via domenală se întindea pe dealul Kis-Hegy din Diosig (înalt de 190 de metri) având înclinări în trei direcții: cea mai mare parte către SV, apoi către SE și centru și numai o mică parte către N. Întreaga vie domenală în 1873 a fost împărțită în patru: în partea inferioară a extinderii, către drumul județean erau școala și plantația pomicolă (8 holde), deasupra acesteia școala de vie (o holdă), mai deasupra plantații experimentale de vie pe soiuri (4 holde), iar a patra era plantația productivă propriu-zisă (89 holde, 51 ha).

Începând cu această perioadă, Zichy Ferenc al IX-lea rupând cu vechea tradiție de prelucrare a vinului, a folosit cele mai noi descoperiri științifice în domeniu în vederea redresării producției și a calității vinurilor de aici. Viile lui din Diosig ocupau poziția a patra în Ardeal după întindere, în anul 1873. La finalul modernizărilor, viile au fost recunoscute în toată Ungaria datorită viticulturii de calitate superioară iar vinurile lui apreciate în multe țări din Europa. Pe lângă aceasta, nevoia mare de

---

\*adrian.apan@generali.ro

<sup>1</sup> Unde nu precizăm separat, acolo redăm informațiile obținute din următoarele surse: Schwartzter Viktor, *Az Érmellék szőlőszete és bora, különös tekintettel gróf Zichy Ferencz Ő Excellenciájának pinczészetére*, Az 1873-ik évi bécsi világkiállításra irott program dolgozat, Légrády Testvérek, Budapest, 1873, p. 21-8; Ballagi Aladár, *Az Osztrák-Magyar Monarchia irásban és képen, Budapest*, 1891 –versiune informatizată și scrisă pe CD-ROM în ediția Arcanum Adatbázis kft.; Borászati Lapok, iulie 1872, anul IV, caietul VII, p. 408-425

forță de muncă în viile lui, a creat multe locuri de muncă pentru oamenii de aici. Informațiile noi, științifice, de viticultură probabil că le-a obținut prin intermediul relațiilor sale diplomatice și de afaceri, pe care le-a avut în diverse țări ale Europei (știm despre un drum de studii efectuat în zona Champagne din Franța).

Înainte de toate, Zichy Ferenc a organizat parcele experimentale pentru a studia efectul diferitelor tehnici de cultură asupra soiurilor de vie locale, respectiv aclimatizarea soiurilor occidentale pe terenurile Diosigului, în vederea introducerii acestora pe plantațiile producătoare (câte două rânduri, cultivate pe șpalieri și tăiate la fel pentru fiecare soi). Din păcate nu avem destule informații până în prezent referitoare la modalitatea concretă de întreținere a soiurilor experimentale și nici despre rezultatele obținute. Totuși, se cunoaște faptul că, deja la 1873, el a dovedit aclimatizarea bună a rieslingului în zona Eriului.

Ballagi Aladár a semnalat în 1891 că după floxeră au fost cultivați, în scop didactic, 1308 de stânjeni pătrați de cultură de vie, conținând cele mai răspândite 62 de soiuri nobile care erau îngrijite de elevii școlii de vieri din Diosig. Alți 1200 stânjeni pătrați s-au transformat în plantații de portaltoi, pe care se produceau portaltoi (plantație maternă de hibrizi americani) și se exersa altoitul<sup>2</sup>.

În cadrul reînnoirii plantațiilor de vie a împărțit viitoarele plantații productive în 10-12 sectoare de câte 10 holde fiecare, iar anual câte 6-10 holde erau afânate pentru plantarea noilor vii, dar mai folosea și gunoieria pământului pentru creșterea productivității plantațiilor vechi până la reînnoirea totală. Până la sfârșitul secolului al XIX-lea nu s-a practicat metoda gunoierii pământului de către țărani nici măcar la culturile de câmpie (singura modalitate de păstrare a calității pământului a fost asolamentul). Toată această modernizare s-a aflat sub directa supraveghere a lui Zichy Ferenc, secondat de experimentatul pădurar șef domenal Szoller Károly. Ca director și pivnicer al viilor a funcționat Krammer Fülöp, fost ucenic în viile și pivniceria din Johannisberg a lui Metternich care, ajungând aici la 1869, a învățat foarte bine limba maghiară în decurs de trei ani, încât a și predat cunoștințele specifice la școala de viticultură. Ajutorul lui a fost Brühl Károly, un distins absolvent al școlii din Klosterneuburg.

Zichy a păstrat și o parte din soiurile tradiționale, dar a introdus și multe soiuri nobile noi. Fiecare soi replantat se cultiva în parcele separate. Asemenea parcele transformate până la 1872 conțineau soiuri autohtone (sárfehér, bakator, cadarcă, coada oii) și soiuri străine (riesling de Rin, riesling italian, silvanie galbenă, Ottlieb, krachgutedel, albul austriac, tramin, mosler, burgundi timpuriu, de Veltelin, de Bauzen, ruhlander, burgund albastru). Toate soiurile erau de coacere precoce (excepția reprezentând bakatorul) și de calitate superioară.

Înainte de venirea lui Filip Kramer, proliferarea viilor se făcea prin marcotaj (porhajas) fără îngrășarea pământului, mai puțin prin prăvălire. Mulțumită lui Ungváry

<sup>2</sup> Ballagi Aladár, *Az Osztrák-Magyar Monarchia irásban és képen*, Budapest, 1891 –versiune informativă și scrisă pe CD-ROM în ediția Arcanum Adatbázis kft

László<sup>3</sup>, din 1873 avem date despre înmulțirea și plantarea modernă a viței de vie pe domeniul Zichy. Ultimul amintea că numai în acel an s-au plantat, în școală sau pe loc definitiv, cam 130.000 de butași de vie cu sau fără rădăcini. Trebuie să precizăm dinainte că butașii folosiți nu erau altoiți pentru că în prima jumătate a secolului XIX se folosea metoda introducerii în pământ a coardelor nerădăcinoase (sima vessző) după aceea s-a extinzându-se folosirea coardelor înrădăcinate (gyökerez vessző). Această activitate consta din trei faze și anume:

În faza de pregătire, coardele destinate plantării se tăiau, la sfârșitul lui februarie, de pe butuc, iar după curățare (depărtarea resturilor de cărcei, cu păstrarea ochilor), se tăiau (fasonare) după o măsură de 18 degete (la  $\frac{1}{4}$  deget sub și la 2 degete deasupra ochiurilor sănătoase), având grijă la păstrarea părții inferioare, bogate în ochi a coardelor (dacă era posibil și cu o bucată din cep, mai ales pentru reușita înrădăcinării coardelor de bakator). Din coardele astfel aranjate se legau 200-300 de bucăți laolaltă și se depozitau 6 săptămâni în semiumbră și apă de o palmă adâncime.

Plantarea în „școli” era următoarea: În pământul prealabil desfumat (afânat) se săpau unul după altul, în linie dreaptă, niște șanțuri de  $1\frac{1}{2} \times 1\frac{1}{2}$  pași, a căror margine se tăia oblic cu sapa. În aceste șanțuri se așezau coardele pregătite mai sus, la 1 deget distanță unul de altul<sup>4</sup> și se acopereau deasupra ultimului ochi cu pământ de un deget grosime (se făcea mușuroi). Șanțul precedent se umplea cu pământul scos din șanțul următor. Coardele stăteau aici un an, până se înrădăcinau. Se scoteau începând cu primul rând plantat, prin îndepărtarea pământului și izolarea grijulie a butașilor cu mâna și briceagul.

În vederea plantării pe locurile definitive (vezi imaginea 2) butașii înrădăcinați se scoteau din școala de vie toamna și se plantau în parcelele definitive, ori toamna ori primăvara. Dacă se plantau primăvara, rădăcinile lor nu se tăiau și erau îngropate în silozuri în aer liber, fără ambalaje protectoare, speciale pentru iernat. Când se plantau toamna, rădăcinile lor se scurtau la  $\frac{1}{4}$  de deget. Plantarea se făcea în pământ afânat cu ajutorul unei unelte speciale prinzând partea inferioară mai nodoasă a butașului în partea inferioară bifurcată a uneltei. Astfel se planta butașul ori paralel cu formarea găurii cu unealta, ori după o găurire prealabilă, după care se umplea gaura prin împingerea unor coloane de pământ din două părți. Plantarea tot timpul se făcea în pământ umed și când ochiurile butucilor erau bine înmugurite. Butașul era, apoi, acoperit cu mușuroi.

În plantația productivă butucii erau plantați la 1-1,2 metri distanță (ca să se apere unul pe altul de razele soarelui). Drumurile dintre vii erau mărginite de lugoșuri tăiate după sistemul Guyot (s-a observat, că cele mai bune pentru lugoșuri erau soiurile de riesling, fiind rezistente la înghețurile din 1871). Plantațiile noi s-au

<sup>3</sup> Borászati Lapok, iulie 1873, anul V, caietul VII, p. 429-431

<sup>4</sup> Folosim pași pentru traducerea unității de măsură láb, și deget pentru traducerea unității de măsură hüvelyk. Butașul se chema késaljafa sau kiséfa. Ultima denumire se mai utilizează și astăzi la Diosig de bătrâni.

înființat pe terenuri afânate la 2-2½ pași adâncime. Din aceste parcele, câte 800 de stânjeni pătrați erau date fiecărui vier pentru suma de 25 forinți<sup>5</sup>. Lugoșurile lângă drumuri și plantațiile noi erau susținute de șpalieri din sârmă de telegraf (în loc de lețuri). Sârmele lugoșurilor se estindeau pe 4 rânduri, pe lungimi de 200 stânjeni, susținute de stâlpi de stejar amplasați tot la 2 stânjeni. Așezarea coardelor pe ele era vertical-ascendentă. Butucii îmbătrâniți sau lipsurile se completau cu butașii noi plantați la 1-1½ pași adâncime. Astfel, pentru fiecare butaș din pepinieră care se prindea vierul primea de la stăpân doi crăițari. Specialiștii de atunci în viticultură erau așa numiții vieri (vincellér), care cunoșteau științific via și problemele ei. Vierii au fost, de fapt, ajutorul principal al lui Zichy în viticultură, dar erau și răspunzători de culturile de vie (urmăreau și asigurau muncile din vie și pivniță, de la înmugurire până la vânzarea vinului). De fapt, toată via domেনială din timpul lui era încredințată acestor vieri<sup>6</sup>.

Îngrijirea plantațiilor înainte de sosirea lui Filip Krämer nu diferea prea mult de viticultura micilor gospodari. La ieșirea din iarnă, când condițiile meteorologice erau favorabile, butucii erau dezgropați de pământ până la gulere, de jur împrejur (pământul se îndepărta în aval). La tăierea viilor, la fiecare butuc (în funcție de soi) se lăsau între 2-6 cepi, cu câte 2-4 muguri fiecare; dacă se putea, totdeauna se lăsau 1-2 cepi din lemn de un an între acestea, de rezervă. În 1970 se folosea încă tăierea lungă, din cauza aceea butucii erau foarte voluminoși, cu distanța de 3x3 picioare între ei. Cu ocazia tăierii era efectuat și copeitul dar și îndepărtarea părților uscate de pe buturugă. Tăierea putea fi executată numai de către vierii formați. După procesul de tăiere urma pichetarea, adică introducerea parilor de susținere, fără însă a se leza rădăcina butucilor.

La sfârșitul lunii mai începea prima prășilă a viilor, iar butucii, după îndepărtarea buruienilor, erau reacoperiți cu pământul îndepărtat la dezgropat (pământul se trăgea în amonte). Nu se practica îngrămădirea pământului între rânduri în spate de țap. Față de restul zonei Eriului, aici se practica și plivitul imediat ce se puteau diferenția lăstarii roditori de cei nefertili (costa 1 firt austriac/300 stânjeni pătrați). Mare importanță s-a dat și legării viilor, care se derula pe perioada uscată, înainte și după înflorit sau de ori de câte ori era nevoie, prin legare laxă la vârful lăstarilor. Ramurile mai lungi erau tăiate periodic pentru ca soarele să poată pătrunde spre butuc (copilitul, dar se practica și ciupitul). A doua prășilă trebuia să se termine până la Sfântul Ioan (pământul și acum era tras către deal, în amonte). În general, viile domeniiale au fost săpate de trei ori pe an iar, la ultimul săpat, pământul de pe butuci era îndepărtat pentru ca ciorchinii să nu atârne pe el. După culesul strugurilor, fapt ce se întâmpla destul de târziu toamna (în 1858 între 22-31 octombrie, în 1872 după 22 octombrie) în comparație cu restul văii Eriului (la 15 octombrie în 1872), butucii erau acoperiți

<sup>5</sup> Munca efectuată de un specialist pentru o sumă dată se numea *szakmány-munka*, care diferea mult în calitate de munca prestată de un simplu zilier pentru un salariu zilnic.

<sup>6</sup> Vezi în *Borászati Lapok* (Pagini de viticultură), an V, caietul VII, 1873, p. 429 - 431

cu pământ (îngropați), iar dacă vremea nu era favorabilă, atunci munca era continuată iarna sau primăvara sub forma unei săpături de iarnă. S-a estimat că muncile din vii costau domeniul, pe an, cam 48 de forinți pe holdă cadastrală.

Zichy Ferenc a dat și o mare importanță gunoierii pământului astfel că, în luna mai în 1872, el a cumpărat 1000 de căruțe de gunoi (pe o căruță a dat 60 de crăitări). Unul dintre muncitori cu sapa bifidă (Krust) făcea o gaură în pământ, iar un altul o umplea cu un sfert de putină de gunoi<sup>7</sup>. Dealtfel, sapa bifidă s-a încetățenit în Ungaria prin intermediul domeniului Zichy.

Productivitatea viilor domeniiale în 1873 a fost de 25 – 30 de ocale pe holdă sau 2475-2965 L/ha (având în vedere variabilitățile corespunzătoare soiurilor).

La sfârșitul secolului al XIX-lea un ghid turistic menționa că Zichy Ferenc, a acordat premii în valoare totală de 400 de forinți, în bani de aur și argint, pentru meritele deosebite pe care le-au înregistrat în muncă vieri. Supravegherea acestora era efectuată de 8 pivniceri aduși din Germania, salarizați anual (în total cu 3701 frți pengő) și cu posibilitatea de a-și alege casa pe care și-o doreau. Conte, a premiat în 1871 numai 12 vieri, dar în anul 1872 premia deja 30 dintre aceștia. Fiecare vier lucra pe parcela lui, urmând ca stăpânul să poată evalua, la final, rezultatele. Și elevii școlii de vieri din Diosig îngrijeau câte trei rânduri, iar la începutul fiecărui rând era trecut numele elevului îngrijitor<sup>8</sup>.

### Vinicultura familiei Zichy<sup>9</sup>

Havas József a descris în 1856 crama (borház) din mijlocul viei domeniiale, perfect echipată, sub care se găsea Pivnița Mare cu 24 de butoaie mari de vin din cei mai buni ani, în general vinuri de bakator (de ex. 115 ocale din 1811 și 900 din 1834 în câte un butoi, în total 6000 ocale), fiind chiar uimit de mediul steril în care se prelucrau vinurile domeniiale. Acesta fost personal la Diosig și a degustat 15 soiuri de vinuri afirmând că acestea puteau concura cu cele ale ducelui Metternich din Johannisberg și ducelui de Nassau din pivnița din Biberich. Din descrierea acestuia nu aflăm însă suficiente informații privind prelucrarea vinurilor domeniiale<sup>10</sup>, astfel trebuie să ne întoarcem iar la Schwartzter Viktor.

