

## SANCTUARUL VINULUI: TRADIȚII VECHI ÎN SATUL COLIBAȘI DIN SUDUL BASARABIEI

*Ion BOSTAN, acad., Nicolae DABIJA, acad.,  
Ilie MANOLI, conf.univ.dr., Valeriu DOROGAN, prof.univ.dr.hab.,  
Valeriu DULGHERU, prof.univ.dr.hab, Sergiu ZAPOROJAN, conf.univ.dr.,  
Mircea ZGHEREA, artist, Tudor BOTIN, pictor*

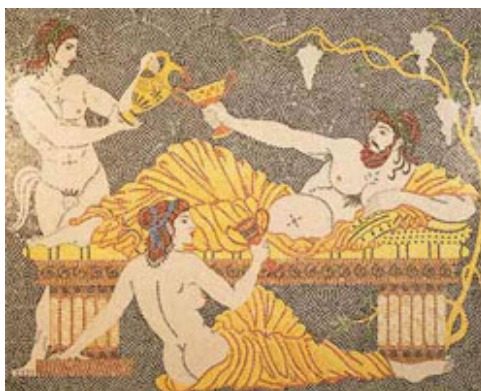
**Abstract:** *Arta vinului în spațiul românesc își are originea în adâncurile istoriei de peste 5000 de ani. Primele plantații de viță de vie au apărut în Tracia apr. în mileniul III. Despre arta vinului la traci – daci au scris cei mai mari filozofi, poeți și istorici ai antichității (Platon, Homer, Herodot, Pliniu ș.a.). Însuși zeul vinului Dionisos a fost de origine tracă preluat apoi de greci. Această frumoasă tradiție s-a transmis urmașilor tracilor – dacilor, inclusiv, ramurii de est – carpilor care au populat teritoriul Basarabiei de astăzi. Despre cultul vinului la daci, care la o anumită perioadă a devenit o problemă, vorbește și faptul tăierii plantațiilor de vie de către daco la ordinul celui mai mareș rege dac Buerebista sfătuit de Deceneu. Însuși procesul facerii vinului a devenit un adevărat ritual, care a răzbătut în timp până astăzi. Colibași, un frumos sat de urmași ai carpilor din sudul Basarabiei de pe malul Prutului de jos este din puținele localități, în care s-a păstrat intactă această tradiție.*

### Povesti ale vinului

*O licoare atât de apreciată, precum vinul, nu are cum să nu fie învaluită în nenumărate povești care mai de care mai surprinzătoare și mai înduioșătoare.*

### Legenda lui Dionisos

*„Dionysos tânăr, mergând spre insula Naxos. Obosit din cauza drumului lung, se așeză pe o pajiște să se odihnească. La picioarele lui observă o plantă firavă, necunoscută. Îi plăcu înfățișarea ei și la plecare o smulse, luând-o cu sine. Soarele ardea puternic și dogoarea ar fi putut păli planta smulsă. Voind s-o apere de arșiță, Dionysos folosi un os de pasăre găsit pe drum, în care a introdus planta firavă. Ținută însă în mâna lui de zeu cu puteri supranaturale, planta a continuat să crească văzând cu ochii și osul de pasăre deveni tot mai neîncăpător. Dionysos găsi un os de leu în golul căruia puse osul de pasăre cu plantă cu tot. Planta creșu mereu, mai viguroasă și osul deveni și el*



neâncăpător. Mergând pe drum, găsi o căpățână de măgar și puse în ea planta, cu osul de pasăre și cu cel de leu la un loc. În sfârșit, ajungând la Naxos el sădi în plământ planta care era vița de vie. Aceasta crescuse, făcând struguri minunați, pe care Dionysos îi transforma în vin, învățându-i și pe oameni să lucreze via și să bea vin. Legenda spune că vinul din această viță căpătase însușirile celor trei receptacule în care crescuse și anume: cei care au băut puțin din vinul oferit de zeu, la început au fost veseli și au ciripit ca păsărelele; cei care au băut mai mult au devenit combativi, bravi și puternici ca leul; iar cei care s-au întrecut cu băutura au început să ragă ca măgarul”.

### Legendă egipteană

„Cu trei mii de ani în urmă, vestita și frumoasa regină din Saaba, împodobită cu aur și pietre prețioase, s-a dus la Ierusalim să cunoască un rege tot atât de frumos și de celebru, regele Solomon, din a cărui gură izvorau povești fără seamăn, gânduri înțelepte și faimoase cântece de dragoste. Deși din prima clipă simpatia a fost reciprocă, regina din Saaba l-a ținut la distanță pe înflăcăratul rege și a refuzat să locuiască în palatul regal, dar s-au întâlnit seri de-a rândul pentru a discuta toate problemele lumii și ale filozofiei. Numai în ajunul înapoierii în țara sa, regina consimți să petreacă ultima noapte în palatul regelui, cerându-i însă să-i făgăduiască că o va respecta. Înțeleptul Solomon organizează o primire măreață în palatul său. Bucătarii au pregătit mâncărurile cele mai alese, iar pivnicerii au scos vinurile cele mai rare pentru acest ospăț de adio. Vinul cel mai bun a fost mai cuceritor decât toată înțelepciunea, elocvența și farmecul regelui: "Te dezleg de jurământ - spuse regina, după câteva pahare - dacă îmi dai să beau".



### Legendă indiană

„Undeva în India un împărat aflat la vânatoare cruța de la moarte un bătrân vultur. Drept recunoștință vulturul lasă să cadă în mâna împăratului, câteva semințe. Plantate cu grijă în grădina împăratului acestea au dat naștere unei plante nemaivăzute cu flori verzi și boabe negre, zemoase. Fiind nevoit să plece la război, împăratul a poruncit ca nemaivăzutele fructe să fie culese și încuiate în cămară până la reîntoarcerea sa. Numai că după câteva săptămâni, la întoarcerea împăratului, fructele se transformaseră într-un lichid roșu. Curios, împăratul obligă un condamnat la moarte să bea din ciudata băutură. După primul pahar acesta declară că nu simte nimic. După al doilea a devenit mai vorbăreț, după al treilea mai curajos iar după al patrulea s-a simțit ca împăratul”.

