

VITICULTURA ÎN JUDEȚUL OLT

Rada ILIE

Viticultura are tradiții îndelungate pe teritoriul județului Olt deoarece condițiile climatice au fost favorabile cultivării viței de vie în toate zonele județului.

Despre vechimea cultivării viței de vie avem numeroase dovezi din toate epocile istorice. În perioada de formare și dezvoltare social-economică a statului dac vița de vie era atât de răspândită încât, în timpul lui Burebista (sec. I î.Hr.) marele preot Decenu i-a convins pe daci să taie viile și să trăiască fără vin așa cum relatează geograficul antic Strabon¹. Istoricul Constantin C. Giurescu scria că o asemenea informație nu trebuie luată *ad literam* deoarece este mult mai probabil să nu fi fost distruse toate podgoriile, ci numai o parte a lor și să se fi interzis orice nouă plantație².

Pentru județul Olt descoperirile arheologice au scos la iveală unelte folosite în viticultură, cum ar fi cosoarele dacice curbate, confecționate de făurari locali. Acestea și-au păstrat forma și s-au folosit până în contemporaneitate constituind un element de continuitate. Săpăturile arheologice efectuate în așezarea dacică de la Chilia (Făgețul) au dus la descoperirea a numeroase cosoare de diferite forme și mărimi care erau folosite în viticultură³. O altă dovadă a vechimii viticulturii apare pe Columna lui Traian, unde sunt prezentate butoaie prelungite, armate cu cercuri din lemn și care le mai puteam întâlni și la începutul secolului al XX-lea în zonele viticole din Gorj sau Drăgășani⁴.

În perioada evului mediu cultura viței de vie constituia o bogăție a zonei și ea este atestată prin menționarea viilor de la Slatina încă din 1421⁵. În anul 1507 sunt menționate viile de la Cungrea-Ibănești⁶ iar în 1540 cele de la Coteana⁷. În cetatea de la Sucidava (Celeiu) un necunoscut lăsa după moarte „un lot de vie” pentru pomenirea lui⁸. Urmărind documentele ne

¹ Valer Butură, *Etnografia poporului român*, Edit. Dacia, Cluj-Napoca, 1978, p. 185.

² *Ibidem*.

³ Materiale aflate în Colecția Muzeului Județean Olt.

⁴ Valer Butură, *op. cit.*, p. 186.

⁵ *Documente privind Istoria României (veacul XIII-XIV). B. Țara Românească*, vol. I, Edit. Academiei R.P.R., București, 1952, doc. 63, p. 76.

⁶ *Ibidem (veacul XVI). B. Țara Românească*, vol. I, 1501-1525, doc. 38, p. 42.

⁷ *Ibidem*, vol. V, 1581-1590, doc. 446, p. 427-428.

⁸ Valer Butură, *op. cit.*, p. 186.

putem da seama că viticultura s-a practicat în toate zonele județului, și la deal și la șes, încă de timpuriu.

În secolele XVII-XVIII documentele care menționează practicarea viticulturii sunt mult mai numeroase. Astfel, în 10 august 1698 sunt amintite într-un document viile de la Slatina din dealul de sus și se vorbește și despre un „lin” pentru storul strugurilor cu tâlpile⁹. Pe harta de la Padova întocmită de stolnicul Constantin Cantacuzino la 1700 sunt menționate numele localităților unde se produceau cele mai bune vinuri din Țara Românească și este indicat și orașul Caracal. La 9 iulie 1720 Nicolae Mavrocordat întărește mănăstirii Dintr-un Lemn stăpânire peste viile de la Slatina și Urși din județul Olt¹⁰. La 1775 domnitorul Alexandru Ipsilanti dăruiește mănăstirii „Maica Precista” din orașul Slatina, „vinăriciul” din Dealul Slatinei și Valea Streharețului, până la Valea Clocociovului „de vadră câte doi bani, la tot omul care plătește vinăriciu, ca să fie acestui Sfânt lăcaș de ajutor”¹¹. La 1795 sunt menționate viile de la Slatina dar și producția mare a acestora atunci când se spune „...să aibă a lua câte 200 de vedre de vin din vinăriciu domnesc din Dealul Dăneștilor”¹².

Vița de vie s-a cultivat foarte mult și în nordul județului în zona etnografică Olt, în comunele Sâmburești, Vitomirești, Otești, Cungrea, Vulturești, Dobroteasa. La 1899 viile de la Sâmburești sunt menționate în *Marele dicționar geografic* pentru cantitatea și calitatea producției: „Armaș Marcu avea plaiuri mari de vii și vinul îl aducea în beciurile palatului prin olane de ceramică. Între timp, viile s-au distrus și locul lor a fost luat de păduri”. Sunt amintite și viile din partea de nord a zonei Romanați, de la Cepari și Cârlogani, și se spune că vinurile depășeau, prin calitatea lor, pe cele de la Drăgășani.