Surechiul se făcea în anii 1870 în a doua jumătate a lunii octombrie și deja se efectua pe soiuri. Zilierii puținari (puttonyosok) străbăteau rândurile de struguri cu un

<sup>7</sup> Puton este *puttony*, un recipient ce se purta pe spate la culesul strugului pentru adunarea și transportarea ciorchinelor de la culegători la storcători.

<sup>8</sup> Borbély Gábor, *Szőlő és bor az Érmelléken* (Struguri și vin în ținutul Eriului), în *Partiumi Füzetek*, 26, p. 314

<sup>9</sup> Unde nu precizăm separat, acolo redăm informațiile obținute din următoarele surse: Schwartzter Viktor, *Az Érmellék szőlőszete és bora, különös tekintettel gróf Zichy Ferencz Ó Excellentiájának pinczészetére*, Az 1873-ik évi bécsi világiállásra írott program dolgozat, Légrady Testvérek, Budapest, 1873, p. 21-8; *Borászati Lapok*, iulie 1872, anul IV, caietul VII, p. 408-425

<sup>10</sup> Havas József, *Érmellék, IV, Bor és pinczekezelés* (Ținutul Eriului. Vinul și întreținerea pivnițelor), în *Gazdasági Lapok* (Pagini de agricultură), 25 septembrie 1856, anul VIII, semestrul doi, nr. 39, p. 490 și urm.

recipient special pe spate, puțină (puttony) în vederea transportării strugurilor la cele două căruțe speciale trase de cai (cu o capacitate de 40 putine/căruță), care circulau periodic între cramă și vii. Strugurii se zdrobeau numai la cramă, putinele fiind puse în căruță. În pivnița domeniială se aflau mai multe aparate de sfărâmat (szőlőmorzsoló, zsurmoló) și zdrobit (zúzomalom). Boabele mici ale vinurilor comune se puneau direct în zdrobitor, iar boabele mai mari, după o sfărâmare prealabilă. Acestea nu erau desciorchinate, mustuiala era filtrată rapid iar boștina presată. Pentru separarea mustului se utiliza o cadă cu fund dublu (prin fundul superior de sită trecea mustul și se reținea boștina). Soiurile nobile erau zdrobite după desciorchinarea prealabilă fiind lăsate pe boștină până la începerea fermentației. Mustul se pune în butoaie nesulfurate, sterilizate cu aburi.

Crama era alcătuită din două clădiri: casa surechiului sau camera de stoarcere (szüretezőház sau borház) și camera de fermentare (erjesztő helyiség). Camera de stoarcere, cu dimensiunile de 20x8 stânjani, era locul obținerii mustului, aici se înmagazinau și aparatele prelucrării strugurilor: cele două căruțe, căzile ovale cu fund dublu (erjkádak), presele (borsajtók) simple și duble din fier (confectionate de Perge Istvan din Oradea), de la care vinul era aspirat cu pompă centrifugală prin țevi de guttapercha în vasele camerei de fermentare sau direct în butoaiele Pivniței Mari. Pentru fermentarea vinurilor mai nobile se folosea camera de fermentare, cu dimensiunile de 6x4 stânjani, cu tavan jos (pentru menținerea căldurii cât mai aproape de pământ) și cu geamuri manevrabile, iar pentru încălzirea uniformă erau utilizate două cuptoare. În această încăpere erau căzile acoperite și butoaiele. Pentru fermentarea vinurilor roșii (care trebuiau ținute pe boștină până fermentau) se folosea scufundătorul de boștină. Vinurile erau fermentate la 18-20°C, astfel nu se deteriorau în timpul transportului. Fermentarea tumultuoasă dura de obicei 8 zile (în 1872 datorită vremii călduroase doar 3 zile), iar la musturile cu zahăr de 18% fermentarea liniștită și 4-8 săptămâni. Pe domeniu se folosea fermentarea închisă prin utilizarea unor pâlnii speciale din ceramică (szádló) sau tuburi din sticlă (erjeső) așezate în vrana butoiului. S-a încercat și tehnica aerisirii musturilor (în cade deschise prin mișcare tot la jumate de oră, cu lopeți din lemn timp de 2 zile). Maturarea vinurilor comune dura aproximativ doi ani, iar la bakator 7-10 ani.

Boștina, dacă era de calitate bună, se folosea la producerea vinului de boștină după procedeul lui Petiot (prin creșterea conținutului în zaharuri la 14%, sau dacă acesta era ridicat se folosea pentru îmbunătățirea vinurilor slabe). După stoarcere era lăsată în căzi închise și la începutul anului următor se făcea vinars din ea. Pentru reutilizarea boștinei/țescovinei/drojdiei contele a început construirea în 1873 a unei fabricuțe de cognac<sup>11</sup>.

Nu era, însă, indiferent cum era depozitat vinul. Pivnițele domeniiale erau așezate pe dealuri cu o temperatură constantă de 8,75 – 11,25°C, iar pivnița comercială lângă

<sup>11</sup> Din păcate nu deținem informații suplimentare despre producția de cognac a domeniului Diosig.

castel cu temperatură variabilă (iarna 8,75 – 10°C, vara 15 – 17,5°C). Dintre toate pivnițele din Diosig, cea mai renumită a fost Pivnița Mare în forma literei C, de sub crama din vie, aceea care avea butoiul cel mai mare de 1240 de ocale<sup>12</sup>. Pe lângă acest butoi, în pivnița respectivă au mai existat butoaie mai mici, cu secțiuni ovală (pentru tragerea cât mai eficientă a vinului), de 200, 400, 700 și 800 de ocale, cu chipurile celor 12 apostoli gravate pe fundurile anterioare. Butoaiele comune domeniale erau de 25–50–100 de ocale, iar cele care erau destinate transportului vinurilor de 5–10–12 ocale. Întreaga cantitate de vinuri (9000 ocale în afara recoltei din 1872) a fost depozitată în pivnița comercială de lângă castel. Capacitatea totală a pivnițelor era de 25.000 ocale în 700 de butoaie, dar era preconizată creșterea acestei capacități la 40.000 ocale prin construirea unei pivnițe sub castel cu capacitatea de 15.000 ocale. Această pivniță (cu 9 aripi, grupate câte 3) există și astăzi, dar majoritatea aripilor sunt degradate sau inundate cu apă. În afară de Pivnița Mare, în 1872, mai existau 5 pivnițe sub viile domeniale (printre care și Pivnița Lungă de 80 metri) cu crame etajate, pe care contele vroia să le lege cu un perete frontal comun, pe baza planurilor arhitectului suedez, Pfeiffer József.

Prima tragere a vinului de pe drojdie se făcea de obicei în decembrie, în primul an de două ori, odată primăvara și odată toamna. Vinurile mature, după fiecare tragere, se repuneau în butoaie sterilizate cu aburi, numai vinurile în formare se repuneau în butoaie sulfurate. Vinul tulbure de pe fundul butoaielor se filtra cu aparatul lui Stönnner, putând fi pus la vinurile limpezite după aceea. Având în vedere că strugurii erau presați și nu tociți, raportul tescovinei era de 3% la prima tragere. De obicei toamna și iarna era necesară completarea pierderilor prin evaporare (1 iță de umplutură la 10 ocale vin pe lună).

Butoaiele golute erau apoi șterse pe dinafară, spălate pe dinăuntru de atâtea ori până apa ieșea așa de curată precum a intrat. Butoaiele noi nu erau imediat umplute cu vin pentru păstrare, ci erau umplute cu aburi trecute prin tescovină pentru a se face, astfel, pregătirea în vederea „întâlnirii” cu vinul. Aburii se produceau cu aparatul de pasteurizare tip Liebenfrost. Butoaiele erau ovale, iar lemnul pentru doage se procura

<sup>12</sup> O ocauă reprezintă 54,3 litri. Butoiul era pe jumătate adâncit în pământ, susținut de jur împrejur de 24 de cercuri de fier a câte două mâji vechi (1 măjă veche = 50 kg) fiecare și avea o scară cu 16 trepte pe lateral pentru a se putea ajunge deasupra lui, iar pentru curățenie se putea intra printr-o porțiță pe fundul anterior. Ballagi Aladár spunea la 1891, că până la Heidelberg în toată Europa nu mai exista un asemenea butoi. Pe fundul anterior era gravat figura lui Sfântului Ieremia, iar după alții Sfântul Francisc. Cercetările unor autori români, o situează, între cele 15-20 de butoaie uriașe confecționate până acum în Europa, în grupa celor cu dimensiuni deasupra mediei. Oricum, autorul român afirma sigur că în România nu a mai existat nicăieri un asemenea butoi de dimensiuni gigantice (peste 60000 de litri). Butoiul a fost confecționat în 1836 sau 1837. O referire la aceasta putem găsi în registrul de pivniță din 1837. Cu mare probabilitate, confecționarul butoiului era dogarul domenal de pe acele vremuri, Roje Marton. Butoiul a fost vândut unui comerciant de vinuri și a fost demontat și transportat în 1930 la Miniș. Fiecare doagă din butoi era transportată separat pe căruțe alungite până la gara din Diosig. Despre soarta ulterioară nu mai știm nimic. România Viteolă, 1 ianuarie 1938, anul II, nr. 1, p. 29-32. Butoaie mari s-au mai construit și mai târziu în Monarhie, dar nici unul nu a fost așa de mare.

de la pădurea din Abram (o veche observație franceză afirma că, stejarul butoiului influențează gustul vinurilor albe)<sup>13</sup>.

Înainte de comercializare, vinul era tratat prealabil într-un fel de cramă (borkezelő helyiség), situată tot lângă castelul din Diosig. Aceasta a fost construită în stil elvețian, cu terasă deschisă și vopsită și cu coloane acoperite de vie sălbatică. În partea de sus a terasei, pe mijloc, te invita Bacchus, șezând pe un butoi printre ciorchini. În interior, deasupra ușii pivniței comerciale era scris „Bine ați venit” iar la plecare „Dumnezeu cu tine”. În fața cramei era o grădină cu un părculeț de brazi (copaci care se văd și astăzi). Pe coridorul intern era așezat pasteurizatorul Liebenfrost, iar pe cel extern erau vizibile aparatul Stöner, pompe, aparate pentru îmbutelierea și doparea sticlelor și alte utilaje pentru prelucrarea vinului. În această clădire își avea sediul și pivnicerul (pincemester) și serviciul contabil (számvevőség).

Vizavi de castel, lângă clădirea școlii de vieri se afla și dogăria domenală, în care, până către sfârșitul lui 1870, s-au confecționat 4000 de butoaie. Ridicarea dogăriei a costat domeniul 15000 de forinți, fiind o investiție deosebită dar necesară. În 1873 dețineau: lemne pentru mantalele și fundurile butoaielor pentru cc. 20-30.000 ocale, butoaie confecționate în cantitate totală de 35.000 ocale ținute pe suporturi (ászok) din bârne (lungime totală de 490 stâneni liniari) și doage gata prelucrate și clasificate pentru 15.000 ocale. Anual se aducea materie primă (lemnul – în general stejar) pentru 12.000 ocale, din pădurea posesiunii Abram. Crama și dogăria erau alimentate cu apă de două fântâni cu roată (a câte 400 de forinți fiecare). Ultima a și participat în 1871 la expoziția agricolă și industrială de la Oradea cu butoaie, primind și premiul de 50 de forinți din partea Asociației agricole. S-a remarcat și ingeniozitatea mașinilor folosite în confecționarea butoaielor: mașini de tăiat și găurit cercuri metalice, de tragere și strângere a cercurilor, de montarea fundului butoaielor.

Domeniul a comercializat totodată vinuri de aceeași calitate, pentru că exista tehnica omogenizării vinurilor din plantații cu orientare diferită sau din diferiți ani în butoiul uriaș, pe care probabil l-au și înmagazinat după aceea în butoiul respectiv. Înmagazonarea (amestecarea vinurilor) nu s-a mai practicat după sosirea lui Kramer, butoiul uriaș se folosea doar în scopul omogenizării vinurilor. Înainte de transportare vinurile mature erau încălzite cu aparatul Liebenfrost, după care se lăsau la odihnă o jumătate de an. În final, după 2-3 trageri, vinurile se limpezeau prin adăugarea unei surse de gelatină (vizahólyag, 0,25 funți la 100 ocale de vin).

La concursul de vinuri din Ghiorac, Schwartz Viktor, profesor de chimia vinurilor la Școala superioară economică din Debrecen, a afirmat că vinurile lui Zichy, care erau încălzite la 50–60 de grade fără a avea contact cu aerul, și-au păstrat bouquet-ul și alte proprietăți, dovadă fiind vânzările lunare de 600-800 ocale. De la venirea lui Kramer pe domeniul Diosig, nici un butoi de vin nu s-a distrus (megtört)

<sup>13</sup> Hugh Johnson, Jancis Robinson, *A világ boratlasza* (Atlasul vinurilor din întreaga lume), Budapest, 2002, *passim*

în timpul transportului. Dar, ca și ei să fie siguri de calitatea vinului transportat, se rețineau câteva butelii din fiecare transport de vinuri, pe care le supuneau unor condiții speciale de temperatură<sup>14</sup>.

În anul 1872 obținerea unei producții mici de vin dar de bună calitate, nu a descurajat spiritul experimental a lui Zichy, așa cum mărturisea Ungváry László. Rieslingul cules era împărțit în trei categorii. După ce strugurii au fost lăsați la veștejite (putrefacție nobilă), întreg ciorchinul era tăiat cu foarfeca, ciorchinele și boabele total veștejite erau despărțite de cele parțial sau neveștejite, formând cele trei categorii. Strugurii erau trecuți prin sita de desciorchinare, date prin sfărâmătoarea de struguri iar apoi mustuiala ținută în vase 24 de ore pe boștină, pentru extragerea aromei. În final, după curgerea ravacului de pe boștină, acesta din urmă era presat. S-a practicat și aerisirea mustului de riesling. În cazul bakatorului se practica desciorchinarea, dar nu s-a împărțit pe categorii ci a fost prelucrat împreună.

Vinul comun a fost tratat în trei feluri: 1. nedesciorchinat, s-a zdrobit și mustuiala s-a lăsat 24 ore pe boștină, după care s-a presat (după practica obișnuită din regiune); 2. după o desciorchinare prealabilă; 3. o cantitate a fost aerisită după modul de mai sus. După aceasta urma procesul de fermentație, care se derula în camera de fermentație. Mustul, care era pregătit pentru fermentat era pus în butoaie noi, iar fermentația se realiza la 12 – 17°R, vinul stând două luni în camera de fermentație.

În urma proceselor de prelucrare a diverselor vinuri rezultatele erau următoarele: rieslingul de calitate întâi avea culoare opacă, era foarte tare și avea o aromă deosebită. Cel de calitate a II-a, era și el destul de tare, dar îi cam lipsea aroma, iar cel de calitate a III-a nu era destul de limpede, nici tare, dar avea, totuși, o aromă specifică. Bakatorul era destul de tulbure, nu era prea tare și nici nu avea o aromă deosebită. Vinul comun, care era prelucrat după metoda clasică, după fermentație, nu avea încă o culoare definită, tăria acestora fiind moderată iar aromă nu aveau aproape deloc. Totuși, vinul comun, care era desciorchinat în prealabil, avea o alcoolemie ridicată și nu era acru. Vinul comun aerisit (zvântat) a avut calități net superioare celor precedente.

