

VITICULTURA CAREIANĂ ȘI TIPOLOGIA BECIURILOR VITICOLE SĂTMĂRENE

Tóth ZOLTAN

Abstract: *(The viticulture of Carei and the typology of wine cellars in Satu Mare County) One of the most renowned viticulture zones in Satu Mare county can be located near the city of Carei at the „Grădina viilor” vineyards. From a geographic viewpoint it is at the crossroads of three major relief forms: the sandy areas of the Nir, the Crasna river fields and the fields of the river Ier. The first signs of Satu Mare viticulture traditions date back till 1237. The vineyard garden form Carei called in Romanian: „Grădina viilor din Carei”, was founded by count Károly Sándor in the year 1714.*

Historical documents prove the regions enriched values in production of vine, these documents date back till the XVIII and XIX centuries, also reflecting on the changes that took place in regions natural habitat of producing vine and the heritages of the vineyards are also known from these documents.

From these documents we can observe a permanent tendency that describes the changed that underwent in the vineyard's history, changing owners entering in the hands of local nobles and reflects of the construction of the vineyards cellars in the region that contributed in storing these vines and assisted in the construction of similar vineyard cellars scattered around the county of Satu Mare.

Keywords: *landforms, vine-growing areas, history, architecture, vine cellars.*

Datorită diversificării formelor de relief, a solului pe teritoriul nord-vestic al țării și al județului Satu Mare una dintre preocupările agricultorilor sătmăreni este cultura viței de vie. Această preocupare tradițională este practică de strămoșii noștri din cele mai vechi timpuri, ceea ce ni se confirmă din nenumăratele documente istorice de-a lungul vremii. Primele însemnări privind cultivarea viței de vie în județul Satu Mare datează din anul 1237.

Privilegiul din 1264, dat orașului Satu Mare, conferă locuitorilor orașului dreptul exclusiv de crâșmărit liber al vinului. Dregătorilor și altor străini de oraș li se interzice accesul în oraș pentru a-și crâșmări vinul¹. În privilegiul din 1271, acest drept este confirmat oaspeților (hospites) din Satu Mare, arătându-se că „vameșii și pivnicerii (numiți cličiarri n.n.) în slujbă în satul Sătmăr să nu poată și să nu le fie îngăduit a-i supăra pe ei (oaspeții n.n.)”². Rolul culturilor viticole în evul mediu dezvoltat în cadrul economiei feudale este foarte important. Vinul ocupa

¹ Feier György, *Codex diplomaticus Hungariae ecclesiasticus ac civilis*, vol. IV/3, Buda, 1843, pp. 206-208; David Prodan, *Iobăgia în Transilvania în sec. al XVI-lea*, Ed. Academiei R.S.R., București, 1968, p. 86.

² *Documente privind Istoria României ... C. Transilvania*, vol. II, p. 138. Privilegiul din 1271 și cele anterioare sunt reconfirmate în privilegiul din 1291. Cf. *Szatmár Vármegye...*, p. 169; Pauler György, *A magyar nemzet története az Árpádok kórában*, Budapest, 1893, vol. I, doc. 39.

un loc de frunte în nomenclatorul de produse al rentei feudale. Acest lucru se poate sesiza din conscripțiile urbariale din 1569 și 1578 ale domeniului Satu Mare³.

Merită de remarcat una dintre zonele viticole ale județului Satu Mare: Grădina Viilor din Carei se află în partea sud-vestică a județului, la o altitudine de 130-140 m, având o suprafață de 120 de hectare. Din punct de vedere geografic se găsește la întâlnirea a trei regiuni: zona nisipoasă a Nirului, câmpia râului Crasna și câmpia râului Ier.

Un document mai puțin cunoscut, este „Privilegiul, legea și administrarea dealului viilor, date de contele Károly – domnilor proprietari”⁴, în anul 1714, în care se arată necesitatea refacerii viilor din jurul orașului Carei, deoarece aceste vii aduc mari beneficii locuitorilor din oraș și castelului grofului Károlyi Sándor. Viile s-au aflat într-o stare deplorabilă mai ales după 1700, probabil datorită războaielor purtate de Francisc Rákóczi în aceste părți, împotriva austriecilor, în perioada 1703-1711. În acest an contele a donat din moșia lui 120 de hectare de pământ în scopul cultivării viței de vie. Din privilegiul dat de el reiese că scopul donației este atenuarea mizeriei poporului rezultată din repetatele războaie petrecute în vremea aceea precum și de creșterea repetată a impozitelor.