Terminologia legată de viticultură este fie de origine autohtonă, traco-dacică (strugure, butuc, sâmbure, gardin, curpen), fie de origine latină (viță de vie, poamă, călcător, butie, butoi), ea indicând vechimea și continuitatea ocupației în spațiul carpato-dunărean. Viticultura și-a păstrat importanța ca ocupație în mod permanent astfel că în secolul al XX-lea, în anul 1907, în județul Olt erau cultivate cu viță de vie 5200 de hectare, iar în județul Romanați 3541 hectare, suprafețe considerabile raportând la întinderea acestor două județe. În *Monografia județului Romanați* tipărită la 1929 se menționează că: „viile creșteau odinioară peste tot locul, vinul se aduna în butii și rămânea la câmp în cramă, atât de multe crame erau în zonă că nu se încuiau. Trecătorul care dorea, intra, bea cu tâlvul cu care se găsea lângă butoi și pleca mai departe”. Putem spune că aproape nu exista sat în zona

⁹ Gheorghe Mihai, Badea Geacă, *Istoria orașului Slatina în documente*, vol. I: 1368-1918, Edit. Casa Ciurea, Slatina, 1998, p. 46.

¹⁰ *Ibidem*, p. 50.

¹¹ *Ibidem*, p. 59.

¹² *Ibidem*, p. 64.

Romanți care să nu aibă un punct numit „la vii” unde odinioară se întâlneau podgoriile locuitorilor¹³.

Viile erau plantate, de regulă, pe pante domoale, dar sunt des întâlnite și în zonele de șes. Cele mai mari suprafețe le găsim la marii proprietari de pământuri, dar ele apar și în mica gospodărie țărănească.

Documentele menționează și problemele cu care s-au confruntat cultivatorii de viță de vie, în special prezența filoxerei, așa cum se menționează pentru sfârșitul secolului al XIX-lea (1886-1890).

Se cultivau soiurile românești, cu joardă lungă și productivitate mare. Soiurile vechi au avut denumiri legate fie de culoarea strugurelui (Roșioara), fie de aromă (Tămâioasa), fie de formă (Țăța vacii). Au fost plantate și soiuri străine: Cabernet, Sovignon, Bordeaux¹⁴.

Modalitățile de cultivare erau strâns legate de structura solului. Astfel, în mod normal, vița de vie se cultiva prin joarde plantate la o adâncime de 30 cm dar în zonele nisipoase de pe malul Dunării, vița se cultiva la o adâncime mult mai mare. Operațiunile de întreținere sunt multe și necesită timp, începând cu tăiatul, arăcitul, legatul, săpatul care se practică primăvara și continuând cu săpatul și legatul din timpul verii. Atunci când au început să se cultive soiuri nobile a mai apărut o operație absolut necesară: stropitul cu substanțe chimice împotriva dăunătorilor și care trebuia repetat de mai multe ori, de primăvara până toamna.

Culesul se face toamna atunci când se consideră că strugurii sunt suficient de copti, se culeg în coșuri și se transportă cu carele în gospodărie sau la crame. Urma storsul strugurilor, ceea ce se făcea prin mai multe metode în funcție de zonă și de tradiții. Cel mai vechi procedeu era căcarea cu picioarele într-un lin din nuiiele împletite așezat pe un suport din scânduri bine încheiate, care avea jgheab și gură de scurgere. Cel de al doilea procedeu era prin folosirea linului din doage bine încheiate, de formă dreptunghiulară așezate tot peste un postament din lemn. Mai târziu a apărut storcătorul care zdrobea strugurii, se puneau apoi într-un teasc la stors și operațiunea dura mai puțin. Mustul rezultat era pus în butoaie la fermentat iar borhotul era folosit pentru fabricarea țuicii.

Uneltele folosite în viticultură sunt și astăzi foarte asemănătoare cu cele tradiționale: cosorul curbat, cosorul cu topor, sapa, cazmaua, furca și uneltele folosite pentru stors.

Viticultura a satisfăcut cerințele manifestărilor sărbătorești din viața familiei deoarece vinul este din vremuri străvechi latura obișnuită a petrecerilor, iar după răspândirea creștinismului a devenit și o băutură rituală.

¹³ Ștefan Ricman, *Monografia județului Romanați*, Edit. Ramuri S.A., Craiova, 1929, p. 299.

¹⁴ Victorela Neagoe, *Aspecte ale terminologiei viticole în graiurile oltenești*, în *Fonetică și dialectologie*, vol. I-IV, 1969, p. 117-129.

Vinul l-a însoțit pe om de la naștere până la moarte, în toate momentele importante ale vieții. Strugurele și frunza de vie sunt motive ornamentale frecvente în arta populară din județul Olt. Pe scoarțe și zăvelci din zona Romanați aflate în colecțiile Muzeului Județean întâlnim frecvent motivul viței de vie cu struguri. Dar nici ceramica de pe Valea Oltețului nu este lipsită de aceste frumoase motive ornamentale în relief pe urcioarele de nuntă.

În tradițiile populare legate de această ocupație oamenii au păstrat până în prezent o serie de obiceiuri pe care le respectau cu strictețe pentru a-și proteja recoltele de calamitățile naturale sau de dăunători ce ar fi putut să le distrugă viile. Amintesc „ocolitul” viilor, care se practica la 1 februarie, de ziua Sfântului Trifon. În această zi oamenii mergeau la vii, le stropeau cu aghiazmă și se cinsteau cu vin din producția anului trecut, tăiau câteva joarde de viță și le aduceau în gospodărie. Acolo unde erau plaiuri întinse de vii oamenii erau însoțiți de preotul satului care ținea o slujbă, stropea viile și se ruga pentru a fi ferite de dăunători și pentru a avea o recoltă bună.

Viticultura a fost pentru locuitorii județului Olt una dintre cele mai vechi îndeletniciri practicate neîntrerupt în toate satele, aproape în fiecare gospodărie.