Comercializarea vinurilor domeniale din Diosig se făcea la scară mare sau cu amănuntul în butoaie de până la 0,5 ocale și în sticle. Ultimele erau aduse de la Dresda, fiind curățate în dogărie cu perii sau cu nisip spălat. Îmbutelierea lor se făcea cu niște ustensile (palackcsapok) aduse de la Fromm Antal din Budapesta. Sticlele erau închise cu dopuri sigilate cu timbrul domeniului și cu capace metalice purtând același însemn, iar pe latura sticlei etichete cu stema familiei.

Până la sfârșitul anilor 1870, Zichy Ferenc al IX-lea a investit în modernizarea viticulturii suma de 120.000 de forinți, dar spre anul 1871 a obținut deja un profit de 13.000–18.000 de forinți. În Occident a avut relații cu Societatea pe acțiuni „Maison-Jaquson” din Chalons-sur Marne (Regiunea viticolă Champagne din Franța), la care

<sup>14</sup> *Borászati Füzetek*, anul III, caietul IV, 1871, p. 220 - 226

a și fost acționar cu suma de 100.000 de franci. Știm și despre un drum de studii efectuat de el în regiunea respectivă.

Iată, deci, că Zichy nu era un simplu stăpân de pământ, care și-a propus să se ocupe de viticultură, ci era o personalitate cunoscută în cercurile de la Pesta și Viena dar și în Franța, unde avea mai multe afaceri. Deci, se putea impune cu vinurile sale pe toată piața europeană (de exemplu, după expoziția din Paris, împăratul chinez a comandat 200 de sticle de vin de la el) pentru că avea relațiile necesare și știa cum se derulează contractele cu firmele de intermediere. El nu a fost nicidecum un diletant în viticultură ci un personaj recunoscut, care nu mai avea nevoie de nici o prezentare.

### **Pomicultura familiei Zichy**

În 1873, pomii fructiferi de pe domeniu Diosig-Săcuieni se cultivau sub două forme: în pepiniera pomicolă de lângă viile domeniiale, pe o întindere de 8 holde (cu înclinare de 5-6° și înconjurat de un gard din stejar pe părțile N-S-V) și în livezile domeniiale existente în jurul fermelor cu o întindere finală propusă pe 500 de holde.

Teritoriul pomicol de pepinieră a fost organizat după model francez, fiind împărțit în 19 parcele de câte 520 stânjeni pătrați, despărțite între ele de drumuri late de 9 picioare. În parcele se cultivau plante crescute din sămânță (magonc) și 6000-8000 de puieti altoiți de diferite soiuri și forme propuse spre vânzare și îngrijite timp de patru ani. Pe latura tablelor (parcelelor), pe marginea drumurilor, erau plantați pomii mamă (anyafák) în două rânduri: înspre exterior se aflau pomi mai mici de meri, peri, iar în al doilea rând erau situați pomii de meri, peri, pruni, cireși, caiși și piersici de toamnă înalți de până la opt picioare, tunși în formă de piramidă (pe marginea drumurilor principale) sau de aripi (în intersecții și lângă gard). Distanța dintre rândurile și pomii mame era de 1x1½ stânjeni, cu 3 rânduri de căpșuni printre rânduri. Pepiniera pomicolă era dotată cu sistem de irigații, pentru asigurarea dezvoltării puietului. Muncile mai pretențioase erau efectuate de elevii școlii de vieri sub conducerea directorului școlii.

Pomii mame, în vârstă de patru-cinci ani au fost aduși direct de la Paris, de la „Întreprinderea pomicolă Jamin et Durand”, și anume: 125 de meri de 28 de soiuri, 260 de peri de 49 de soiuri, 10 pruni de 8 soiuri, 20 de cireși de 14 soiuri, 20 de caiși de 9 soiuri, 20 de piersici de toamnă de 18 soiuri.

Pentru o mai bună supraveghere și întreținere, pepiniera pomicolă a fost și cartografiată, fiecare pom mamă fiind marcat pe hartă cu un număr și notat într-un Registru de evidență, care cuprindea următoarele rubrici: numărul de hartă a pomului, tipul fructului, numărul registrului de fructe, denumirea fructului, forma de tăiere a pomului, proveniența pomului (adus sub formă de puiet sau material săditor), pe ce portaltoi este altoit, când a fost altoit, când s-a plantat, când a dat primele roade și observații. Pe lângă acest registru mai era o evidență a fructelor, care conținea 23 de rubrici detaliind caracteristicile fiecărui fruct pe soiuri: numărul și originea pomului

mamă, la ce formă de creștere e predispusă, felul crengilor de un an, culoarea, marginea și pețiolul frunzei, mărimea relativă a fructelor, forma și codița fructelor, caracterele părților fertile din flori, ale semințelor, culoarea, gustul, aroma și alte caracteristici ale pulpelor fructelor, timpul de coacere, cât timp se poate ține fructul, rezistența la frig, productivitatea, ce sol preferă. Mai conduceau și un jurnal de sădire/altoire (nemesítési napló) anual cu date despre pomul mamă și procentul prinderii, respectiv localizarea exactă a puieților în pepinieră.

Din toamna anului 1872 s-a început cu plantarea a 1000 de pruni și înființarea pe terenurile externe deluroase ale domeniului a unor livezi producătoare. În primăvara lui 1873 au fost plantați 1000 de pruni, 2000 de cireși și 1000 de meri, fiind preconizată anual aceeași cantitate până se vor planta cele 500 holde prevăzute. S-a început și înconjurarea arabilelor cu pomi fructiferi. Terenul destinat acestor plantații avea o înclinare de 25-30° spre E-S-V. Scopul acestor livezi era îmbunătățirea valorii pășunilor, înfrumusețarea fermelor, creșterea lemnului de foc și prin prelucrare (în special stafidirea prunelor sau distilarea de pălincă în viitoarea fabrică de cognac) și vindere directă (a merelor, prunelor, nucilor și cireșelor) concomitent cu creșterea rentabilității terenurilor.

Pe lângă castelul de la Diosig mai era și o grădină de 3400 stânjeni pătrați, care în 1872 a fost împărțită în 34 de parcele (cu lugoșuri de vie pe margine și legume în interior) în scopuri didactice pentru elevii școlii de vieri<sup>15</sup>. Memoria acestor livezi poartă toponimele Szilváspart și Szilvás, însă denumirea Almásalj este mult mai veche și de altă origine. Cantitatea pomilor fructiferi în hotarul Diosigului la 1897 a fost de 11969 meri, 12463 peri, 3308 cireși, 2629 vișine, 3326 piersici de toamnă, 1058 caiși, 13057 pruni, 1118 nuci, 20 migdali, 34 castani, 1458 duzi<sup>16</sup>. Nu știm câte din acestea i-au revenit domeniului.

La expoziția pomicolă și de grădinărit din 1881, Zichy Francisc de pe domeniul Vedrőd a prezentat 116 soiuri de mere, 119 peri, 3 pierici de toamnă, iar din Diosig numai 6 meri și 16 peri. Livezile lui în acest an se întindeau pe 4 holde cu orientare nordică și cu 1000 de pomi. Cauza neefectuării plantărilor propuse rezidă probabil în numirea lui Zichy Ferenc între 1874-1879 ca ambasador la Constantinopol<sup>17</sup>. La

<sup>15</sup> Schwartzter Viktor, *op. cit.*, p. 44 - 50

<sup>16</sup> \*\*\**A Magyar Korona Országainak mezőgazdasági statisztikája* (Statistica agrară în țările coroanei maghiare), vol I, Budapest, 1897, p. 454 - 455

<sup>17</sup> \*\*\**Az Országos Magyar Gazdasági Egylet által báró Kemény Gábor földmívelési miniszter úr ő nagyméltóságának védnöksége alatt Budapest, 1881 október hó 15-étől 18-ikáig bezárólag megartott gyümölcs és konyhakertészeti kiállítás catalogusa* (Catalogul expoziției de fructe și grădinărit de bucătărie, organizată de Asociația Economică Națională Maghiară, sub patronatul ministrului agriculturii, Excelența sa baronul Kemeny Gabor, între 15 și 18 octombrie 1881, la Budapesta), Wickers F.C. és fia nyomása, Budapest, 1881, p. 98-100 - soiuri de mere expuse: Reine des Reinettes, Cort pendu rose, Reinette grise d'Canada, Lincoln pippin, Schmidberger téli piros rent, Arany parmin; soiuri de pere: Doyenne d'Hiver, Bergamotte esperen, Passe Crassant, Duchesse d'Angouleme, Nouveau Poiteau, Beurre d'Sterkmans, Beurre d'Hardenpont, Urbanichte, Beurre gris ondre, Baronne de Melloi, Beurre

Expoziția generală din 1885 a participat cu pomi fructiferi tăiați în diferite forme, în scop didactic dar și pentru împodobirea spațiului de expoziție<sup>18</sup>. La expoziția milenară, domeniul Diosig nu s-a mai prezentat sub nici o formă. Nu putem însă vorbi clar de un declin în viața domeniului.

Scopul acestui scurt capitol este demonstrarea rigurozității evidențelor domeniale la sădirea și producerea puieților fructiferi. În lipsa unor date referitoare la pepiniera viticolă, prin analogie putem presupune aceeași rigurozitate și acolo.

### Organizarea și comercializarea vinurilor din zona Eriului

Câteva personalități entuziasmate ale vieții publice s-au apucat de o mai bună organizare economică a Bihorului epocii reformelor prin înființarea filialei *Asociației economice maghiare de stat* (fondată în 1840) pe 7 secțiuni economice (și expozițiile agricole aferente la Oradea și Debrecen dar cu participare săracă), dintre care doar secțiunea de pomicultură a supraviețuit cumva până în 1848. Accentul se punea încă pe cultivarea cerealelor, tutunului și creșterea ovinelor și bovinelor<sup>19</sup>.

În anul 1850, Entz Ferenc a fost însărcinat cu cercetarea stadiului metodelor de prelucrare a vinului. Rezultatul constatărilor sale a fost mai mult decât îngrijorător, pentru că metodele de lucru erau învechite, neperformante, iar cunoștințele științifice pe viticultură lipseau aproape cu desăvârșire. Într-un ritm alert s-au elaborat condițiile legale ale unei viticulturi de calitate. Nu era rezolvată nici problematica comercializării vinului. Cumpărătorii obișnuiți, din prima jumătate a secolului XIX, a vinurilor produse în regiunea noastră, pe lângă câțiva comercianți polonezi și din Galiția, rătăciți ocazional pe meleagurile noastre, erau de obicei cârciumarii din regiunile Hajdúság, Kunság, Nyírség, Bihorul de nord și Debrecen iar dacă drumurile erau proaste nici măcar ei nu veneau. Din păcate cârciumarii nu țineau cont de calitatea și soiul vinului, le preferau pe cele acre dar mai ieftine, în vederea diluării cu apă. Nu apreciau din cauza aceasta vinurile vechi, nobile, cu arome mai rafinate, trase de 4-5 ori pe an, pe motivul că acestea nu mai aveau acrima dorită de ei (deci nu puteau fi diluate cu apă). Așa că și producătorii renunțau treptat la producerea vinurilor de calitate. Datorită războiului din Crimeea, a recoltelor proaste din Franța anilor '50, a înființării a două companii private din Săcuieni, prețul vinului a început să crească și în zona noastră<sup>20</sup>.

---

Hardy, Doyenne de Comice, Beurre Chaumontel, Zephirin Gregoire, Royal d'Hiver, Beurre gris.

<sup>18</sup> Mudrony Soma, *Az 1885. évi budapesti Országos Általános Kiállítás katalógusa*, vol. II, Budapest, 1885, p. 46 – totodată sub numele domeniului din Diosig s-a prezentat defapt domeniul din Vetród cu diverse culturi de câmpie.

<sup>19</sup> *Magyar Gazda*, 1843, semestrul doi, p. 683– și p. 699– (statutul filialei AEM); *Ibidem*, p. 334, 911 (cultivarea tutunului în Bihor); *Ibidem*, p. 1389– (expoziție la Debrecen); *Ibidem*, 1844, semestrul doi, p. 29-32 (expoziție la Oradea)

<sup>20</sup> Se citează fără pagini, fiindcă aceste numere a revistei Vasárnapi Újság au fost informatizate. Sursele în cazul următoarelor numere se localizează în secțiunea: „TÁRHAZ, Ipar, gazdaság, kereskedés” a

În anul 1854, un specialist în viticultură observa, nu cu puțină amărăciune, că: „Teritoriul Circumscripției Camerale de la Debrecen este de 644 de mile pătrate, cu o populație de un milion și jumătate de locuitori. De această Cameră aparțin comitatele Arad, Békés, Bihorul de Nord și Sud, Cenad, Szabolcs, Satu-Mare și zonele productive lângă Mureș și Tisa. În anul trecut (1853) s-au produs pe acest teritoriu 461.700 ocale de vin. Este o cifră respectabilă, dar din aceste vinuri nobile de Măderat, Miniș și de pe valea Eriului puține au fost comercializate în străinătate, din cauza absenței unor investitori consacrați”. Având în vedere că după un teren de 800 stânjeni pătrați în 1857 se produceau 30-40 ocale maghiare de vin, iar recolta dealurilor zonei propriu-zise a Eriului inferior era de 175.000 ocale raportate la cca. 5000 holde de vii, cu localitățile zonei largi 420.000 ocale raportate la cca. 12.000 holde, iar din această cantitate 2/3 se consuma local, 1/3 se vindea cârciumarilor zonelor mai îndepărtate și cantități infime în străinătate, a devenit, așadar, o necesitate stringentă, organizarea profesională a valorificării vinurilor, dacă se dorea rămânerea în competiție cu zonele mai moderne ale Europei. Entuziasmați de reușita din anul 1857 a nou înființate *Societăți de comercializare a vinurilor din Szekszárd*<sup>21</sup>, au luat avânt și zonele deluroase, precum Tokaj-Hegyalja, Gyöngyös și Eger, Miniș, Măderat, pe unde s-au depus demersurile constituirii unor societăți asemănătoare, după relatările presei vremii.

Ca o reacție la această stare de fapt, în 1857, atât în zona Oradei cât și a Eriului (la inițiativa lui Horváth József), s-au depus demersurile pentru înființarea unor societăți asemănătoare, care aveau ca scop îmbunătățirea comercializării vinurilor pe plan național și internațional, respectiv organizarea de expoziții (au reușit două: la Diosig în 1858 și Debrecen în 1859). La început, fondatorii societății vinicole pe acțiuni de pe valea Eriului au luat în calcul doar dealurile din împrejurimea Diosigului și Săcuieniului dar Bihorul era divizat în două părți: Bihorul de Nord și de Sud. De aceea au fost înființate societăți vinicole separate atât la Oradea, cât și pe valea Eriului.

*Societatea vinicolă de la Oradea*<sup>22</sup> s-a înființat la 22 iulie 1857 cu scopul de a organiza comercializarea vinurilor din jurul Oradei (2117 holde de teren viticol pe dealurile propriu-zise, 4508 holde cadastrale cu dealurile învecinate).