Fiecare locuitor al orașului, dar și străinii au putut ocupa parcele. În cazul plantării și cultivării corespunzătoare a viței de vie, timp de zece ani ai fost scutiți de impozite.

Soiurile de vie cultivate în zonă pe parcursul secolelor XVIII-XIX au fost: Malosa albă și neagră, Bakator, Góhér, Erdei, Alföldi, Rajnai Rizling, Furmint, Burgundi, Fehér szőlő și Boros szőlő. În marea majoritate soiurile altoite au fost aduse din județul Bihor, mai ales de la Săcuieni.

Pe parcursul secolelor via din Carei a fost afectată de două calamități. În data de 19 iunie 1865 din cauza unei inundații, o mulțime de case, situate în grădina viilor, s-au prăbușit, iar pivnițele situate la altitudini mai mici au fost umplute cu apă.

În anii 1885-1886 epidemia de filoxeră distruge în totalitate plantațiile de vie din Carei.

În anul 1886 contele Károlyi a pus la dispoziția statului 10 holde de pământ pentru creșterea puieților de soiuri americane în scopul replantării Grădinei Viilor din Carei.

De acum începe dominația soiurilor de producători direcți: Othello, Nova, Konkord și Delaware, acestea fiind rezistente la filoxeră și necesitând relativ puțină îngrijire.

Chiar dacă prin cultivarea acestor soiuri se obține o recoltă considerabilă, se recomandă înlocuirea lor cu soiuri nobile, pentru că vinul lor este de calitate foarte slabă și conține alcool metilic, consumul lor fiind dăunător sănătății.

Actualmente în Carei se cultivă viță de vie pe o suprafață de 120 ha. 70 % din plantații au cca. 50-70 de ani, restul (48 de hectare) sunt plantate recent, având în medie 10-12 ani.

La începutul anilor 1980 s-a început introducerea soiurilor nobile în viile din Carei. La aclimatizarea soiurilor noi trebuie avute în vedere condițiile locale de sol și condițiile microclimatice. O trăsătură specifică a condițiilor microclimatice locale sunt gerurile frecvente de primăvară târzie, mai ales gerurile de mai. De acest fenomen al naturii se leagă o tradiție populară din Carei.

Pe peretele primei case din Grădina Viilor se găsește o pictură cu portretul sfântului Orbán, protectorul Grădinei Viilor din Carei. La 25 mai, de ziua numelui Orbán, dacă sfântul a adus ger, portretul lui este mănjit cu baligă, dacă nu, este împodobit cu flori.

La schimbarea producătorilor direcți cu soiuri nobile sunt avantajate cele hibride față

³ David Prodan, *op. cit.*, vol. II, p. 360.

⁴ „Károlyi Szőlő hegyről adatott Privilegiuma Törvényne és rendtartása Az Földes Uraknak, Anno 1714”. Este un coligat, cuprinzând de privilegiul amintit, procese verbale, acte administrative cu privire la viile din jurul Careiului, datate între anii 1749 și 1805. Se află la Arhivele Naționale din Satu Mare, *Fond de carte veche și manuscrise*, inv. 478.

de cele tradiționale, pentru că soiurile inter- și intraspecifice în general nu sunt atât de sensibile, necesită mai puțină îngrijire și dau recoltă mai bogată decât soiurile tradiționale cum ar fi: Fetească regală, Muscat otonel, Riesling, Rulandă etc.

La începutul anilor '80 s-au aclimatizat trei soiuri hibride: Zalagyöngye, Lakhegyi mézes și Bianca.

Luând în considerare condițiile locale putem spune că alegerile au fost adecvate, aceste soiuri având rezistență relativ bună la ger și fiind rezistente la boli și dăunători. Soiul Zalagyöngye este sensibil la făinare și Lakhegyi mézes este puțin sensibil la putregai cenușiu.