## Legendă chineză

„În prima dinastie, împăratul Yu, cel blând și înțelept, avea o soție pe măsură. Împărăteasa Yidi era o gospodina desăvârșită, care știa dintr-o privire tot ce se întâmpla și ce era necesar în vastele case împărătești. Căzând însă bolnavă și nemaiavănd puterea să se ocupe de bunul mers al gospodăriei, slugile se leneviră și nimic nu părea să mai fie ca înainte. Începând să-și vină în fire, într-o zi, din patul ei acoperit de mătăsuri, împărăteasa își aduse minte de savoarea strugurilor ei aromați și le ceru slugilor să-i aducă un ciorchine proaspăt. Dar ei, cum demult nu mai îngrijiseră cămărilor, intrară în panică, dar în cele din urmă trebuiră sa recunoască... La palat nu mai erau struguri. Împărăteasa stupefiată s-a dat jos din pat și s-a dus sa vadă cu ochii ei ce era în cămara. A descoperit acolo, într-un vas de bambus, câțiva ciorchini uitați, învăluiți într-un aer amețitor, care începuseră sa fermenteze. Împărăteasa scurse zeama lăsată de struguri într-un vas de porțelan și o bău. Surprinsă, savura micile pișcături pe limbă, aroma plăcută din gura, parfumul delicat din nări și se lăsă apoi cuprinsă de o nespusă stare de bine. Urmele bolii dispărură ca prin farmec. Împărăteasa Yidi înțelese ce descoperise”.

## Legendă persană

„O legendă persană povestește cum regele Jamshid își izgonește una dintre soții din harem, iar aceasta, dezolată, dorește să se sinucidă. Se retrage într-una din magaziile regale și caută un vas marcat cu “otravă”, care conținea de fapt rămășițe de struguri stricați. Consumând băutura, care era rezultatul fermentației, femeia începe să-și vină în simțiri și se reîntoarce la rege pentru a-i împărtăși experiența. Acesta, foarte încântat, o primește înapoi în harem și dă ordin ca toți strugurii din regat să fie folosiți pentru obținerea licorii atât de savuroase...”.

## Din istoria vinului

Din vremi imemorabile vița de vie și a găsit locul alături de om slujindu-și reciproc nevoile. Omul a îngrijit planta iar aceasta cu rodul ei, strugurele, a răsplătit munca. De mai bine de treizeci de secole se vorbește despre vin și de rolul pe care l-a jucat sau îl joacă în societate. Încă nu s-a încumetat nimeni să scrie o istorie a vinului care s-ar confunda, fără nici o îndoială, cu însăși istoria umanității. Odată cu înființarea primelor forme ale societății, când au început să apară miturile zeilor, vița de vie a fost socotită simbol al fecundității, iar vinul, după definiția dată de Herodot, a devenit...cel mai frumos dar pe care natura l-a dat omenirii ca băutură divină. La vechii egipteni, ofrandele aduse zeilor atingeau valori impresionante. Papirusul „Harris” enumeră darurile

făcute de Ramses al III<sup>-lea</sup> divinităților în templele din Memphis, Theba și Heliopolis ce cuprindeau, printre alte produse alimentare și cosmetice și câteva mii de amfore cu vin provenite din domeniile faraonului de la Per-Amen și sigilate cu sigiliul lui Thotmes seful „*cramei*” o garanție a calității și cu o valoare pe măsură.

Existența vinului este legată de numele lui Noe, cel ales de Domnul să continue viața după potopul devastator ce urma să nimicească pământul „*plin de silnicie*” și ființele cel populează. Locul unde arca Legendarului Noe se așează, după diluviu, muntele Ararat din Armenia, ar fi după opiniile multor specialiști,

contrazise parțial de alții, originea lui Vitis Vinifera. Cercetătorii Bibliei susțin că Noe și fiii săi ar fi obținut vin din parcelele cultivate la poalele muntelui Ararat. Cu vin se îmbată Noe (primul bețiv biblic și, probabil, din istorie) în Facerea, 9:20-25, după ce se retrag apele, ancorează Arca și plantează mai mulți butași de viță-de-vie. După teologi, Noe era fiul lui Lameh, nepotul lui Matusalem, descendentul lui Adam prin Set.

Vinul, aceasta licoare făcută din struguri, are o istorie extrem de bogată. Arheologii apreciază că la început vița de vie a fost „*sălbatică*”, cultivarea ei a fost făcută cu aproape 8000 p.Hr. de ani în urmă, inițial în Caucaz, apoi, în partea dintre Turcia, Georgia și Armenia de astăzi. Cea mai veche cramă a fost localizată într-o peșteră din Armenia, datând din anul 4100 î.Hr. Aceasta ar fi conținut o presă de struguri, vase pentru fermentat și pentru băut. Primele podgorii se crede ca au existat pe lângă Marea Caspică și în Mesopotamia, în zona Iranului de astăzi. În Egiptul antic vinul juca un rol important în ceremoniile sacre. Papyrusuri din morminte



atestă existența vinului în Egipt în jur de 3000 î.Hr. În delta Nilului s-a dezvoltat o industrie prosperă a băuturii, posibil ca urmare a unui schimb comercial intens între Egipt și Canaan, în vremea dinastiei a 3-a (sec. 27-26 î.Hr.). Reprezentările scenice de pe pereții mormintelor și listele de ofrande includeau și acest aliment, care până la finele Regatului Vechi devine parte a setului canonic de provizii pentru viața de apoi. Se consuma mai ales vin roșu, deși recent s-au descoperit urme de vin alb în cinci amfore din mormântul lui Tutankhamon. Papyrusuri din morminte atestă existența vinului în Egipt în jur de 2700-2500 p.Hr. Preoții și regii aveau acces la vin, în timp ce clasele inferioare beau bere. În Egipt s-au descoperit primele recipiente, în care vinul era păstrat, și s-a observat că oamenii aveau deja cunoștințe despre efectul

temperaturii asupra fermentării vinului. Au fost identificate înscrieri pe ulcioare, care menționau anul, via și producătorul, adică elementele unei prime etichete. Vase pline cu această băutură erau reprezentate în picturile de pe pereții mormintelor. Se pare că vinul făcea parte din „proviziile” care însoțeau persoana decedată pe lumea cealaltă.