---

fiecărui număr: *Vasárnapi Újság*, 19 decembrie 1858, anul V, nr. 51; *Ibidem*, 6 martie 1859, anul VI, nr. 10; *Ibidem*, 7 august 1859, anul VI, nr. 32; Anunțurile publicitare ale lui Kosztka și col au apărut în secțiunea „Hirdetések a Politikai Ujdonsagokhoz” a fiecărui număr: *Vasárnapi Újság*, 24 aprilie 1859, anul VI, nr. 17; *Ibidem*, 1 mai 1859, anul VI, nr. 18; *Ibidem*, 8 mai 1859, anul VI, nr. 19

<sup>21</sup> Numere informatizate și publicate pe CD-ROM de Arcanum Adatbazis kft (paginația de aceea lipsește). *Vasárnapi Újság*, 17 decembrie 1854, anul I, nr. 42; *Ibidem*, 20 septembrie 1857, anul I, nr. 38; *Szölészeti és Borászati Közlemények*, 1857, caietul IV, p. 223–229

<sup>22</sup> *Szölészeti és Borászati Közlemények*, 1857, caietul VI, p. 347–352; *Gazdasági Lapok*, 8 octombrie 1857, semestrul doi, nr. 41, p. 557–559 – descrierea societății din Oradea și procesul verbal de înființare. *Falusi Gazda*, 6 octombrie 1857, anul I, nr. 14, p. 118–119; *Ibidem*, 13 octombrie 1857, anul I, nr. 15, p. 126–127 – regulamentul societății din Oradea în 83 de paragrafe (compunerea este mult mai clară decât cea a societății de pe valea Eriului). La începutul lui 1858 a și primit aviz tranzitor de funcționare. Nu ne vom ocupa de această societate pentru că acest subiect nu intră în preocupările noastre.

Prima ședință de înființare, a Societății comercializării vinurilor de pe valea Eriului s-a ținut la Săcuieni la 16 august 1857, după convocarea proprietarilor, prin circulara lui Horváth József din Săcuieni. Din partea autorităților statului a participat la inaugurare Nagy József, pretor, în calitate de împuternicit guvernamental și reprezentanții mai multor localități. Au fost aleși automat Horváth József președintele și Gyalokay Lajos notarul adunării. Adunarea generală a membrilor a adoptat și regulamentul de funcționare al societății. A fost ales, apoi, și un comitet executiv interimar, al cărui președinte a fost Nagy Lajos, proprietar de vii din Vaida, iar membrii comitetului au fost: Frater Imre, Draveczy Sándor, Papánek Lajos, Horváth József, Miskolczy Mihály, Richl József, Simonffy Sámuel, Volfardi/Wohlfart József, Tar Imre, Garán Dániel, Bülch/Bükk László, Armós Sándor. Rolul acestui comitet a fost obținerea validării și autentificării regulamentului, recrutarea de noi membri prin înscrierea pe lista acționarilor, apărarea intereselor societății și reprezentarea acesteia în relațiile cu instituțiile statului până la înființarea definitivă conform legilor. Capitalul societății s-a stabilit la 200.000 forinți de argint sub formă de acțiuni (1500 de acțiuni cu valoare nominală de 100 de *frtj pengő*, și 1000 de acțiuni cu valoare de 50 *frtp*). Primele 20% din valoarea acțiunilor cumpărate trebuiau plătite doar în momentul validării regulamentului de funcționare, în bani, restul în scadențe regulate, mai târziu și în vin. Cei 57 de membri fondatori s-au angajat pe loc să cumpere 157 ½ acțiuni (care nu părea un număr mare deloc pentru început)<sup>23</sup>.

Pentru accelerarea recrutării acționarilor, Nagy Lajos a făcut o descriere a scopurilor, structurii decizionale și funcționării viitoarei societăți, pe care a expediat-o tuturor proprietarilor în 24 august. Nici aceasta nu a fost suficientă pentru mobilizare, fiindcă pe 8 octombrie cere și ajutorul lui Gyürky Antal, motivând că strângerea a

<sup>23</sup> *Borászati Lapok*, 7 februarie 1858, semestrul unu, nr. 6, p. 44-46 – procesul verbal de înființare a societății de comercializarea vinurilor. *Borászati Lapok*, 10 ianuarie 1858, semestrul unu, nr. 2, p. 13-14 – lista primilor acționari sau participanți primei ședințe. Lista primilor semnatari al listei acționarilor (numele lor în forma originală cu numărul acțiunilor, „r” înseamnă acțiune): Nagy József 1 r., Kosztká János 2 r., Ponkett/Pankert Mihály 4 r., Paksi (Kiss) István 2 r., Laki Lajos 1 r., Draveczy Sándor 10 r., Szent Iványi József 4 r., Horváth József 10 r., Volfard/Wohlfart József 2 r., Jezemiczki György 2 r., Bozsó György 1 r., Gyalokai Lajos 1 r., Portörő József 1 r., Fráter Imre 2 r., Bükk/Bülch László 4 r., Dobozi István (vajdai) 2 r., Miskolci Mihály (doctor diosigan) 2 r., Nagy Lajos 10 r., Matos Géza 10 r., Bónis László 5 r., Vásárhelyi Bence 5 r., Czabán József 1 r., Tar Imre 1 r., Benyovszki Vincze 1 r., Vas Beniamin 1 r., Garán Dániel 2 r., Armós Bálint 4 r., Rikli József 10 r., KisLajos 2 r., H.k.sz. Imrei Erdei Sándor 1 r., H.k.sz. Imrei Kovács Imre 1 r., Armos Sándor 3 r., Kimesi Mikó Lajos 4 r., Bruner Eduárd 2 r., Jóó József 2 r., Horváth Lajos 1 r., Szeke József 1 r., Bónis Imre 1 r., Pap Gábor 1 r., Simon Beniamin 1 r., Szléávi József 1 r., Klosz Lajos 1 r., Kocsár Mihály 1 r., Derzsi Antal 1 r., Teleszki Mór 2 r., Benyovszky Antal 3 r., Trenhauser Péter 3 r., Tolner Ferencz 2 r., Lakatos Lajos 2 r., Gombos Ignác 1 r., Taifer József 1 r., Kovács József ½ r., Papanek Lajos 2 r., Báró Staudak Antal 4 r., Radó János 4 r., Balog Bálint 1 r., Borsos József 1 r. Regulamentul de funcționare s-a publicat în mai multe rânduri: *Borászati Lapok*, 14 februarie 1858, semestrul unu, nr. 7, p. 53-4; *Ibidem*, 21 februarie 1858, nr. 8, p. 60-1; *Ibidem*, 28 februarie 1858, nr. 9, p. 69-70; *Ibidem*, 7 martie 1858, nr. 10, p. 77; *Ibidem*, 14 martie 1858, nr. 11, p. 85-6

50.000 frtj pengő (frtp) până la 30 octombrie, în caz de validare și a regulamentului, ar face posibilă începerea activității din 1 noiembrie<sup>24</sup>.

Tot din presa vremii am aflat de existența a încă două societăți private de comercializare a vinurilor, înființate de Kosztka János & co. (1857) cu capitalul inițial de 14.000 forinți și Horváth József & co. (1858 toamna) la Săcuieni, cu câțiva proprietari mai înstăriți și cu nerăbdare în așteptarea formării mării societăți comune pe acțiuni. Kosztka János în 1858 din magazinul lui de prezentare a vinurilor văii Eriului din Pesta (primul de acest gen în Pesta), prin intermediul comerciantului Jániky Péter, a înființat un depozit și la Szeged. Întrucât în 1858 de la culesul strugurilor în Săcuieni abia 10 butoaie de vin comun din 1856-1857 s-au vândut cu 6 frtj pengő ciubărul vechi și ceva bakator cu 12 frtp, achizițiile lui au reprezentat o adevărată reînviere: 50 butoaie vinuri comune dintre 1844-1854 cu 14 frtp ciubărul mare, bakator din 1852-1853 cu 24 frtp, bakator din 1848 cu 50 frtp<sup>25</sup>.

După o așteptare de un an jumate, s-a terminat și cu răbdarea lui Horváth József (de la care a pornit ideea mării societăți pe acțiuni) și dezamăgit de indiferența generală (dar nerenunțând la ideea mării societăți pe acțiuni), cu ajutorul unor asociații cu idei asemănătoare, au înființat o companie cu un capital inițial de 12.000 frtp, pe care au crescut-o repede la 30.000 frtp. Și această companie a transportat sute de ocale de vin la Pesta de la vinuri de masă până la bakator din 1844 și 1852, pe care inițial le-au comercializat prin depozitul lui Gyürky Antal, apoi prin depozitul (borcsarnok) propriu (deschis în aprilie 1859). La un moment dat, lângă cărciuma lui Parragh, depozitul lui Horvath & co a fost cel mai frecventat în Pesta. Horvath propunea înființarea unor depozite de vinuri și la Debrecen, care în 1860 s-a și realizat<sup>26</sup>. Kosztka în 1859, în depozitul lui din Pesta din vinurile cele mai bune de bakator a obținut șampanie de calitate și a hotărât producerea și comercializarea lor în continuare. Mulțumită acestor societăți, s-au trimis 20 ocale de bakator în Germania (cu posibilitatea înființării unui depozit de vinuri din valea Eriului inferior), alte mostre în Bavaria și la Galați<sup>27</sup>. Aceste societăți au avut un rol foarte important pentru că au favorizat comercializarea vinurilor și au dus la creșterea vânzărilor și prețurilor.

<sup>24</sup> Chemarea și descrierea președintelui executiv Nagy Lajos, în *Szölészeti és Borászati Közlemények*, 1857, caietul VI, p. 343-347 și *Gazdasági Lapok*, 22 octombrie 1857, semestrul doi, nr. 43, p. 581-582

<sup>25</sup> *Vasárnapi Újság*, 19 decembrie 1858, nr. 51; *Ibidem*, 24 aprilie 1859, nr. 17; *Ibidem*, 1 mai 1859, nr. 18; *Ibidem*, 8 mai 1859, nr. 19 – anunțurile lui Kosztka J. & co. Sunt scoase de pe CD-ROM publicat de Arcanum Adatbázis kft, de aceea paginile lipsesc. *Borászati Lapok*, 2 mai 1858, semestrul unu, nr. 18, p. 141-142 – știrile lui Kosztka despre achiziții din 1858.

<sup>26</sup> *Vasárnapi Újság*, 6 martie 1859, nr. 10; *Borászati Lapok*, 27 februarie 1859, anul III, nr. 9, p. 70-72; *Ibidem*, 6 februarie 1859, anul III, nr. 6, p. 45 – circumstanțele înființării companiei private a lui Horváth & co și activitatea sa. *Borászati Lapok*, 1 mai 1859, semestrul unu, nr. 18, p. 142 – depoitul lui Horvath. *Borászati Lapok*, 5 februarie 1860, anul III, nr. 8, p. 56 – depozitul de vinuri de la Debrecen.

<sup>27</sup> *Borászati Lapok*, 5 iunie 1859, anul III, nr. 23, p. 178-9; *Ibidem*, 19 iunie 1859, anul III, nr. 25, p. 198; *Ibidem*, 26 iunie 1859, anul III, nr. 26, p. 206

În ședința din 1 februarie 1858 (Săcuieni), comitetul executiv al societății, la propunerea lui Nagy Lajos, a decis ca vinul bakator să fie îmbuteliat în niște sticle aparte (accentuând și așa specificul bakatorului), fapt pentru care s-au și comandat 2000 de butelii. S-a hotărât, deasemenea, ca la Diosig să fie organizat un concurs de vinuri a cărui dată se va anunța imediat după ce ar fi venit un număr suficient din sticlele noi (în acestea erau prezentate vinurile la concurs). Distribuirea lor contra sumei de 6 xr pengő/bucata și adunarea lor s-a încredințat lui Wohlfard Jozsef<sup>28</sup>. În timp ce, regulamentul de funcționare a fost înaintat spre aprobare organelor superioare competente, la 30 mai 1858, comitetul executiv al societății a și organizat la Diosig o expoziție de vinuri pentru atragerea atenției, care s-a bucurat de mare succes, ocazie cu care au fost expuse 610 sticle de vinuri de pe valea inferioară a Eriului<sup>29</sup>. Comitetul de organizare al concursului a decis ca cele 610 sticle să fie clasificate în trei clase și anume: 1. clasa vinurilor noi, din anii 1856–1857; 2. clasa vinurilor mature din anii 1850 – 1855 și 3. vinurile vechi dinainte de 1849<sup>30</sup>.

S-au ales 3 jurii pentru degustarea vinurilor în cele trei clase. Degustarea a fost deschisă, cu secretizarea numelui producătorului, ascuns pe exteriorul adâncit al fundului sticlei.

Premergător expoziției de la Diosig, proprietarii de vii din Săcuieni, au expus un număr de 48 de vinuri de la 25 de participanți la data de 13 mai, în Joia Mare, la locuința lui Trenhauzer Péter și a unui alt participant, reprezentând conținutul a 100 de butoaie (1000 ocale), care au fost degustate în mod deschis de un juriu format din șapte membrii<sup>31</sup>.

Dar expoziția de vinuri de la Diosig a avut și deficiențele ei, datorate nepriceperii firești de la începuturile acestei activități. Criticile n-au întârziat nici ele.

<sup>28</sup> *Borászati Lapok*, 7 februarie 1858, semestrul unu, nr. 2, p. 44-46; *Gazdasági Lapok*, 20 mai 1858, semestrul unu, nr. 20, p. 295-296; Proprietarii trebuiau să închidă fiecare sticlă, să înscripționeze pe gâtul sticlei tipul vinului: bakator, comun, de masă și anul, iar pe fund trebuia să ascundă localitatea, calitatea (bakator, comun), anul, cantitatea și prețul. Fiecare sticlă trebuia trimisă cu scrisoare cu parolă și primeau un număr regizoral.

<sup>29</sup> *Vasárnapi Újság*, 20 iunie 1858, *passim*

<sup>30</sup> Au ridicat rangul întrunirii cu prezența următoarele persoane ilustre: Havas József consilier regal și Gyürky Antal (specialiști recunoscători ai vremii), șpanul comitatului Bihorul Nord, Reviczky Menyhért (el și ca concurrent), Jánossy Ferencz din Pesta (în reprezentanța literaturii), comercianții Rác și Bajai, iar de la Oradea Tar Imre, Mezey Mihály și Veiterschütz János. Membrii juriurilor pe cele trei clase: clasa 1. Gyürky Antal președinte, Mezey Mihály, Dobozy István, Horváth József, Fráter Imre; clasa 2. Tar Imre președinte, Balz, Jánossy Ferenc, Czájlik Alajos, Miskolczy Imre; clasa 3. Havas József președinte, Reviczky Menyhért, Szilágyi József, Bükk László, Gruden Imre, Rhadó János. *Borászati Lapok*, 13 iunie 1858, semestrul unu, nr. 24, p. 189-191

<sup>31</sup> *Borászati Lapok*, 30 mai 1858, semestrul unu, nr. 22, p. 172-173 –premiații: au fost foarte bune vinurile lui Horváth József, Benyovszky Antal, preotul Govrik Artur, au fost bune vinurile lui gr. Stubenberg József, Benyovszky Antal, Garán Dániel, Domby Márton, Kömives Károly, Szentiványi József, az primit mențiune vinurile lui Papánek Lajos, Trenhauser Péter, Armós Bálint, Makray Ferenc, Armos Sándor, Pfeiffer József, Hampel Lajos, Klosz Lajos, Lengyel Józsefné, Mőderer Györgyné (valorile reale ale multor vinuri nu au putut fi apreciate fiindcă erau încă în fermentație).