În ultimii 10 ani organizarea anuală a concursurilor de vinuri în Carei precum și festivalurile de vinuri destinate popularizării vinurilor locale medaliat la concursurile susnumite, au avut un efect ameliorativ asupra viticulturii. Pe de o parte producătorii cu ocazia acestor concursuri pot beneficia de îndrumări științifice din partea arbitrilor invitați, pe de altă parte se pot familiariza cu o gamă mai largă de soiuri de vie prezente pe piața națională și internațională.

În categoria soiurilor pentru vin alb, introduse în ultimii 8 ani putem aminti: Aromat de Iași, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Kunleány, Viktória gyöngye și Csillám.

La Aromatul de Iași și la Cserszegi fűszeres se poate obține vin de calitate superioară, în schimb trebuie amintită sensibilitatea primului soi la putregai cenușiu, iar ceea ce privește al doilea, rezistența redusă la secetă.

Din celelalte patru soiuri se poate obține vin de masă, Ezerfürtű fiind sensibil la secetă, în schimb ceilalți trei prezintă rezistență destul de ridicată față de toți factorii de mediu din zonă.

În ceea ce privește gama soiurilor pentru vin roșu trebuie amintite: Medina, Amurg și Herculeș - obținut la Stația de Cercetări Viticole Blaj - dau vin de calitate superioară, toate trei având o rezistență adecvată la cerințele locale.

În categoria strugurilor de masă merită să fie amintite soiurile Pölöskei muskotály, Nero, Ozana, Splendid și Augusztusi muskotály, care dispun de o rezistență relativ bună, mai ales soiul Augusztusi muskotály.

Privind proveniența soiurilor sus amintite, în marea majoritate au fost aduse din Ungaria de la Abasár (de lângă Budapesta), iar cele de origine românească au fost aprovizionate de la Ciumbrud (zona Aiud) și Miniș (zona Arad).

Cu toate că zona Careiului nu asigură condiții geografice și climatice adecvate pentru producerea vinurilor de calitate superioară, la concursurile „Viile Sătmărene” în ultimii ani vinurile locale au fost medaliat cu argint și aur⁵.

Viitorul viticulturii Sătmărene depinde de doi factori: posibilitățile economico-financiare și ambițiile localnicilor, care - privind rezultatele obținute în ultimii ani, putem spera că nu se vor istovi.

Vinăritul nu este doar o tradiție, ci o adevărată credință. Oamenii locului spun că vinul nu este o băutură alcoolică oarecare. El are suflet, iar în unduirea lui prin pahare, se poate întrezări o adevărată poveste.

Această poveste se poate savura cu adevărat în cramele și beciurile existente în apropierea culturilor viticole.

O activitate viticolă presupune, în toate timpurile, existența chiar rudimentară a unor teascuri, a unor recipiente, a unor construcții, deci elemente de stabilitate. Acestea au făcut ca activitatea viticolă să determine și să dezvolte o activitate meșteșugărească specifică, de care a fost tot timpul strâns legată.

Unul dintre elementele de stabilitate este beciul, un spațiu de depozitare și de conservare

⁵ Inf. Serli Csilla, Carei, jud. Satu Mare, 2013.

a vinului.

Pe teritoriul județului am observat mai multe tipuri de beciuri construite din diferite materiale.

Cele de suprafață de preferință acoperite cu pământ sau cu trestie ca să mențină o temperatură constantă, cele semi îngropate în pantă, în fața cărora există o încăpere funcțională pentru prelucrarea strugurilor prevăzută cu un teasc, cadă pentru adunarea strugurilor, coșuri, putini, zdrobitori pentru struguri, sărăoaie de dovleac sau sticlă, pâlnii de lemn sau ceramice, furtunuri pentru vin, câni și pahare pentru degustare, lumânări pentru a vedea mai bine culoarea vinului (chiar dacă sunt becuri), laviță, masă, pat și unelte pentru prelucrarea vinului.

Sala presei poate fi și într-o clădire anexă sau șopron pentru presele de mari dimensiuni de tip mamut sau bálványos prés.

O altă tipologie de beciuri este cea îngropată în deal sau sub pământ, care de obicei se construiau din cărămidă, acoperite, cu boltă. Acestea erau prevăzute cu două nișe (geamuri de aerisire) pentru circularea aerului care pe timpul iernii erau acoperite pentru a se păstra o temperatură constantă care în mod ideal trebuia să fie între 8 - 12°C, la fel umiditatea între 60 - 80 %.