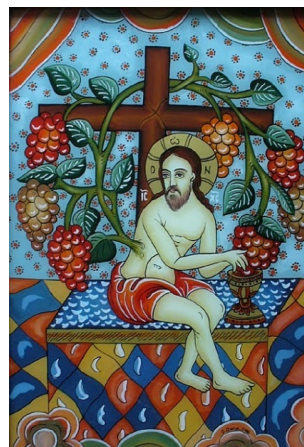
Vinul a ajuns în Europa o data cu extinderea civilizației grecești din jurul anului 1600 p.Hr. În *Odiseea* și *Iliada* ale lui Homer se găsesc pasaje, în care se descrie în mod detaliat modul de preparare al vinului. Numele „vin” vine din sanscrită de la cuvântul „*vena*” care înseamnă „*a iubi*”. „*Venus*”, numele zeiței dragostei, are aceleași origini. Parfumul vinului tânăr este cunoscut sub numele de „*romă*” în timp ce al unui vin matur este cunoscut ca „*bucher*”.



Din practicile vechilor greci derivă mult din cultura modernă a vinului. Acesta era cunoscut de civilizațiile minoică și miceniană. Mai toate soiurile de struguri care cresc exclusiv pe teritoriul grec s-au păstrat din antichitate până în epoca modernă. Cea mai cunoscută varietate, *retsina*, un vin alb foarte aromat, își are numele moștenit din obiceiul de a brăzda

ulcioarele cu rășină, care îi conferea o savoare specifică. Cele mai timpurii producții de vin din Europa, cele grecești, sunt datate la 6500 î.Hr. Conform lui Pliniu cel Bătrân, grecii foloseau ipsos semi deshidratat înainte de fermentare și un anumit tip de calcar după fermentare, pentru a reduce aciditatea. Cea mai veche descriere a acestor aspect tehnice îi aparține lui Teophrast. Zeul patron al vinului, Dionysos, apare uneori cu denumirea de *Acratophoros*, cel care dăruiește vinul nealterat, pur. Starea de tulburare psihică asociată cu ceea ce în mitologia homerică apare drept licoarea divină este *bakcheia* (de la *Bacchus*). Tot de la greci, mai exact de la poetul Spartan *Alkman* (sec. 7 î.Hr.) avem prima referință la un vin denominat, *Denthis*, sortiment din vestul muntelui *Taygetus* din *Messenia*, pe care îl laudă ca fiind precum *anthosmias*, mirosul de flori. *Aristotel* menționează vinul *Lemnian*, probabil același cu vinul modern *Lemnio*, ceea ce-l face cel mai vechi stil încă în cultivare.

Multe din regiunile contemporane din Occident care se ocupă de cultivarea și prelucrarea strugurilor au ca bază plantații romane, romanii fiind cei care au dezvoltat extensiv viticultura. În timpul Imperiului s-au dezvoltat multe varietăți viticole și



tehnici de cultivare, au fost preluate butoiul de la gali și sticla de la sirieni, preșele erau comune la vilele romane și tot romanii au fost cei care au propus un sistem de apelare pentru vinurile cu reputație deosebită. Licoarea se întrebuița des în scopuri medicale, amestecată cu ierburi și...perle, mai ales de către familiile înstărite. Există și o legendă care spune că regina Cleopatra i-ar fi promis lui Marc Antoniu că va sorbi valoarea unei provincii dintr-o cană cu vin, după care a înghițit o perlă scumpă cu băutura.

Despre vinul ca jertfă adusă lui Dumnezeu, Biblia, în a Treia Carte a lui Moise – Leviticul, pentru Sărbătoarea Paștelui, se vorbește despre porunca dată copiilor lui Israel de a aduce Domnului...și o jertfă de băutură de un sfert de hin de vin. Vinul este cât se poate de prezent și în Sfintele Scripturi, existând nu mai puțin de 450 de referiri la vin și la vița-de-vie. Profetul Isaia a scris un cântec al viței-de-vie, iar, la nunta din Cana Galileii, Isus a transformat apa în vin. Dar, fără îndoială, cel mai important pasaj este cel privitor la Cina cea de Taină, atunci când vinul capătă acea semnificație profundă, el devenind sângele lui Hristos. Pentru creștini, vinul roșu reprezintă sângele Domnului care s-a vărsat pentru mântuirea neamurilor, băutura fiind nelipsită de la ceremonialele religioase, în timpul Sfintei Liturghii, alături de azimă, transsubstanțindu-se în carnea și sângele Mântuitorului. Nu sunt de neglijat nici cuvintele lui Hristos care a spus: *Eu sunt adevărata viță-de-vie*".

Mergând pe firul istoriei, merită a încerca a urma drumul vinului alături de om pe scara evoluției sale spirituale, luând ca reper scrierile cu caracter religios, subliniind o dată-n plus rolul băuturii divine în religia diverselor comunități umane, dar și în alte domenii ale vieții umane. O legenda spune că exista, în vremuri străvechi, obiceiul de a nu încheia nicio alianță sau contract de comerț fără a avea alături un ulcior cu vin, pentru că se spunea – atunci ca și acum – că vinul dezleagă limba. Asta înseamnă că cel care a băut o cupă cu vin va spune numai ceea ce gândește cu adevărat, va spune numai adevărul.