Inițial, comitetul executiv interimar l-a rugat pe contele Zichy Ferenc al VII-lea să accepte președinția de onoare, dar acesta a refuzat oferta pe motiv de boală. Atunci, același comitet l-a rugat să-i încredințeze fiului Leopold în locul lui Ferenc al IX-lea (care era deținătorul Diosigului și cu care existau probabil niște divergențe legate de derularea negocierilor urbariale), pentru această funcție. Acest fapt a constituit o jignire pentru familia nobiliară Zichy, fapt pentru care nici măcar nu a răspuns la propunerea de acceptare a funcției respective, retrăgându-se și de la susținerea înființării societății de comercializare a vinului. Zichy nici nu a participat la expoziția de vinuri de la Diosig (față de gr. Stubenberg din Săcuieni). Iată că acest fapt a dus la nașterea unor animozități între familia nobiliară și producătorii de vii, reuniți în această asociație. O altă mare greșeală a fost subestimarea viticulturii zonei Eriului din comitatul Solnocul de Mijloc, cu toate că aveam de-a face cu același tip de zonă și vinuri de aceeași calitate ca și în comitatul Bihor. Proprietarii de vii din Solnocul de Mijloc au fost cam dezinteresați de expoziție, dar nici cei din Bihor nu s-au grăbit să îi invite și pe ei<sup>32</sup>.

Iată care a fost istoria vinului din zona Eriului, un instrument generator de prestigiu și mândrie locală, care a dat naștere la numeroase neînțelegeri între producătorii celor două zone, rezultând o polemică de mai multe luni de zile, reflectată în paginile publicației „*Borászati Lapok* (File de viticultură)”<sup>33</sup>. Cert este că de atunci s-au înmulțit articolele referitoare la aceea regiune în presa maghiară de specialitate (asemănător Eriului inferior în anii 1857-1859). Proprietarii Eriului superior s-au integrat în secția viti-vinicolă a *Asociației Economice Ardelene* (înființată la 1860).

Cu toată reușita, nici expoziția din Diosig nu a fost suficientă, pentru mobilizarea oamenilor. Dezamăgit, Horvath Jozsef și-a înființat, la scurt timp, o companie privată. Membrii companiei Kosztka & co, stimulați de reușitele lor, au refuzat categoric unirea. Nagy Lajos însă a încercat mai multe soluții pentru a salva ideea societății de comercializare a vinurilor văii Eriului inferior. Inițial, și-a pus speranțe în afilierea la viitoarea Societate de comercializare a vinului Viena-Pesta (nici aceasta nu s-a format), apoi Armos Bálint a propus contopirea cu societatea similară în formare din Oradea (din zvonuri serioase aveau că și forurile superioare vroiau contopirea lor) sau unirea cu cei din Solnocul de Mijloc. Tot la rugămintea lui Armos, printr-o circulară, Nagy Lajos a chemat și proprietarii dintre Otomani și Tășnad la o reuniune cu expoziție-concurs la Debrecen, fapt ce în parte s-a și reușit<sup>34</sup>.

<sup>32</sup> *Pesti Napló*, 8 iunie 1858, anul IX, nr. 110-2496, p. 1 – articolul critic. *Ibidem*, 6 iunie 1858, anul IX, nr. 111-2497, p. 1-2 – raportul oficial care a apărut și în *Borászati Lapok*.

<sup>33</sup> *Borászati Lapok*, 30 ianuarie 1859, anul III, nr. 5, p. 35-37 – răspunsul celor din Solnocul de Mijloc.

<sup>34</sup> *Vasárnapi Újság*, 25 septembrie 1859, nr. 39; *Borászati Lapok*, 25 februarie 1860, anul III, nr. 8, p. 61 – despre comerciantul vienez Schwarzer Alajos, care era fondatorul asociației Viena-Pesta și care a făcut multe pentru răspândirea vinurilor maghiare peste ocean. *Borászati Lapok*, 1859, semestrul unu, nr. 9, p. 70-72 – articolul lui Armos Balint. *Gazdasági Lapok*, 22 octombrie 1859, semestrul doi, nr. 38, p. 607-608

Ședința comitetului din 16 iulie 1859 din Diosig a reprezentat un nou moment în viața zbuciumată a acestei societăți. Pe 7 ianuarie 1859 sub nr 33955/1859 ministrul de interne al Ungariei a aprobat regulamentul intern cu mici modificări și cu condiția adunării unui capital inițial de 50.000 frtp, iar sub nr 5451/26 aprilie 1859 au primit și aprobarea departamentului cezaro-regal locumtenențial din Oradea pentru ședința plenară în Debrecen.

A doua expoziție de vinuri se preconiza deci la Debrecen pe 2 octombrie 1859. Cu adunarea mostrelor erau însărcinați Nagy Lajos, Garán Dániel, Horváth József, Miskolczy Mihály, iar în Debrecen Simonffy Sámuel și Molnár György. Sticlele și regulile pentru vinuri erau cele de la expoziția din Diosig. Data concursului a suferit modificări de două ori, cea finală fiind de 9 octombrie. La aceasta și-a adus contribuția Simonffy Sámuel, care a pus la dispoziția organizatorilor casinoul său din Debrecen. Expoziția a început, deci, la 9 octombrie, printr-o ședință a Adunării generale, în care s-a discutat regulamentul, dar nu se menționează și alegerea conducerii definitive (deci nu s-au adunat cei 50.000 frtp). În ziua următoare a avut loc expoziția ca atare (aranjată de Kacsokovics și Irinyi), fiind desemnate și vinurile câștigătoare. Au onorat cu prezența contele Dégenfeld, contele Károlyi Sándor, baronul Vay Sándor și Mezösy László, Tóth István scriitori de specialitate. Vinurile au fost expuse pe patru categorii (vinuri comune din 1857-1858, bakator din 1857-1858, vinuri mature dintre 1850-1856, vinuri dinainte de 1849), iar Kis Lajos și Kis Sándor au organizat, în paralel, și o expoziție de fructe. Cu toată grandoarea organizării, vizitatorii au fost reprezentați doar de exponatori și țăranii veniți la piață, civilii din Debrecen nefiind prezenți<sup>35</sup>.

Contele Zichy, lezat în orgoliu, s-a alăturat mai degrabă *Asociației Economice Maghiare*, pentru a nu împărți cu gazdele interesele economice și de afaceri. Domeniul și-a valorificat mai departe vinurile, independent, prin intermediul unor comercianți cunoscuți și preferați<sup>36</sup>. În final, dacă este să analizăm eșecul societății de vinificație nu trebuie să uităm cel puțin trei factori determinanți. Cei mai mulți proprietari făceau parte din clasa de jos și erau mai puțin interesați (erau mânați și de niște antipatii interpersonale, neprecizate de autorii vremii) de tendințele moderne împreună cu mulți din clasa mijlocie (mulți erau străini). Răscumpărarea decimei din vin, pentru care s-au plătit sume mari, a diminuat și ea posibilitatea proprietarilor de a investi. La toate acestea s-a mai adăugat și inițierea unei confuze reforme monetare, lipsa sprijinului din partea familiei Zichy, greșeli de organizare (a inclus numai partea bihoreană a văii Eriului, procedură de aprobare prelungită din partea autorităților),

<sup>35</sup> *Gazdasági Lapok*, 1 octombrie 1859, semestrul doi, nr. 35, p. 561; *Ibidem*, 22 octombrie 1859, semestrul doi, nr. 38, p. 607-608; *Borászati Lapok*, 14 august 1859, nr. 33, p. 259-262; *Ibidem*, 28 august 1859, nr. 35, p. 276; *Ibidem*, 4 septembrie 1859, nr. 36, p. 282-283; *Ibidem*, 18 septembrie 1859, nr. 38, *passim*; *Ibidem*, 16 octombrie 1859, nr. 42, p. 333; *Vasárnapi Újság*, 4 decembrie 1859, nr. 49; *Gazdasági Lapok*, 27 octombrie 1859, semestrul doi, nr. 43, p. 690-691; *Ibidem*, 3 noiembrie 1859, semestrul doi, nr. 44, p. 705-706 – lista vinurilor premiate la Debrecen.

<sup>36</sup> *Borászati Lapok*, 5 mai 1860, anul III, nr. 18, p. 144; *Vasárnapi Újság*, 8 iulie 1860, nr. 28

care au dus la suspendarea activității<sup>37</sup>. Pe piață au rămas totuși cele două companii private.

În anul 1862 însuși contele Zichy Ferenc a anunțat o adunare generală la Diosig sub prezidiul lui în vederea înființării companiei de comercializare a vinului de pe valea Eriului inferior. Comitetul executiv interimar a elaborat regulamentul organizației. Capitalul s-a fixat la 200.000 frtp, dar în 2000 de acțiuni cu valoarea de 50 frtp, pe care a trebuit să-l plătească în rate de 10-20%. Sufletul acestei noi mișcări a fost Radó János. Ca o ironie a sortii, după moartea sa precoce (1865) cele 2 vii exemplare și cele 2 pivnițe de vinuri, proprietățile lui din Diosig, lăsate prin testament în grija *Asociației economice maghiare din Pesta*, au fost vândute de aceasta pe bani mărunți evreilor locali<sup>38</sup>. Mai multe date nu avem deocamdată. Noua organizație viticolă s-a contopit în 1867 cu proaspăta *Asociație economică din Bihor*, înființată în 1860, cu care au editat din 1885 revista *Bihari Gazda*.

Iată pe scurt istoria eșecului unei idei bune, eșec care a marcat evoluția viti-viniculturii întregii zone, chiar dacă nu dispunem de referiri clare în acest sens în jurnalistica de specialitate a vremii.

### Numele și renumele vinurilor văii Eriului

În secolul al XIX-lea, dezvoltarea și evoluția chimiei ca știință a făcut posibilă și îmbunătățirea determinării compoziției vinurilor, care a devenit o componentă obligatorie la sfârșitul sec XIX în aprecierea vinurilor. Luis Pasteur (părintele bacteriologiei moderne) după ce a descris efectele bune și rele ale oxigenului asupra vinurilor la îndemnul lui Napoleon al III-lea, a favorizat avansarea vinificației vechi, bazate pe cunoștințe empirice la prelucrarea modernă a vinurilor pe baza cunoștințelor biochimice. Mulțumită faimei domeniului Zichy și existenței școlii de vieri, dispunem de o mulțime de date referitoare la calitatea și prestigiul vinurilor văii inferioare a Eriului.

Înainte de toate, trebuie să ne familiarizăm cu clasificarea vinurilor de pe vremuri. Astfel existau: suc eliminat spontan prin greutate proprie de masa stafidită de boabe sau asszú eszencia, vinuri de desert sau asszúbor, vinuri de calitate superioară pentru carne sau pecsényebor/csemegebor, vinuri de masă sau asztali (fehér), vinuri roșii sau vörös bor, vinuri rosé sau siller, vinuri produse prin reutilizarea masei stafidite de la vinuri de desert sau máslás și szamorodni. Se răspândea deja culesul și zdrobitul separat al unor soiuri, producându-se vinuri de soi sau fajbor, iar multe alte soiuri se culegeau împreună producându-se vinuri comune sau közönséges bor<sup>39</sup>.

<sup>37</sup> *Pesti Napló*, 10 septembrie 1858, *passim*

<sup>38</sup> *Gazdasági Lapok*, 15 februarie 1863, semestrul unu, nr. 7, p. 110; Csávossy György, *Jó boroknak, szép hazája, Erdély*, Mezőgazdasági Kiadó, Budapesta, 2004, p. 99; *Vasárnapi Újság*, 30 aprilie 1865, anul XII, nr. 18, p. 211

<sup>39</sup> Vinurile de calitate superioară se produceau din struguri de soiuri mai gustoase, ciorchini selectați, fiind un vin alb mai nobil, cu conținut ridicat în alcool. Vinurile de masă se făceau fără o selecție prealabilă de soiuri și ciorchini (practic era vinul comun), fiind vinuri cu alcoolemie medie și destinate mai mult consumului zilnic. Vinurile de desert se făceau în anii cu climă adecvată (toamnă călduroasă), când se lăsau ciorchini unor soiuri pe butuci să se deshidrateze și erau expuși putrezirii nobile, apoi desciorchinați și masa de boabe stafidite adăugată la o cantitate de vin nou sau vechi și lăsate împreună

Chiar Szécsenyi István, tânărul comandant militar din Paris ajuns direct în Diosig plictisitor între 1820-1825, cu o afinitate spre vinurile albe ușoare, declara entuziasmat în jurnalul lui, că după gustul lui, vinurile albe de pe valea Eriului sunt superioare tuturor vinurilor albe ale lumii. Ca o dovadă, a și cumpărat de la Săcuieni din pivnița lui Papanek câteva găleți de bakator, dând pentru o găleată suma fabuloasă de 30 de forinți<sup>40</sup>.

Față de bakatorul din Tășnad și din Săuca (Eriul superior), nici cele din Diosig și Săcuieni nu au rămas mai prejos, fapt dovedit prin câștigarea premiului II la Cluj în 1854 de bakatorul din Tășnad (anul 1798) și din Diosig (anul 1811, foarte curat și gustos), iar excelența bakatorului din Cadea (anul 1818, mai puțin curat) tot la Cluj în 1855<sup>41</sup>. Aceiași părere o împărtășea și Galgóczy Károly (1862) afirmând că bakatorul din zona Eriului rivalizează cu vinul din Somló (Ungaria)<sup>42</sup>, ca tărie și aromă, iar la transport se comporta mai bine ca celelalte soiuri. Tot el precizează că recolta zonei Eriului la 1862 a fost de 150.000–160.000 de ocale din care 1/10 bakator curat, 3/10 bakator amestecat, iar 6/10 vin comun, pe când pe dealurile din jurul Orășii s-au obținut 70–80.000 de ocale<sup>43</sup>. Așa cum se vede și din statistică, în zona Eriului se produceau două tipuri de vin: separat din bakator și vin comun din restul soiurilor.

După Péterffy József (1861), vinurile Eriului conțineau mai mult acid malic și citric, decât tartric, care conferă un gust răcoritor acestor vinuri, fiind totodată și cel mai deschis la culoare (cu o tentă galben-verzuie sau galben-aurie) dintre vinurile Ungariei. Cu toate că vinurile Eriului erau printre cele mai bune din Ungaria, aveau o problemă (valabil mai ales la bakator) în sensul că, nu erau destul de uleioase și, astfel, gustul lor era aspru și destul de uscat. Havas József (1856), a găsit explicația la absența uleiozității și anume: pământul era numai argilos și deloc pietros, fapt care ducea, la o capacitate proastă de înmagazinare a căldurii, neasigurându-se o temperatură constantă; culegerea devreme a strugurilor din cauza soiurilor precoce, a toamnelor ploioase și pentru prevenirea furtului soiurilor târzii (la bakator acumularea uleiozității dura foarte mult), mustul nu era lăsat prea mult timp pe boștină, neputând dizolva mucozitățile de sub piele și din jurul semințelor. Ca și contraexemplu menționa vinul diosigan al lui Czájlik Antal din 1846, care era lipsit de aceste defecte și semăna cu cele mai bune vinuri din Renania<sup>44</sup>.

o vreme. După cât se bagă din masa stafidită la volumul de vin, se etichetează vinurile de desert de a fi cu 1-6 puton (*puttony*). *Puttony* este recipientul de volum fix cu care se transportă pe spatele omului (*puttonyos*) de la culegători la cadă struguri culeși.