Tipul de pivniță cu boltă din cărămidă se regăsește sub marea majoritate a caselor din comunele șvăbești și sub casele construite în pantă. Aș aminti câteva localități cu tradiții viticole și tipuri constructive ale beciurilor din județ.

În Grădina Viilor din Carei pivnițele erau de suprafață sau semi îngropate clădite din cărămidă cu boltă având în partea din față un antreu sau sală de presă, învelitoarea era cu pământ sau trestie.

La majoritatea caselor șvăbești de tip vagon cu mai multe camere, construite pentru conviețuirea a două generații într-o casă, există pivnițe de cărămidă cu boltă pentru depozitarea vinului, continuată cu una mai mică pentru zarzavaturi. Aceste beciuri aveau două intrări, una din bucătărie și una din holul unde era scara înspre pod. Aceste pivnițe au două sau trei guri de aerisire.

Aceste tipuri de beciuri se întâlnesc în casele construite la sfârșitul secolului al XIX-lea în localitățile: Foieni, Urziceni, Ciumești, Sanislău, Petrești, Beltiug, Ardud.

În **Tășnad** la vie există pivnițe construite din piatră acoperite cu grinzi de stejar. Pe strada viilor există și pivnițe cu boltă construite din cărămidă.

În localitatea **Pir** există case cu pivnițe în vie, casele sunt construite din piatră, pământ bătut sau văioage. Una dintre pivnițele mari de cărămidă a aparținut familiei Ördök, actualul proprietar dl. Tempfli.

În localitatea **Dobra** datorită solului cu nisip calcificat s-au construit beciuri pentru vii săpate cu dalta și târnăcopul, în formă de boltă. Aceste pivnițe nici nu aveau nevoie de geamuri de aerisire fiindcă acest lucru se întâmpla natural prin porii pereților nisipoși. În această localitate există și pivnițe; semi-îngropate cu boltă construite din cărămidă.

În **Beltiug** există rânduri de pivnițe la vie construite în panta dealului de la marginea comunei clădite din cărămidă cu boltă, cu sală de presă. Una dintre cele mai mari pivnițe a fost construită de contele Károlyi, în comunism preluat de IAS și în ultimii ani salvată, preluată, întregită de viticultorul Brutler cu firma Nachbil, care se străduiește să populeze zona cu vița nobilă.

În **Rătești** situația beciurilor este similară cu a celor construite la Beltiug.

În **Viile Satu Mare** sunt sub casa de la vie cât și sub casa de locuit.

Zona **Ardudului** a fost consemnată între anii 1038 - 1261 cu 18 localități viticole. În Ardud pivnițele vechi erau construite în vie din pământ bătut acoperite cu grinzi, învelite cu pământ, iar în față sala presei fiind acoperită cu trestie.

La **Halmeu** pe lângă beciurile viticole personale s-au construit pivnițele de stat clădite din cărămidă cu boltă și cu ramificații în formă de T.

La **Turulung Vii** pivnițele sunt sub casa de la vie și sub casa de locuit.

La **Orașu Nou** pivnițele sunt din piatră, acoperite cu grinzi atât în vie cât și la casa de locuit, mai ales la casele construite în pantă.

La **Remetea Oaș** beciurile sunt construite din piatră cu grinzi deasupra căreia se află o cameră, bucatărie și terasă. În majoritatea caselor cu beci se află un șemineu.

În majoritatea beciurilor pe ziduri se depune un strat de mucegai, cenușiu sau mucegai nobil care este un factor de conservare a vinurilor din butoaie. Mucegaiul nobil îl regăsim doar în câteva din pivnițele de la Beltiug (Brutler) și Halmeu. Acest mucegai se poate popula prin înmulțire (15 la 20 de ani)⁶.

În zonele viticole se creează noi spații de recreere (week-end) unde apar beciurile de beton improprii pentru păstrarea și conservarea produselor viticole.

Tendența noastră este de a promova păstrarea vechilor tipuri de beciuri din cărămidă, piatră, pământ bătut.

Tóth Zoltán

Muzeul Județean Satu Mare

Satu Mare, RO

tezeu@freemail.hu

⁶ Inf. Bencze Zoltán, Halmeu, jud. Satu Mare, 2015.