Multe personaje din mitologia antică sunt legate de vin și vinificație. În Grecia, zeul vinului era Dionysos, în Roma – Băhus, numit și Libero, în Egipt – Sai, la sumerieni - Nin-kasi. Dionysos a devenit stăpânul Atenei, iar ulterior a fost zeificat sub denumirea unanim acceptată de „zeul vinului” cucerind pe rând toate cetățile Eladei, în care era adorat și sărbătorit. Cultul dionisiac a căpătat simboluri noi privitoare la viața oamenilor. Astfel, unele sărbători au devenit „vesele” și chiar orgiastice, reprezentând bucuria, triumful vieții asupra morții (reînvierea), care coincideau cu anotimpul primăverii și mișcarea de primăvară a sevei viței de vie. Alte serbări erau „triste”, închipuind înmormântarea, care se desfășurau toamna odată cu îngroparea viței de vie. De „sărbători vesele” aveau loc prezentări dramatice la „teatrul lui Dionysos”. În Atena teatrul lui Dionysos a fost construit în sec. IV-V p.Hr., având o capacitate de 14 000 de locuri. În anul 534 p.Hr. a fost prezent la Atena poetul antic Thespis, care a simbolizat intrarea lui Dionysos în Grecia într-o căruță în formă de corabie (în lat. „carrus

*navalia*“, de unde derivă carnaval).

De-a lungul timpului vinul a fost cunoscut ca sacrament, ca medicament și ca aliment (trinitatea alimentară: untdelemn-vin-paine). Bogatele fructe ale viței de vie - strugurele, neîntrecutul suc natural, mustul și inegalabilul său produs fermentat – vinul, pe care L. Pasteur le-a definit ca fiind cele mai complexe și mai sănătoase produse alimentare, au avut întotdeauna o utilizare multiplă. Medici vestiți, printre care și Hippocrate, obișnuiau să îl prescrie foarte des. Specialiștii spun că băutul vinului în mod regulat ne ajută să ne menținem în formă și sănătoși. Vinul este considerat mai complex decât plasma sanguină, având mai multe componente organice decât aceasta. În cea mai veche scriere medicală, o farmacopee sumeriană descoperită în Nipur, în anul 1910, găsim recomandări de utilizare a vinului, în tratarea diferitelor boli. Este menționată băutura „*tabatu*”, o băutura medicală babiloniană pe bază de vin amestecat cu apă. Primele aplicații medicale ale vinului au fost legate de capacitatea sa antiseptică și antiinflamatoare, fiind indicat în tratarea rănilor și a infecțiilor. Consumul moderat de vin reduce riscul de boli gingivale, Alzheimer, accidentele vasculare cerebrale și boli de inimă. Produsele viței de vie reprezintă un complex de substanțe necesare omului, pregătite cu cea mai mare artă în marele laborator al naturii. În acest sens e necesar de demonstrat aspectele de utilizare cotidiană și rituală a vinului, funcțiile și semnificațiile lui remarcate prin credințele, obiceiurile, comportamentele oamenilor pentru a completa date privitoare la normele tradiționale de consum a vinului.

Spre deosebire de licorile spirtoase, vinul a fost întotdeauna băutura celor care beau cu moderație. Medicina modernă ne spune că vinul ajută la asimilarea substanțelor nutritive din mâncare, mai ales a proteinelor și din acest punct de vedere este de preferat mai degrabă vinul decât berea sau țuica. Carnea se digeră mai ușor, iar fasolea și pâinea nu mai supără stomacul. În secolul al șaselea p.Hr. un text medical indian descria vinul ca fiind tonifiant pentru minte și trup, antidot pentru insomnie, tristețe și oboseală. Producând foame, fericire și digestie. Tot grecii au fost primii care au învățat să adauge ierburi și condimente, pentru a-i da diferite arome.

În antichitate, vinul se lăsa mult la păstrare. Vinurile grecești și romane, sigilate în vase din lut (amfore) erau îngropate în pământ, se păstrau 15-20 ani și doar după aceea puteau fi considerate bune pentru consum. Păstrarea vinului în butoaie de lemn era practică de către gali, iar romanii foloseau butoaiele pentru a transporta vinul pe cale maritimă, iar pentru păstrare, continuau să folosească amforele, care erau astupate cu dopuri și ceară, pentru a preveni contactul vinului cu aerul. Orașul german Speyer este locul unde a fost descoperită cea mai veche sticlă de vin. Recipientul datează din anul 325 d.Hr., a fost găsit într-un sarcofag roman și în prezent poate fi văzut la Muzeul German de Istorie din Pfalz.

## Istoria vinului la strămoșii noștri

Argumentele aduse mai sus pe plan mondial privind istoria multimilenară a culturii viței de vie, legată de istoria dezvoltării civilizației umane, sunt elocvente. Dar sunt suficient de multe indicii pentru a plasa originea vinului și pe meleagurile noastre, ale vechii Dacii. Între toate țărmurile roditoare de vie, s-ar zice că aici (în spațiul românesc) Dumnezeu a pus cel mai mult soare pe cer pentru a-i da în grijă vițele îngreunate de boabe. Deși cocoțate pe dealuri, viile sunt protejate de curenții reci datorită fenomenului de phoenizare a maselor de aer, ce aduce cu sine brize de căldură. Așa, în bătaia vântului prielnic, boabele copilăresc în voie și se îmbogățesc cu dulceață. De ce nu am accepta că a apărut în mod independent în diferite zone, în care vița-de-vie era prezentă și se bucura de atenția și aprecierea localnicilor? Astfel, exista indicii că în actualul spațiu geografic al României au existat precursori ai viței-de-vie deja din Terțiar, de la începutul erei Neozoice. Unii istorici cred că plantarea viței de vie în zonă e anterioară celei a primelor cereale, iar referințe istorice la vinul proto-dacilor și dacilor au făcut și Strabo și Diodor din Sicilia.