<sup>40</sup> Csávosy György, *Jó boroknak szép hazája Erdély*, Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 2004, *passim*

<sup>41</sup> *Ibidem*

<sup>42</sup> Vinurile *kissomló*, respectiv *nagysomló* erau stoarse din 4, respectiv 6 soiuri de vii, fiind așa de înviorător încât se chema vinul nopților de miere (*nászéjszakák bora*).

<sup>43</sup> Galgóczy Károly, *Magyarország borászata* (Vinificația în Ungaria), în *Statisztikai Közlemények* (Buletine de statistică), A hazai állapotok ismeretének előmozdítására, kiadja MTA Statisztikai Bizottság, Pest, 1862, anul II, caietul 2, *passim*

<sup>44</sup> *Gazdasági Lapok*, 1861, nr. 30; *Szőlészeti és Borászati Közlemények*, 1857, caietul VI, p. 227-228; Havas József, *Érmellék II Szőlőültetvények*, în *Gazdasági Lapok*, 5 septembrie 1856, anul VIII, semes-

Referitor la orientarea dealurilor din Diosig și Cadea, s-a observat încă din secolul XIX relația dintre orientarea terenului și caracteristicile vinului. Plantațiile sudice produceau vinuri dulci, cu alcool ridicat, iar cele nordice și estice vinuri mai aromate (acidulate) în funcție și de caracteristicile soiurilor<sup>45</sup>. Fiecare zonă viticolă își avea combinația caracteristică de soiuri aromate și acidulate. Productivitatea soiurilor diferea de la un an la altul și gustul vinurilor ordinare/comune era diferit de la un an la altul. Asemenea combinație era în cazul Eriului, bakatorul (dând aromă vinurilor) și ardeleanca (dând cantitatea și aciditatea vinurilor). E foarte grea reconstrucția aromei acestor vinuri de odinioară<sup>46</sup>.

Anii 1813-1815 au fost cu vinuri de calitate proastă, iar din cauza războaielor napoleoniene și prețurile au fost ridicate. Recolta în 1813 a fost destul de proastă și la Diosig. Astfel, domeniul a avut o producție proprie de 32 ciubere de bakator și 731 ciubere de vin comun, iar din nonă s-a obținut 970 ciubere și 32 icce de vin comun (948 ciubăre 3 icce din Diosig, 22 ciubere 29 icce din Abrămuț)<sup>47</sup>. În 1827, unul dintre cei mai buni ani, recolta de vin din Diosig la cei 574 proprietari de vii, era de 11.617 ciubere 16 ițe vii, din care s-au dat 1161 ciubere 46 4/10 ițe decimă regală<sup>48</sup>.

În anul 1841 s-a obținut o producție foarte slabă de vin, cu alcoolemie destul de redusă și puțin dulce, iar în 1844, cu toate că bakatorul nu a fost prea productiv, s-a obținut un vin destul de bun. Și recolta din 1846 a fost destul de redusă dar a dat un vin bunicel astfel încât un ciubăr de bakator ajungea până la 25 de forinți, iar în 1847 producția de vin a crescut dar mai puțin la calitate<sup>49</sup>.

În revista de specialitate *Pagini de agricultură* din 1852 se scria că vinurile din jurul Oradei, după 8-10 ani de maturare, semănau foarte mult cu vinurile din Nierenstein<sup>50</sup>. Horváth József relatează în 1858 că recolta, cantitativ, nu atingea nici cele mai pesimiste așteptări (reprezenta 1/5 din anul 1857, mai ales bakatorul), dar vinul era mai bun și se fermenta mai repede ca în anul precedent<sup>51</sup>.

---

trul doi, nr. 36, p. 455; *Ibidem*, *Érmellék IV. Bor és pinczekezelés*, în *Gazdasági Lapok*, 18 septembrie 1856, semestrul doi, nr. 39, p. 491; Aici trebuie amintite și părerile a doi specialiști, Athanasiu Bulencea și Csávossy György, care au scris mult mai târziu, dar aveau păreri similare, în ceea ce privește vinurile Eriului. Cei doi afirmau că vinurile respective erau destul de tari, cu alcoolemia ușoară sau medie (între 10,5–12,5%) și cu aciditatea crescută (de 8–9%), aparținând categoriei vinurilor seci de masă și a celor de calitate superioară. Csávossy György, *Jó boroknak szép hazája, Erdély*, Budapest, 2004, p. 249

<sup>45</sup> Existau soiuri pentru vinuri de desert (Cimighera, Frunza de tei, Goher, Coada oii, Kolmreifer) cu zahărul mustului peste 25% sau vinuri înviorătoare (must cu zahăr sub 25%, mai mult alcool), pentru vinuri aromate (Bakator, Pinot gris, Silvana verde, Verdele sirmian etc), pentru vinuri acidulate (Ardeleanca, Coada oii etc).

<sup>46</sup> *Borászati Füzetek*, noiembrie 1869, semestrul unu, nr. 11, p. 660-661; *Ibidem*, decembrie 1869, semestrul unu, nr. 12, p. 744-749

<sup>47</sup> Arhivele statului - Direcția Județeană Bihor., *fond Domeniul contelui Zichy*, dosar 1, fila 41

<sup>48</sup> *Ibidem*, *fond Episcopia Romano-catolică Oradea*, vol II, Acte economice, dosar 3004, filele 26-35

<sup>49</sup> *Magyar Gazda*, 1845, anul V, semestrul unu, p. 199–204; *Ibidem*, 1846, anul VI, semestrul doi, p. 1509–1511; *Ibidem*, 1847, anul VII, semestrul doi, p. 731

<sup>50</sup> *Gazdasági Lapok*, 22 august 1852, semestrul doi, nr. 34, p. 797; *Ibidem*, 17 octombrie 1852, semestrul doi, nr. 42, p. 1003

<sup>51</sup> *Szőlészeti és Borászati Közlemények*, 1857, caietul IV, p. 228; Mustul vinului comun din 1857 avea

Szele Imre scria la 1865 că recolta din 1864 era așa de proastă, cum nu s-a văzut de mult, din cauza vremii friguroase. În iluzia unei recolte promițătoare proprietarii și-au vândut toate vinurile vechi. Însă în 1868 musturile erau așa de dulci încât foarte multe vinuri nu au fermentat corespunzător<sup>52</sup>.

Surechiul din 1870 a dat numai 1/5 din recolta medie. Vinurile erau acre din cauza acidității ridicate, alcoolemia fiind redusă. Îndulcirea vinului nu era recomandată de doctorul Miskolczy Mihály, iar alcoolizarea era fără nici un rost. Însă era foarte recomandat petiotizarea (diluarea acidității și zahararea vinului), fiindcă aciditatea vinurilor era de trei ori cea obișnuită, iar mustul conținea 16 funți zahăr pe majă, măsurată după metoda Babo. Însă nici aceste metode nu ar fi fost rentabile la prețurile mici ce se practicau atunci.

Mulțumită recoltei bune din 1872, prețul vinurilor a crescut, încât au început să se caute în 1873 și vinurile acre din 1870 (10-11 frți/ciubăr vechi, preț ce se dădea pentru 3 ciubăre de vin petiotizat în 1870)<sup>53</sup>.

Unghváry László afirma, că după recolta proastă, din toate punctele de vedere, a anului 1870, cantitativ bună, dar calitativ proastă din 1871, cantitativ redusă, dar calitativ bună din 1872, și recolta anului 1873 a fost compromisă de înghețurile de la începutul lunii mai (1/3-2/3 din recoltă s-a distrus pe unele parcele). Mulți aveau recolte de 1 ciubăr mic/1 săpător de vie în 1872, cu mustul de 17-18% zahăr în viile cu expunere mai bună și de doar 14-15% în viile nordice, excepția fiind bakatorul grenat (20-22% după mustmetrul din Klosterneuburg). Tot în acel an și domeniul Diosig a înregistrat o recoltă foarte proastă datorită ploilor, grindinei și albinelor: numai 10 ocale de riesling, 20 ocale bakator, 334 ocale de vin comun (format predominant din ardeleanca). Soiuri precum: silvana, pinotul gris, din cauza tinereții plantațiilor și a albinelor n-au produs nimic. Rieslingul de calitate I, II, III avea 24-25%, 23-24%, 22-23%, bakatorul avea 22-23%, iar vinul comun 17-18% zahăr în must după măsurarea prezentată. În 1872 grindina a atins dealurile lăncăi, însă în 1873 pe cele din Diosig, dar totuși viile care nu au fost afectate de îngheț au produs vinuri de calitate bună în 1873. Ardeleanca conținea 6-7% aciditate și 16-18% zaharuri la gospodari, iar bakatorul, cules separat, conținea 17-20% zaharuri. Cantitatea era aceeași cu cea din anul precedent (mai ales pe dealul Kishegy). Productivitatea viilor domeniiale în aceste condiții era de 25-30 ocale/holdă cadastrală în 1873<sup>54</sup>.

O statistică întocmită pe toată zona Ungariei (1885) ne amintește de anii cu producție foarte bună de vinuri : 1811, 1834, 1868, 1885, cei cu producție bună: 1822, 1827, 1841, 1846, 1848, 1857, 1862, 1866, 1869, iar cei cu producție destul de slabă 1870-1880. Pe baza unor condiții meteorologice însă, anii cu recolte cel

---

11°, bakatorului din 1857 13°, iar vinului comun din 1858 13,5-14°, și bakatorului din 1858 14-15° zahăr pe aparatul lui Vajda.

<sup>52</sup> *Falusi Gazda*, 8 februarie 1865, serie nouă, anul V, caietul 6, p. 89; Csávossy György, *Jó boroknak szép hazája, Erdély, Mezőgazdasági Kiadó*, Budapest, 2004, p. 250

<sup>53</sup> *Borászati Füzetek*, iunie 1870, anul II, nr. 6, p. 760; *Ibidem*, martie 1873, anul IV, nr. 3, p. 125

<sup>54</sup> *Borászati Lapok*, noiembrie 1872, anul IV, caietul XI, p. 700; *Ibidem*, ianuarie 1873, anul V, caietul I, p. 61-62; *Ibidem*, noiembrie 1873, anul V, caietul XI, p. 693-694

mai bune în zona Eriului până în 1867 erau: 1827, 1834, 1836, 1848, 1856, 1858, 1862, 1863, 1865, 1866<sup>55</sup>. Aici mai intră anul 1880 și 1885. Prețul vinurilor<sup>56</sup> într-o mare măsură depindea de cerere-ofertă și calitatea vinurilor, mai puțin de inflație, ca atare varia de la un an la altul. Astfel între 1810-1819 prețurile medii anuale la vinuri noi la Viena erau: 8, 12, 2, 16, 27, 30, 26, 18, 10, 14 frți vonás<sup>57</sup>. Din 1837 și 1847 în capitolul despre administrația vinurilor domeniile avem date despre prețurile de vinuri practicate în cârciumile domeniului Diosig. În 1843-1844 în zona respectivă ciubărul vechi costa 3-4 forinți convenționali, în 1846 ciubărul mare de vin comun 12-15, iar la bakator 20-25 frți vonás<sup>58</sup>. În 1857 ciubărul vechi al bakatorului din 1856 valora 8-10 frți pengő, iar cea a vinului comun 4-5 frtp. În 1858 mustul se vindea cu 8 frtp, vinul nou cu 9 frtp, bakatorul cu 12 frtp, iar vinurile comune din 1856-7 cu 10-12 frtp<sup>59</sup>. În 1866 ciubărul mare la vinuri comune se vindea cu 8-10-12-15 frți, iar bakarul cu 15-20-24 frți. În 1871 bakarul din 1856 al lui Pankert Mihály a trecut cu 50 frți pe ocauă<sup>60</sup>. Bereczky Géza scria că vechii proprietari vindeau un ciubăr vechi (84 L) de vin la același preț cu o căblă (120 L) de grâu. Tot după el, până când în anii 1860 ocaua de vin nou se vindea încă cu 10-12 frți, în anii 1870 doar la 6-8 frți (doar cele vechi de 3-4 ani la 10 frți), iar vinul excelent din 1880 numai pentru 8 frți<sup>61</sup>.

Datele lui Kelety Károly vin ca o sinteză a constatărilor din paragrafele precedente. Astfel între 1861-1872 în Circumscripția de dincolo de Tisa (Tiszántúli Kerület) la vinurile albe anul cel mai bun era 1868, cel mai prost 1864, la vinuri roșii 1868, respectiv 1863, la vinuri rose 1867, respectiv 1863, per ansamblu anii 1868, respectiv 1864. Pe baza recoltei medii pe cei 12 ani, Bihorul<sup>62</sup> ocupa poziția șase după comitatele Pest, Zala, Timiș, Baranya și Tolna. Producția maximă, medie și minimă între 1861-1872 era de 42, 24,4, 9,5 ocale de vin pe holdă cadastrală în Bihor. Prețurile (maxima, media, minima) vinurilor în această perioadă au evoluat în felul următor: la vinuri comune: 6,67, 5,86, 5,40, iar la vinuri desert 77, 59,55, 42,10 forinți austrieți/ocauă austriacă<sup>63</sup>.

<sup>55</sup> Kelety Károly, *A budapesti 1885-ki országos általános kiállítás főjelentése*, volumul III, Az Athenaeum R. Társulat Könyvnyomdája, Budapest, 1886, p. 125-155; *Borászati Füzetek*, 1871, anul III, nr. IV, p. 220-226

<sup>56</sup> Pentru conversia unităților monetare vezi *Pesti Napló*, 10 septembrie 1858, anul 9, nr. 205-259

<sup>57</sup> *Borászati Lapok*, 5 ianuarie 1902, anul 34, nr. 1, p. 3

<sup>58</sup> *Magyar Gazda*, 1843, anul III, semestrul doi, p. 1085; *Ibidem*, 1844, anul IV, semestrul doi, p. 169; *Ibidem*, 1846, anul VI, semestrul doi, p. 1509-1511

<sup>59</sup> *Szőlészeti Borászati Közlemények*, 1857, caietul IV, p. 228; *Borászati Lapok*, 28 noiembrie 1858, semestrul doi, nr. 48, p. 380-381

<sup>60</sup> *Gazdasági Lapok*, 7 februarie 1866, semestrul unu, nr. 7, p. 6; *Borászati Füzetek*, 1871, anul III, caietul 4, p. 220-226

<sup>61</sup> *Borászati Lapok*, 5 ianuarie 1898, anul 30, nr. 1, p. 23

<sup>62</sup> În Bihor în 1872 în 174 localități existau 27.710 proprietari de vii, deținând 5130 pivnițe, 3039 crame, și 28.421,83 holde cadastrale de vii pe care, în 1873, au obținut 118.799,7 ocale austriești de vinuri albe, 570,6 ocale vinuri roșii, 48 ocale vinuri rose. Recoltă foarte slabă.

<sup>63</sup> Kelety Károly, *Nemzetközi statisztika. Szőlőszet. Első rész. Magyarország szőlőszeti statisztikája (1860-1873)*, Kiadja az Országos Magyar Királyi Statisztikai Hivatal, Budapest, 1875, p. 7, 101, 104, 108, 111-114, 122, 127, 150, 160, 163, 166, 245, 249, 253, 257, 286-288

În publicații de viti-vinicultură din 1857 figurează unele informații referitoare la succesul în anul respectiv a vinurilor din zona Diosigului. Chiar în caietul de prețuri de la magazia de vinuri a consilierului imperial, Havas József din Pesta, erau amintite vinuri albe de pe Eriu ambalate în sticlă sau vărsate (*akós kiszerezés*). Conform unor zvonuri, vinurile Eriului au ajuns, ca mostră, până în Anglia și America, trimise fiind prin unele legături comerciale (probabil prin Schertzer J.). Chiar mai mult, cea mai mare vânzare din Ungaria a realizat-o Zichy Ferenc al VII-lea, vânzând dintr-o dată 6000 de ocale vin din pivnița lui din Diosig. Din Jurnalul de Pesta aflăm că cumpărătorul a fost Schertzer J., comerciant vienez-pestan. Jumate din cantitate a fost bakator, restul vin comun de masă, la prețul general de 12 frtp ocaua. Zichy nu i-a vândut însă din vinul lui cel mai bun de atunci (bakator din 1827, vin aproape legendar între specialiștii vremii, pe lângă bakatorul din 1811) sub nici o formă<sup>64</sup>. Cu toate că numărul vinurilor de pe Eriu, expuse la prima expoziție națională agricolă (1857) era destul de redus, totuși vinurile vândute ale lui Zichy au obținut victorii: vinurile diosigane din 1827 și 1834 ale lui Schertzer J. au fost excelente, iar cea *érmelléki* din 1846 cu cea asemănătoare a lui Sárközy Kázmér din 1834 bune, în sfârșit vinul *érmelléki* din 1849 al lui Gönczy Pál a primit mențiune<sup>65</sup>.

Comercianții Horváth, Kosztka din Săcuieni și Tar Imre, împreună cu asociații săi, au deschis o cramă la Oradea, care își propunea să funcționeze până când s-ar înființa *Asociația vinurilor de la Oradea*. Tar a fost și primul din Oradea, care a cultivat soiurile de vie, separat, pe parcele. Foarte mulți au așteptat avantajele căii ferate în transportul vinurilor, dar drumul de o lună a unui transport de vinuri de pe Eriu, trimise de Tar la Pesta, a dezamăgit pe mulți<sup>66</sup>.

În anul 1860, la o expoziție la Berlin, a participat și comerciantul Siebenfreud János, care a dus cu el, pe lângă alte vinuri, și un bakator de Ianca al lui Vass Benjamin dar și vin de masă de Săcuieni de la Kardoss László, iar cei care l-au gustat au rămas plăcut impresionați de gustul și calitatea acestora, acordându-i diplomă și solicitându-l să înființeze un depozit de vinuri la Berlin, unde să fie aduse numai vinuri din zona Eriului<sup>67</sup>.

Jalics A.F., mare comerciant de vinuri, la 14 noiembrie 1866, printre 15 vinuri din Ungaria, a prezentat și un bakator de Diosig din cultura anului 1811, care în cadrul unei testări a făcut drumul dus-întors până la Singapore și, datorită prelucrării deosebite, s-a întors în stare bună, putând sta pe orice masă pentru a fi consumat<sup>68</sup>.

<sup>64</sup> *Szőlőszeti és Borászati Közlemények*, 1857, caietul III, p. 170; *Pesti Napló*, 8 iunie 1858, nr. 110-2496, p. 1

<sup>65</sup> *Szőlőszeti és Borászati Közlemények*, 1857, caietul IV, p. 206-207

<sup>66</sup> *Borászati Lapok*, 18 iulie 1858, semestrul doi, nr. 29, p. 227 – 228; *Ibidem*, 3 octombrie 1858, semestrul doi, nr. 40, p. 317; Vinurile comercializate în sticle mari și mici de Tar Imre de pe Eriu erau: din categoria vinurilor pecsénye și de bakator de la Cadea (1848), Săcuieni (1852, 1855, 1857), Vaida (1857), din categoria vinurilor de masă vin vechi de Cadea.

<sup>67</sup> *Vasárnapi Újság*, nr. 49 din 2 decembrie 1860

<sup>68</sup> Jalics a fost printre primii care și-a propus să facă comerț cu vinuri în extremul Orient, dar nu s-a prea putut impune cu vinuri de calitate în zonele respective pentru că acolo se practica masiv falsificarea vinurilor.

La expoziția mondială din 1867 de la Paris din zona noastră au participat Egerland Ferenc și Molnár György din Debrecen cu vinuri de Eriu, contele Pográc Ödön cu vinuri din Cadea Mare, Zichy Ferenc cu vinuri din Diosig, iar comerciantul vienez Swratzer A.<sup>69</sup> probabil și cu vinuri de pe Eriu. Din păcate nu știm mai multe despre varietățile vinurilor<sup>70</sup>.

Cele mai bune vinuri ale domeniului Zichy au participat la expoziția mondială din Viena (1873). Analiza lor organoleptică și biochimică a fost efectuată de Schwartzter Viktor, care a și scris o minimonografie despre viti-vinicultura domeniului Zichy. Vinurile lui Zichy al IX-lea au fost expuse în afara programului de concurs, el fiind degustător delegat oficial din partea Ungariei în juriul internațional, ca o recunoaștere a meritelor deosebite în modernizarea viti-viniculturii. Era și membrul comisiei maghiare care organiza participarea prezentanților din partea țării. Printre vinurile concurente, puține au fost din zona Eriului. Numai contele Pongrácz Ödön (el cu colecția pe care a primit *mention honorable* în 1867 la Paris), contele Stubenberg József, Láposy Ferenc (Pesta) și Spitzer Ferenc au expus vinuri<sup>71</sup>, însă Pongracz și Stubenberg au obținut medalie, iar Spitzer mențione după vinurile expuse. Cu acea ocazie s-au vândut, între lunile mai și august, 750 de butelii de vin alb și 200 de butelii de vin roșu (vin de Burgundi) de pe Eriu la locul expoziției<sup>72</sup>.

Mare specialist în vinuri, A. Bulencea, a afirmat în 1874, că la expoziția de vinuri de la Londra, au concurat și două soiuri de muscat din Diosig, care, considerăm

<sup>69</sup> A nu se confunda cu Schwartzter Viktor (profesor la școala populară agricolă din Debrecen). Schwartzter A. avea importante interese comerciale în America de Nord (prin trei drumuri a vândut 20.000 ocale de vin).

<sup>70</sup> \*\*\**Internationale Ausstellung zu Paris 1867. Katalog der Österreichischen Abtheilung. Zweite auflage, Verlag des k. k. Central-Comités für die Pariser Austellung*, Wien, 1867, p. 216, 220, 223, 224; \*\*\**1867-iki világtárlat*, volumele I-II, Jonaust D. betűivel, Paris, 1868 – prezentare generală a expoziției mondiale.

<sup>71</sup> Membrii din Bihor a comisiei de organizare a participării erau: Komlósy Imre, Nagy György, Rozdonyi Sándor, Simonffy Imre, Szabó József, Tisza Kálmán, Tormay Béla. Vinurile concurate au fost următoarele (sursa vezi la nota următoare): Láposy Ferenc, comerciant din Pesta: *érmelléki* din 1871 (13 frt/ocală, 24 xr/butelie), *érmelléki* din 1859 (35 frt/ocală, 75 xr/butelie), *érmelléki bakator* din 1868 (50 frt/ocală, 1 frt 10 xr/butelie); gr. Pongrácz Ödön, pe domeniul din Cadea Mare produce anual 2000 de ocale de vin, a adus din fiecare 6-6 butelii pentru prezentare (bakator din 1848, 1858, 1862, 1863; muscat din 1848; vin de desert din 1862; vin de masă din 1866); gr. Stubenberg József, la Săcuieni anual produce 200 ocale de bakator și 1500 ocale vin de masă, din care prezintă 4-4 butelii (*székelyhidi-érmelléki bakator* din 1859, 1862, 1866, 1868, 1869; vinuri de masă din 1852, 1855, 1858, 1866, 1868, 1869; vin de desert din 1868); gr. Stubenberg a mai prezentat și slivoviță și pălincă din boștină.

<sup>72</sup> Schwartzter Viktor, *Az Érmellék szőlőszete és bora, különös tekintettel gróf Zichy Ferencz Ó Excellen-tiájának pinczészetére. Az 1873-ik évi bécsi világiállításhoz írott program dolgozat*, Légrády Testvérek, Budapest, 1873, p. 28 – 43; *Borászati Füzetek*, 4 septembrie 1873, anul IV, nr. 10, p. 530 – 534, 538 – 560, 576 – lista medaliaților și vinurile vândute. \*\*\**Magyarország a bécsi 1873-diki közkiállításon. Különleges katalógus a gazdaság-, ipar-, tudomány és művészet kiállított tárgyaitól* (Ungaria la expoziția publică din 1873 de la Viena. Catalog special cu evidența agricole, industriale, științifice și de artă, expuse), Budapest, 1873, I. rész Honismertető, p. XIII-XL, 202-212; *Ibidem*, 2. rész, *A kiállítók és tárgyaik leírása*, p. 75, 78, 87, 94

noi, nu puteau proveni decât din vinurile lui Zichy sau Miskolczy Mihály, vinuri care aveau aromă bună dar un gust tardiv cam neplăcut. Pentru zona Eriului nu a fost caracteristic prepararea vinurilor aromate. Adevărat era și faptul că, vinurile erau destul de acidulate, mult mai corespunzătoare pentru cognac<sup>73</sup>. În 1873 Zichy a și avut intenția construirii unei fabrici de cognac, dar despre aceasta nu avem alte date. Cert este că în România până la 1949 singura fabrică de cognac din Ardeal a funcționat la Diosig.

Cu ocazia expoziției mondiale din 1878 de la Paris raportul oficial maghiar a menționat multe deficiențe<sup>74</sup>. Din cauza acestora cele 23 de vinuri albe ale Eriului au primit numai 7 mențiuni, iar cele două vinuri de desert o medalie de bronz. Bakatorul Eriului nu a impresionat deloc, la fel ca vinurile din Miniș-Măderat. Din cauza aceasta zona Eriului a ocupat un loc foarte modest în clasamentul național al zonelor viticole<sup>75</sup>. La fel de prost s-au prezentat și bakatorul din Ardeal în comparație cu feteasca, rieslingul și muscatul. Însă ne este bun rezultatul acestei expoziții pentru a explica de ce vinurile noastre mai înviorătoare au fost depreciate de specialiștii români, obișnuiți cu vinurile sudice mai dulci, cu ocazia raionării viticulturii din anii 1950<sup>76</sup>.

La expoziția din 1879 de la Székesfehérvár, între 207 prezentatori de vinuri din Bihor au expus numai 7, iar din regiunea haidonicală 6. Raportul medaliei însă a fost bun. Din cele 30 de medalii de aur i-au revenit câte una lui Molnár Sámuelné din Debrecen pentru bakator și lui Zichy Francisc pentru vinuri din Diosig și, probabil, comerciantului Láposy Ferenc. Din cele 59 medalii de argint i-au revenit tot câte una lui Nemes Kálmán (Debrecen) pentru vinuri albe, contelui Pongrácz Jenő (Cadea Mare) pentru bakator. Din 89 de medalii de bronz i-au revenit câte unu contelui

<sup>73</sup> A. Bulencea, *Viile și vinurile Transilvaniei*, București, 1975, p. 66, 171 – 172, 228, 258

<sup>74</sup> Regiunile nu erau armonios reprezentate. Nu erau prospecte de prezentare a zonelor viticole și liste de prețuri. Sticlele erau mai uniforme ca la Viena, dar inscripțiile, dopurile și sigilarea lăsa mult de dorit, dar se răspândeau capacele metalice. În jurul internațional dominau degustătorii francezi sau cu afinitate către vinurile franceze. Degustarea a fost grăbită, superficială, nu erau curioși de informații suplimentare. În fond francezii cu gură dulce nu au simpatizat vinurile maghiare albe și seci (mai degrabă cele roșii și de desert). De aceea toate vinurile maghiare au fost depreciate cu 1-2 clase față de expoziția din Viena. De fapt la fel au pățit și francezii la Viena. Din Ungaria în total 320 de prezentatori au expus 832 vinuri (530 albe, 223 roșii, 79 de desert), din care au fost premiate 218 vinuri, dar fiindcă un prezentator doar un premiu putea primi, numai 114 prezentatori au primit medalii. Pare un număr impresionant la prima vedere, dar puține dintre ele erau distincții de grade înalte.

<sup>75</sup> Vendidicătatea metodei de constituire (a notării participării și rezultatelor obținute la concurs) a acestei liste este discutabilă și din cauza neprezentării armonioase din toate regiunile viticole maghiare și subiectivității degustătorilor. Nu trebuie trase concluzii ferme din rezultate.

<sup>76</sup> Gamauf Viktor, *Hivatalos jelentés a Párisban 1878-ban tartott egyetemes kiállitásról*, Tizenkettedik füzet, Erjedt italok. Bor, ser és szesz, Kiadja az Országos Magyar Királyi Statisztikai Hivatal, Pesti Könyvnyomda Részvény-Társaság, Budapest, 1879, p. 9-17 ; \*\*\*1878-iki világtárlat, Az Athenaeum Rt. Könyvnyomdája, Budapest, 1881 – prezentare generală despre expoziție.

Stubenberg József (Săcuieni) pentru vinuri tratate curat și lui Újváry Ödön (Diosig) pentru bakator<sup>77</sup>.

În anul 1881 s-a constituit *Pivnița Națională Centrală de Prezentare*, care a avut menirea să colecteze vinurile trimise de către proprietarii de vii în butoaie și să le trateze adecvat pentru a le îmbutelia cu precizarea proprietarului și locului. Activitatea și importanța acestui centru a crescut semnificativ de-a lungul timpului. Dacă la 1881 fuseseră prezenți doar 33 de cultivatori cu 49 de soiuri, în 1882 erau deja 144 de membrii cu 360 de soiuri, iar la 1884 – 106 cultivatori cu 173 de soiuri. Kramer Fülöp József, fostul pivnicer domenal, acum pivnițer șef la Pivnița de Prezentare, s-a înscris al treilea în 1881 cu mostre de vin din producția proprie, însă până la 1884 nimeni nu s-a mai prezentat din zona Eriului. Prin anii 1882–1883, Pivnița de Prezentare a participat la expoziția franceză de vinuri de la Bordeaux, unde au fost prezente și vinuri de la 36 de cultivatori din Ungaria și care au primit 19 medalii (un bronz i-a revenit lui Kramer pentru bakator de pe Eriu). La o următoare expoziție, de la Trieste, unde au expus 56 de cultivatori maghiari, bakatorul lui Kramer din zona Eriului a primit medalia de aur, iar vinul de masă comun a primit medalia de bronz. Răsunetul acestor expoziții a creat condițiile afirmării în Europa a potențialului zonelor viticole aparținând zonei Bihorului, Centrul de mostre primind, ulterior, 14 comenzi din toate părțile lumii<sup>78</sup>.