Apoi, bazându-se pe argumente de ordin botanic și climatic, botanistul A. Griesbach, considera că patria viței-de-vie trebuie căutată în ținuturile Traciei, iar B.P. Harden lansa aserțiunea că pe aceste meleaguri cultura viței-de-vie e mai veche decât plugăria. În același timp, R.Billiard susține că, dintre toate părțile Europei, Tracia ar fi cea mai veche patrie a vinului. Istoricul A.D. Xenopol întărește această părere, scriind: „*Patria cea mai veche a Geto-Dacilor, Tracia, era o regiune viticolă, cauza pentru care era considerată ca locul de naștere a zeului vinului, Dionysos*”. Iar Nicolae Iorga afirma, cu întreaga sa autoritate științifică: „*Cultura viței de vie este, de asemenea, tradițională la tracii iubitori de vin*”. Relativ la cultul dionysiac, există parerea că el s-a născut în Tracia, în ținutul situat la nordul și sudul Dunării, de unde s-a propagat apoi în Grecia și Italia. La proto-dacii carpato-dunăreni există un cult asemănător, la fel de vechi, personificat de zeul Sabazios. Deci, arta vinului în spațiul românesc își are originea în adâncurile istoriei ei multimilenare. E atestată arheologic încă din perioada culturii Cucuteni. Despre arta vinului la traci – daci au scris cei mai mari filozofi, poeți și istorici ai antichității (Platon, Homer, Herodot, Pliniu ș.a.). Homer spunea că bărbații daci și femeile lor beau vinul după moda scitică, adică neamestecat cu apă, în loc de căni și pocale folosind cornuri de cerb sau de bou. Acestea erau trecute din mână în mână și de la gură la gură.

*Primele plantații de viță de vie au apărut în Tracia apr. în mileniul III. Sunt de altfel multe indicii sau chiar dovezi ca începând din mileniul II î.Hr. cultura viței-de-vie și producerea vinului au devenit îndeletniciri de bază ale populației carpato-dunărene. Sunt însă și destui savanți care plasează acest moment cu mult mai devreme. Sunt destule voci care susțin că viticultura a fost*



exportată de pe aceste meleaguri către alte popoare. De altfel, și în Iliada, Homer ne spune că războinicii greci s-au dus în Tracia să gasească vinul, iar cultul dionisiac se considera că ar fi apărut în Tracia, unde exista de altfel un cult asemănător personificat de zeul Sabazios. Mai mult, legenda spune că Dionysos, zeul grec al vinului, s-ar fi născut în Tracia, pe meleaguri care ar putea fi identificate cu vechiul teritoriu al Daciei. Poetul Ovidiu – exilat de Augustus la Tomis, actualul oraș Constanța – scrie că geții știau să producă și un fel de coniac, concentrând vinul prin înghețare. Numeroase dovezi vorbesc despre comerțul cu vin făcut prin portul Tomis. Vinul era cărat în burdufuri până la corăbii unde era așezat în amforele înfipte în nisip. „Strugure” e de origine dacă, iar anticii considerau că pe meleagurile noastre s-ar fi născut zeul vinului.



*Evoluția vaselor pentru păstrarea și servirea vinului*

Această abundență nu a avut ca rezultat doar o dragoste, oarecum exagerată, a dacilor pentru vin, dar a funcționat și ca o atracție de nestăvilit pentru vecini. Invaziile atribuite dorinței de a jefui vinul dacic erau atât de numeroase, încât se spune că Burebista (82 Î.Hr. – 44 Î.Hr.), la sfatul marelui-preot Deceneu, a ordonat distrugerea viilor, în speranța de a opri atacurile. Informația provine de la geograful, filosoful și istoricul antichității Strabon (66 î.Hr. - 24 d.Hr.). Un alt motiv atribuit de Strabon acțiunii lui Burebista a fost dorința acestuia de a eradica beția, devenită obișnuită atât în rândul nobililor, cât și al celor de rând.

Oricum măsura lui Burebista a fost doar o mică piedică în dezvoltarea viticulturii. Viile nu au fost distruse în totalitate, iar viticultura s-a refăcut rapid, romanii descoperind aici, după cucerirea Daciei o viticultură dezvoltată. Romanii au dat un nou impuls viticulturii Daciei. Ei au acordat libertate deplină coloniștilor de a dezvolta cultura viței de vie, introducând soiuri noi, dar și practici de cultură și vinificație mai performante.

Numeroase descoperiri arheologice, cum ar fi mesele de piatră de la presele de struguri, pietre funerare ori altare votive care au ca ornamente vița de vie și ciorchini de struguri, cât și altarul ridicat de un veteran al legiunii XIII Gemina în cinstea zeului Silvanus, protector al agriculturii și viticulturii, reprezintă dovezi cu privire la vechimea și ponderea acestei ocupații. Romanii au bătut apoi monedă și la propriu cu vinul din Dacia, moneda Dacia Felix lansată în vremea lui Traian, cât și o altă emisiune din perioada împăratului Decius ilustrau Dacia sub forma unei femei care purta în brațe doi copii, unul ținând un ciorchine de struguri, iar celălalt spice de grâu. După retragerea aureliană (271-275 D.Chr.) Dacia a devenit terenul de joacă al mai tuturor popoarelor migratoare care pătrundeau în Europa, și e de crezut că plantarea viței de vie a suferit, deși nu a dispărut.



Viticultura a fost practică și după părăsirea Daciei de către romani. În acest sens stau actele emise de către regele Andrei al II<sup>-lea</sup> al Ungariei, la 1206, prin care sașii colonizați la Ighiu, Cricău și Romos, „*primii hospites regni*”, sunt scutiți să nu plătească nimănui dare după viile pe care le vor sădi. Potrivit unei legende care circulă în zonă, la nunta



regelui Matei Corvin s-ar fi servit vinuri din satele Bucerdea Vinoasă, Țelna, Ighiu și Șard. În secolul al XVI<sup>-lea</sup>, cronicarul Veracsics relata despre vinurile ce se produc în această zonă, afirmând că sunt atât de bune la gust încât nu mai dorești nici vinul din Campania, Italia. Vinurile românești au fost la mare căutare în Europa. După spusele lui Dimitrie Cantemir, vinurile produse în Moldova erau trimise în Tarigrad, Varsovia, Viena, iar cele din Muntenia erau pe gustul turcilor și al egiptenilor. Domnitorul Constantin Brâncoveanu a acordat o atenție deosebită dezvoltării plantațiilor de vie. În acea perioadă, soiurile românești de Cotnari, Măgura, Piatra și Nebuna erau pe picior de egalitate cu cele de Tokay, Sauternes, Santorin și Bourgogne.