În scopul ușurării comercializării vinurilor producătorilor s-a editat și *Registrul principal de vinuri* (Borászati törzskönyv). În volumul din 1881 nu figura nici măcar Zichy de pe valea Eriului, numai câțiva din jurul Orăzii, însă în volumele din 1883 și 1884 aceste lipsuri s-au recuperat. Acestea sunt totodată și o evidență a celor mai buni viticultori din zonă. Pe lângă denumirea lui Kramer (1884), avansarea lui Pluhár Pál din doctor domenal în instructor ambulant cu scopul învățării gospodarilor din toată zona Eriului și a localităților grupate în Asociația Viilor de Grădină din Circumscripția De dincolo de Tisa, este o dovadă elocventă a nepotismului pozitiv exercitat de Zichy Francisc al IX-lea<sup>79</sup>.

La expoziția națională din 1885 de la Budapesta vinurile produse în Bihor au fost expuse de către privații din Diosig în colectiv (alți privați de pe Eriul inferior n-au fost), hotelierii din Budapesta, diferiți comercianți, producătorii de vinuri și

<sup>77</sup> Kelety Károly, *Jelentés a Székesfehérvárt 1879-ben rendezett országos mű-, ipar-, termény- és állatkiállításról*, Pesti Könyvnyomda Részvény-Társaság, Budapest, 1879, p. 63-6, 175, 176 – domeniul lui Zichy Ferenc din Vadród a primit bronz pentru cornute, iar domeniul din Diosig pentru porcine.

<sup>78</sup> \*\*\**Borászati Törzskönyv. Magyarország nagyobb bortermelői eladásra bepincézet borainak kimutatása. A Földművelés, Ipar- és Kereskedelmi Magyar Királyi Miniszter megbízásával az 1881-ik évre összeállította az országos borászati kormánybiztos* (Registrul principal de vinificație. Situația privind vinurile stocate în pivnițe, ale marilor producători din Ungaria, în vederea vânzării acestora, în conformitate cu dispozițiile Ministerului Agriculturii, Industriei și Comerțului din Ungaria din anul 1881, întocmită de către comisarul guvernului pentru vinificație), Budapest, 1884, p. 254

<sup>79</sup> *Ibidem*, 1881, p. 28-29, 75; *Ibidem*, 1883, p. 7, 40-42, 143-148, 204; *Ibidem*, 1884, p. 44, 80-82, 173-178, 231

spirt din Debrecen în colectiv, 21 de privați din Oradea în colectiv și Janky József separat, în cadrul Pivniței naționale centrale de prezentare (Központi Mintapince). Filip Kramer a expus în afara concursului, fiind membru în juriului. Trebuie menționat că, în jurul Orăzii era practică generală culesul și îmbutelierea separată pe soiuri, până când pe Eriu distribuția clasică era încă generală (bakatorul și vinurile comune) între producători (cu excepția domeniului Zichy). Și vinurile comune se împărțeau în vinuri de calitate superioară și vinuri de masă. Se făceau și vinuri de desert, respectiv szamorodni, probabil din bakator. Conte Zichy Francisc, în mod interesant, a participat numai cu materiale agricole și pomicole. Erau prezenți și 4 producători de spirt din Oradea: Berger Dániel, Léderer és Kálmán, Markovits Adolf, Moskovits Móric. În concluzia expoziției, Kelety Karoly propune soiurile bakator, ardeleanca și rieslingul în scopul producerii de vinuri pentru export, iar la struguri de masă schimbarea muscaturilor cu soiuri de Chasselas, albul zaharat, dinka roșie, de Semendria, fiindcă muscaturile nu sunt preferate în Germania (una dintre piețele importante ale vinurilor maghiare)<sup>80</sup>.

Mulțumită lui Kelety Karoly, dispunem de câteva date chimice despre vinurile de pe Eriu dinaintea filoxerei. Și celelalte analize chimice au fost făcute în comparație, cititorul interesat putându-se inspira din sursele citate.

Din cauza importanței, organizarea Expoziției Milenare din 1896 a început încă din 1893. Nu vom detalia aspectele legate de organizare<sup>81</sup>. Menționăm doar, că regulamentul secției de viti-vinicultură s-a editat deja în 1895<sup>82</sup>. În total au expus 583 prezentatori 2724 vinuri proprii și 293 prezentatori 676 vinuri cumpărate. Din zona viticolă a Eriului (partea inferioară și superioară) 16 prezentatori au expus 63 vinuri proprii și 23 prezentatori 53 de vinuri cumpărate. La insistența ministrului Daranyi Ignac s-au efectuat analize chimice în cazul fiecărui vin sub conducerea lui Liebermann Leo. Mulțumită acesteia avem date chimice și din perioada de după filoxeră<sup>83</sup>. Se observă dominanța viilor de pe nisipuri și dispariția celor de pe dealuri,

<sup>80</sup> \*\*\**A nemzetközi szőlőkiállítás katalógusa* (Catalogul expoziției internaționale de viticultură), Budapest, Pesti Könyvnyomda Rt., 1885; \*\*\**Az 1885. évi budapesti Országos Általános Kiállítás albuma*, Budapest, 1885; Mudrony Soma, *Az 1885. évi budapesti Országos Általános Kiállítás katalógusa*, I–II kötet, Budapest, 1885; \*\*\**Az 1885. évi budapesti Országos Általános Kiállításra kitüntetett közreműködők jegyzéke*, Budapest, 1885; Kelety Karoly, *A budapesti 1885-ki országos általános kiállítás főjelentése*, II. kötet, Az Athenaeum R. Társulat Könyvnyomdája, Budapest, 1886, p. 83-90

<sup>81</sup> \*\*\**Az 1896-iki Ezredéves Országos kiállítás közleményei*, 1893, nr. 1 – 1897, nr. 33

<sup>82</sup> Conform căreia vinurile erau grupate pe zone viticole, în vinuri de pe dealuri și de pe nisipuri, vinuri proprii și cumpărate. Vinurile de masă comune, vinurile ușoare de rasă și îmbuteliate, vinurile de calitate superioară mai grele, în cazul vinurilor albe trebuiau trimise în sticle verzi renane de 0,7 L, iar în cazul vinurilor roșii în sticle maronii de 0,7 L din Bordeaux. Vinurile de desert și esențele trebuiau trimise în sticle albe de 0,5 L. Patru sticle din fiecare vin trebuiau trimise, indiferent că era concurat vinul sau numai pentru vânzare. Conurenții/vânzătorii trebuiau să aibă o rezervă comercială de min. 10 hL din vinurile de masă, min. 5 hL din vinurile îmbuteliate, min. 2 hL din vinurile comune pe soi de vin.

<sup>83</sup> Mudrony Soma, Ráth Károly, Micseh Endre (szerk.), *Az 1896-iki Ezredéves Országos kiállítás általános katalógusa*, VI. csoport, Mezőgazdaság, Budapest, 1896, p. 52-53, 93-94; \*\*\**A Borkiállítás és Borkóstoló Csarnok szabályzata*, Budapest, 1895; \*\*\**Az 1896-iki Ezredéves Országos kiállítás jury-*

respectiv prezența simțitoare a hibrizilor direct producători în partea superioară a Eriului.

Închidem șirul lung al expozițiilor cu câteva informații despre expoziția din Paris (1900) și din Bratislava (1902). Astfel, la Paris au primit medalii de argint numai doi producători din Oradea<sup>84</sup>. La Bratislava 5 producători au prezentat 52 de vinuri de pe valea Eriului (cu struguri nu s-a prezentat nimeni), dar au adus multe premii. Marele premiu a fost acordat vinurilor marghitane ale abației de Mölk, medalia de aur: *Cooperativa viti-vinicolă din Debrecen* și Molnár Lajos din Oradea, medalia de argint: graful Stubenberg József, mențiuni: Jakab Rezső din Valea lui Mihai și *Asociația proprietarilor de vii de pe nisipuri din Valea lui Mihai și împrejurimi*<sup>85</sup>.

După răscumpărarea pe vecie a nonei din vin, cantitatea apreciabilă a acestor vinuri nu mai figura printre veniturile anuale ale domeniului. Aceste vinuri nici nu puteau fi comercializate la fel ca și vinurile domeniiale mai bune, de aceea Zichy își plătea angajații din acestea, le vindea apoi prin cârciumele domeniiale. Pentru recuperarea lipsurilor materiale după răscumpărarea nonei, Zichy Francisc al IX-lea, a mărit suprafața cultivabilă și a început să cumpere și strugurii foștilor iobagi. La 1870, vinurile lui Zichy au fost printre cele mai cunoscute în străinătate<sup>86</sup>, nefiind însă prea populare în Ungaria pentru că el nu a deschis până atunci nici un punct propriu de vânzare în țară. A constatat că la micii proprietari stocurile cu vinuri bune se terminau repede (și dădeau în loc vinuri de calitate mai inferioară), aceștia neavând stocuri mari. Pentru a înlătura acest inconvenient, și-a adunat vinurile de la un an la altul și, după omogenizarea corespunzătoare, a început să le vândă. Așa a făcut și în 1858, dar și în 1870 când avea un stoc de 20.000 ocale adunate. El a început să cumpere strugurii și de la micii proprietari la prețuri bune. Comercializarea vinurilor era făcută inițial direct de domeniu, ulterior (din 1870) printr-o firmă specializată, a lui Lápóssy și Löbmayer din Budapesta<sup>87</sup>.

Dacă urmărim cu atenție evoluția vinificației din Diosig, se poate constata că domeniul a început abia de la a doua jumătate a anilor 1860 să cultive și să prelucreze soiurile nobile de vin separat. Până atunci, numai bakatorul se prelucra separat, restul soiurilor locale împreună. Aceasta se explică prin faptul că acele plantații, care s-au reînnoit în stil nou (un soi nou = o parcelă), abia atunci au început să dea roade, și că Zichy a demarat procesul de modernizare a vinificației domeniiale după 1857, în preajma reglementării urbariale. Nici măcar strecurarea vinului de pe tescovină

---

jegyzéke, Budapest, 1896; Matlekovits Sándor, *Magyarország közgazdasági és kömívelődési állapota ezeréves fennállásakor és az 1896. évi ezredéves kiállítás eredménye*, VI. Kötet, Mezőgazdaság, Állattenyésztés, Vízépítéset, Erdészet stb, Budapest, 1896, p. 532-533, 534, 568-570

<sup>84</sup> *Borászati Lapok*, 26 august 1900, anul 32, nr. 35, p. 667

<sup>85</sup> *Ibidem*, 1 iulie 1902, anul 34, nr. 22, p. 453; *Ibidem*, 8 iulie 1902, anul 34, nr. 23, p. 472; *Ibidem*, 7 septembrie 1902, anul 34, nr. 36, p. 671-672; *Ibidem*, 21 septembrie 1902, anul 34, nr. 38, p. 718

<sup>86</sup> La Sanktpetersburg treceau la prețul fabulos de 10,5 frîi ocaua, când acasă pentru 3 ciubere vechi se dădea atât.

<sup>87</sup> *Borászati Füzetek*, ianuarie 1870, anul II, nr. 1, p. 55-57, 67

și metodele de tratare moderne nu erau luate în serios până nu a venit la Diosig pivnițerul Kramer Filip<sup>88</sup>.

Cum am observat din tabelele cu vinuri, vinurile de desert de pe valea Eriului se produceau din 1850 nu ca la Tokaj, de exemplu, unde era curentă această activitate. Cauzele nu erau lipsa priceperii, ci mai degrabă factorii meteorologici nefavorabili, sortimentul neadecvat de soiuri<sup>89</sup>, compoziția diferită a solurilor (dealuri aluvionale față de solul vulcanic de la Tokaj) și nu în ultimul rând surechiul timpuriu<sup>90</sup>.

În ceea ce privește cultura vinului roșu, în zona Eriului aceasta nu s-a dezvoltat niciodată semnificativ, cu totul că posibilități de influență istorică au existat<sup>91</sup>. Autorul, Máthias Bel în descrierea sa despre Bihor (aprox. 1728), declara hotărât zonă viticolă cu vinuri albe tot comitatul Bihor. Erau însă preparate vinuri roșii condimentate cu artemisia și în zona noastră<sup>92</sup>.

Iată, pe scurt calitatea și prestigiul vinurilor din Diosig și văii Eriului inferior. Putem constata marea diferență între sortimentul vechi de soiuri și vinuri și sortimentul de astăzi. Putem constata, că în funcție de vreme, vinurile zonei erau foarte bune și apreciate și nu erau așa lipsite de valoare cum a încercat să dovedească statul comunist cu ocazia raionării din anii 1950 și care a degradat mult mai mult viticultura zonei decât epidemia de filoxeră.

<sup>88</sup> Csávosy György, *Jó boroknak, szép hazája, Erdély...*, Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 2004, p. 261; Fényes Elek, *Magyarország geográfiaja szótára*, I, Pest, 1851, p. 265

<sup>89</sup> La Tokaj majoritatea vinurilor de desert se preparau din boabe selectate de Furmint și Frunza de tei, care datorită toamnelor lungi, calde și dese, pe solul vulcanic, se stafideau într-un mod unic în Europa. La noi bakatorul se stafidea mult mai greu ca furmintul datorită pielii mai groase (miceliile ciupercii *Botrytis Cynerea* se pătrundeau mai greu în boabe), iar gustul vinului de desert făcut din bakator, cu toate că era foarte plăcută, totuși a rămas în urma celei de la Tokaj (băutorii obișnuți de secole cu gustul vinurilor de Tokaj nu aveau vinul desert făcut din bakator).

<sup>90</sup> Balassa Iván, *Az aszú térhódítása Európában* (Expansiunea vinului dulce în Europa), Budapest, 1998, p. 38 – 40; \*\*\**Borok és korok. Bepillantás a bor kultúrtörténetébe* (Vârsta vinurilor. Investigarea istoriei culturii vinurilor) (coord. Benyák Zoltán, Benyák Ferencz), Budapest, 1999, p. 95 – 96, 171 - 176

<sup>91</sup> Andrásfalvy Bertalan, *A vörösbör Magyarországon. Szőlőművelésünk balkáni kapcsolatai* (Vinul roșu în Ungaria. Relații balcanice în cultura viței de vie), în *Néprajzi Értesítő*, 1957, anul XXXIX, p. 49-67; Idem, *Buda és Eger vörösbora, Vörösborkultúra a 19. században. História*, 1998, anul XX, nr 5-6, p. 48-49; *Borok és korok. Bepillantás a bor kultúrtörténetébe* (coord. Benyák Zoltán, Benyák Ferencz), Budapest, 1999, p. 133-144, 151-153; Szabo József, *Bihardioszeg fejlődéstörténete*. Pro Juventus Di-osisensis Egyesület, Bihardioszeg, 2003, p. 52-53; La începutul secolului XVIII afinitatea publicului s-a reorientat de la vinurile albe focoase la vinurile roșii mai amăru. La mijlocul sec XIX afinitatea publicului a revenit la vinurile albe, mai ales la cele grele, corpolente. În bazinul Carpatic se produceau vinuri mai acre și înviorătoare din cauza condițiilor meteorologice decât în alte părți ale Europei (Franța, Spania, România Regală).

<sup>92</sup> G. Szűcs József Zsolt jun., *Egy történelmi borvidék múltja és jelene* (Trecutul și prezentul unei zone viticole cu trecut istoric), în *Református Kalendárium*, 2003, Királyhágómelléki Református Egyházkerület, Oradea, p. 48-51 – rețeta vinului răciturmós din Diosig; Csoma Zsigmond, *Ürmös- és füves borok, História* (Vinuri obișnuite și vermuturi), 1998, anul XX, nr. 5-6, p. 55