Vinul de Cotnari era unul din sortimentele preferate ale lui Napoleon. Răsfoind filele istoriei, găsim în scrierile lui Radu Rosetti mențiuni despre podgoria

Cotnari la 1250, înainte chiar de întemeierea Moldovei. Dar descoperirile din interiorul cetății Cătălina duc cultura viței de vie dincolo de timpul creștin, tocmai în vremea regelui geto-dacilor, Burebista (82-44i.Hr). În perioada domniilor lui Petru al II<sup>-lea</sup>, Ștefan cel Mare și Despot-Vodă [podgoria Cotnari](#) se arată semeată sub soare: via se întinsese ca o iederă pe colinele Moldovei, iar vinul se îmbogățise ca niciodată până atunci. Însuși Dimitrie Cantemir avea să scrie în „*Descriptio Moldaviae*” despre aceste „*podgorii sfinte*”. La sfârșitul secolului al XVI<sup>-lea</sup>, Cotnariul, cu cele 3500 de fumuri ale sale, era unul dintre cele mai mari târguri ale Moldovei, după Suceava și Bacău. Dezvoltarea s-a datorat în mare parte ciorchinilor răsfățați de soare, dar și iscusinței oamenilor locului de a împlini menirea strugurilor: prefacerea în vin. În fond, însuși numele de Cotnari vorbește despre destinul său, acela de a fi meșter în „*cotitul butoaielor*” (cot – a coti, a măsura și ar - meșter). Pe la 1830, strugurii se adunau de pe cele 720 de pogoane ale podgoriei. Un secol mai târziu dimensiunile acesteia se păstrasera, pentru ca în 1990 viile Cotnariului să cuprindă nu mai puțin de 2000 de hectare, iar vinoteca este una dintre cele mai impresionante din țară, cu peste 1 milion de sticle, unele mai vechi chiar decât sălașul în care se odihnesc.

Ce a însemnat via și vinul în viața țaranului român în decursul timpului? Pentru țaranul român era o cinste să fii proprietar de vie și să-ți îngrijești vița. Respectul față de rodul viei se regăsește la nivelul mentalității tradiționale în nobila idee că ceea ce crește din grâu (pâine) și ceea ce crește din viță (strugurele transformat în vin) este dumnezeiesc deoarece ne dă Cuminecătura. În simbolistica tradițională, vița de vie este trupul Mântuitorului, iar vinul, Sângele Său (Sfânta Împărtășanie). Țăranul vedea în fiecare roadă nouă a viței mila și darul lui Dumnezeu, semn că pământul va mai dăinui atâta vreme cât via își va da roada ei spre a deveni materie sfântă, adică Împărtășanie. Toată această gândire tradițională ne invită spre o altă simbolistică a viței de vie, aceea a *nemuririi*. Alte simboluri ale viței de vie sunt: *simbolul bunătații unei mame* - adică așa cum o mamă își hrănește la sânul ei pruncii, așa și vița își „hrănește pruncii” - strugurii din coarda; *simbolul armoniei între cer și pământ* - culoarea roșie-vineție a strugurelui reprezintă unirea dintre pământ (roșu, culoarea sângelui și, implicit, a vieții) și cer (vinețiu, violet sau mov, ultima culoare a curcubeului, culoarea cea mai apropiată de Dumnezeu); *simbolul bogăției unui neam* - vița care se înmulțește și rodește anual. În același timp, țăranul vedea în rodul viei mustul care prin fermentare devine vin, *licoarea tinereții fără bătrânețe, laptele bătrânilor sau vin de viață lungă* și totodată *apă vie*, care alungă starea mohorâtă a omului. Ne este cunoscută expresia populară: „*vinul...bată-l vina, e toiagul bătrâneților și nebunia tinereților*”. Măria sa, Vinul, însoțește ritualic viața omului din zorii vieții până la asfințitul ei. Cu vinul transformat în Sfânta Împărtășanie se împărtășesc pruncii la Botez și oamenii la marile sărbători. Vinul și pâinea îi însoțesc pe miri la nuntă, iar la

sfârșitul vieții, înainte ca trupul să fie primit în sânul pământului, se stropește ritualic cu untdelemn și vin. De-a lungul vieții oamenii ridică paharele umplute cu vin urându-și de sănătate și belșug.

Ce obiceiuri s-au dezvoltat în viața satului românesc în jurul viei și vinului? Calendaristic, viața viței începe în fiecare an la sfârșitul lunii ianuarie când seva din pământ se pregătește să pătrundă în butuc. La 1 februarie, de ziua sfântului Trifon, ocrotitorul viilor și al viticultorilor sau podgorenilor se făcea sfestanie la vie și apoi se tăia ritualic prima coardă. La 9 martie, de ziua sfinților 40 de mucenici, stăpânul viei dezgropa o sticlă sau o ploscă cu vin, îngropată cu un an înainte și o consuma



„ritualic” împreună cu ajutoarele tocmite pentru lucrul la vie. La echinocțiul de primăvară, 21 martie, se începea tăiatul corzilor, operație de reușita căreia depindea producția de struguri. De Paște se îngropa în vie un ou roșu - „merișor”, cu gândul ca via să fie ferită de furtuni și inundații. La 6 august, de sărbătoarea Schimbării la Față se făcea rugăciune de binecuvântare a pârgii de strugure, obicei numit gustare de poamă nouă. La 15 august, de sărbătoarea Adormirii Maicii Domnului, se făcea colivă de struguri (o grămăjoară numai din boabe de struguri), care simboliza lacrimile Maicii Domnului. La 14 septembrie, de ziua Înălțării Sfintei Cruci, podgoreni se pregăteau de culesul viei. Cu această ocazie țăranul nu uita de *strugurele lui Dumnezeu*, adică nu se culegeau strugurii de la ultimul butaș de vie, deoarece aceștia erau dedicați păsărilor cerului. Primii ciorchini de struguri și prima găleată de must se dădeau de pomană în numele strămoșilor. Uneori, în folclor, frunza de vie era invocată pentru a marca scurgerea timpului: „*să meargă la cununie/ până-i frunza verde-n vie,/ dacă frunza s-o usca/popa nu i-o cununa*”. Unele date din calendarul popular sunt desemnate prin datele calendarului agricol, de exemplu 15 august „*când-u-s copti strugurii în vie*”. Septembrie era numit „*storsul vinului*” sau pe „*vremea culesului*”, iar noiembrie „*când dă vinul în fierț*”. Vinul era considerat și aliment-medicament, adică leac, dar cum „*leacul nu-i cu sacul*” bine este ca vinul să se bea moderat, cu măsură. Se puneau la macerat în vin diverse plante (pătrușel, mentă sau pelin), care tămăduiau boli grave (anemie, pneumonie, reglarea tensiunii arteriale).

Ce obiecte folosea țăranul român pentru îngrijirea viei și producerea vinului? Uneltele folosite la vie erau relativ puține: sapa, săpăliga, cosorul, foarfeca și fire de panus. Pentru cules se foloseau vase de mare capacitate din care răzbate, pentru omul contemporan, multă trudă a țăranului pentru licoarea vinului: linul sau călcătoarea (există o ghicitoare grăitoare în acest sens:

„Soarele o coace, mâna o rupe, piciorul o calcă și gura o bea. Ghici ce este?”), teascul, zdrobitorul din lemn acționat manual, căldări, butoaie, damigene, budane.

## Cultura vinului în Basarabia

*„Vinule să fii gustos/ Limpede și luminos/  
Precum fața lui Hristos/ Să fii jertfa omului”.*

Pe-un picior de plai, pe-o gură de rai se găsește un tărâm mioritic, și anume Basarabia, care prin forma sa de strugure se pare i-a fost scris să fie pământ al vinurilor bune și oamenilor cu suflet mare, care au îmblânzit via pe aceste meleaguri de-a lungul mileniilor prin trudă și dăruire. Vinul a devenit faima și simbolul acestui colț de țară, imbold de renaștere și trofeu de victorie. De la butașul de viță de vie până la stropul de vin din pahar, vinul parcurge un drum lung binecuvântat de arșița și frig, ploaie și vânt, bogăția solului și mâinile crăpate ale culegătorilor. Ajungând apoi prin diverse procedee de vinificație în marile rezervoare din inox, cu temperatură controlată, continuând cu procesul de fermentare, filtrare, învechire în butoaie de stejar și îmbuteliere. După o lungă călătorie, vinul ajunge în sfârșit să ne încante simțurile și să ne poarte într-o lume fascinantă.

Legat de acea perioadă înfloritoare în Basarabia circulă o legendă - Legenda Berzelor Albe Salvatoare. *„Pe vremea lui Ștefan cel Mare, o armată numeroasă de tătari a asediat Cetatea Soroca timp de luni de zile. Luptătorii din cetate, lipsiți de hrană și apă, își pierdeau pe zi ce trecea, puterile și speranța. În mod neașteptat, deasupra cetății și-au făcut apariția cârduri de cocori, purtând în ciocuri ciorchini de struguri, pe care i-au lăsat să cadă în incinta*

*citadelei. Boabele de struguri au sporit forțele și au ridicat moralul oștenilor care au devenit victorioși”.* De-atunci barza constituie simbol al unității, iar moldovenii an de an le întâmpină și le petrec în călătoria lor păstrându-le cu sfințenie cuiburile pe lângă casele lor.

*Mai circulă prin Basarabia o legendă - Legenda vinului tămăduitor de la Mănăstirea Rudi. Se povestește că unul dintre marii domnitori ai Moldovei, Grigore Ghica, se îmbolnăvi și timp îndelungat, toți vracii ținutului nu i-au putut găsi leac. Până când, într-o bună zi, un țăran s-a oprit la poarta domniei cerând să fie primit de Măria Sa.*



„Mărite Doamne, i-a spus omul, dacă poți lăsa scaunul Țării pentru o lună de zile, eu știu secretul care va înapoia trupului vostru vigoarea de altădată.” Și domnitorul a plecat însoțit de țaran spre meleagurile de la Rudi, unde a fost tratat cu struguri și vin. În 30 de zile, s-a întors la domnie mai sănătos și plin de forță ca niciodată. În semn de recunoștință, avea să zidească mai apoi, pe acest tărâm binecuvântat, celebra mănăstire de la Rudi (1777), de pe malul Nistrului. Și astăzi vinurile Moldovei, prin calitățile lor terapeutice, pot trata unele boli, cu ajutorul uvoterapiei (tratamentului cu struguri, must, sucuri) și al oenoterapiei (tratamentului cu vinuri) în stațiuni balneare cum ar fi Camenca, Calarasi, Vorniceni, Vadul lui Voda și Cahul. Astăzi, mănăstirile Moldovei continuă să fabrice vin de pe propriile podgorii, pe care îl folosesc în taina împărtășaniei, drept simbol al sângelui lui Hristos.

*Scurt istoric.* Ca și în restul spațiului românesc creșterea viței de vie și vinificația pe teritoriul Basarabiei a început acum 4 - 5 mii ani în urmă, când Traco-Dacii au descoperit producerea vinului din struguri. Vinificația s-a intensificat odată cu coloniștii greci care au ajuns pe coasta Mării Negre către sfârșitul secolului 3 î.Hr., aducând cu ei propriile tradiții de producere a vinului, pe care le-au împărtășit cu localnicii. De asemenea, Imperiul Roman a influențat vinificația în partea de sud a Republicii între valurile lui Traian, restul Basarabiei, populată de ramura de est a dacilor – Carpii, nefiind ocupată de romani. Odată cu crearea statului moldovenesc feudal în secolul 14, viticultura s-a dezvoltat mai rapid. Ea a atins apogeul în secolul 15, în timpul domniei lui Ștefan cel Mare, care a ordonat să se importe soiuri noi de viță de vie și a stimulat producția vinurilor de calitate, înființând postul de Paharnic, în obligațiunile căruia intra supravegherea podgoriilor și vinificatorilor pentru asigurarea producției vinului de calitate înaltă. În timpul domniei lui Ștefan Voda vinificația a fost stimulată suplimentar prin mărirea zonelor de cultivare a viței de vie, ameliorarea tehnologiei și crearea cramelor. La începutul secolului 16, Moldova a căzut vasală Imperiului Otoman, care a interzis vinificația. Astfel, timp de următorii 300 de ani vinificația a suferit un

*declin dramatic, nu însă și dispărută complet. În monumentală operă „Descrierea Moldovei” (1714) Dm. Cantemir scria că „în secolul al XVIII<sup>lea</sup> vinurile moldovenești erau foarte căutate de negustorii ruși, polonezi, cazaci, unguri și transilvăneni. Vinul era păstrat și exportat în vase de stejar. Stejarul moldovenesc, apreciat de străini pentru că nu făcea cari, era folosit la prepararea vaselor, ce prelungeau viața vinului, de la o recoltă la cealaltă”. „Prisosul de poame este atât de mare, încât leșii, când năvăleau pe vremuri în Moldova, socoteau că nu e nevoie să-și aducă merinde. Cutez să susțin că este mai ales și mai bun decât alte vinuri evropenești și chiar decât vinul de Tokay. Când este păstrat în pivnițe adânci și boltite, cum se obișnuiește la noi în țară, și este ținut trei ani, în cel de-al patrulea capătă o asemenea tărie, încât arde ca vinul fierbinte”.*

Cât nu e de straniu, moștenirea vinului a renăscut după anexarea Basarabiei la Imperiul Rus în 1812. Un Imperiu rășchirat pe a 6<sup>a</sup> parte a Globului, cu o națiune înclinată spre patima băuturii, avea nevoie de cantități mari de vin. Ajunsă în Basarabia (popa și negustorul rus mergeau întotdeauna în urma armatei în teritoriile ocupate!) nobilimea rusă a pus mâna pe vinăriile existente și a început să cultive în preponderență soiurile locale precum Rara Neagră, Plavai, Galbena, Zghiharda, Batuta Neagră, Feteasca Albă, Feteasca Neagră și altele. Însuși țarul rus, Nicolai al II<sup>lea</sup> Romanov, aprecia acest vin și a înființat în Basarabia propria sa întreprindere, numită Românești, care există și astăzi. Vinurile basarabene au fost apreciate încă din secolul al XIX<sup>lea</sup> și la curtea regală britanică. În jumătatea a doua a secolului 19, în Basarabia au fost invitați vinificatori și importate soiuri franceze de viță de vie. Tot în această perioadă zonele vinicole din Moldova precum Purcari au obținut renume la nivel internațional. Industria vinului prosperă în continuare și către 1837 Moldova producea peste 10 milioane de litri pe an.



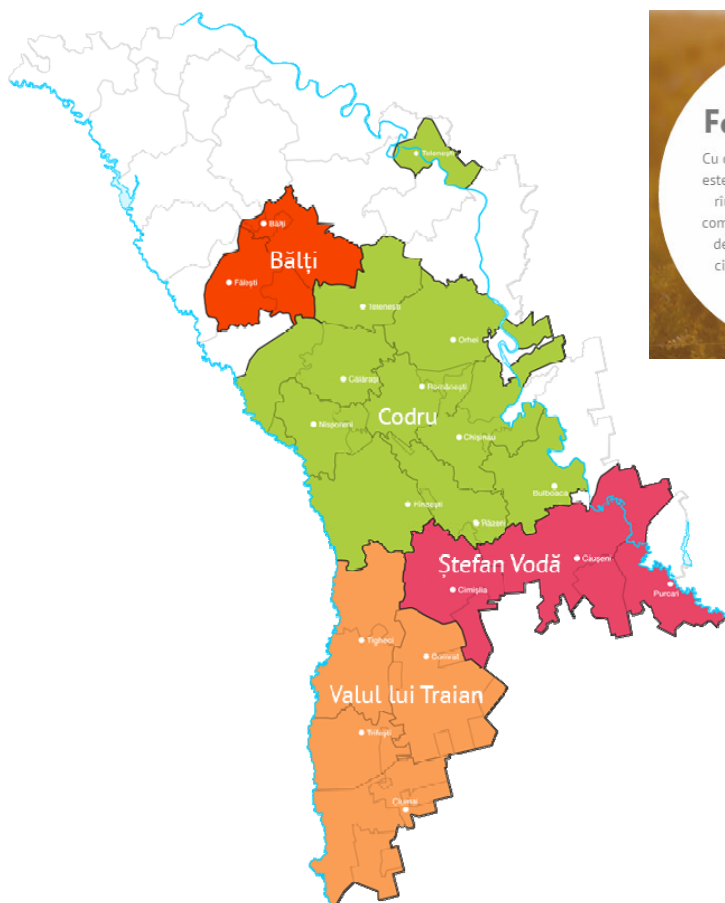
**Manuc Bei și povestea Hânceștiului.** Manuc Bei era un negustor armean, despre care se zice că ar fi fost cel mai bogat om din Balcani, ce a avut averi în toată Țara Românească și un conac de toată frumusețea în Hâncești, în centrul Moldovei. Povestea sa fulminantă și ascensiunea sa începe în 1803, având rolul de paharnic la curtea domnitorului Țării Românești, Constantin Ipsilanti (1802-1806). Postul de paharnic era de mare cinste și cu influență în stat, astfel obține titlul de bei – prinț al Moldovei – ca răsplată pentru repararea cetăților dunărene și aprovizionarea armatei cu pesmeți și vin. După ocuparea

Basarabiei Manuc Bei se mută în Basarabia, și alege să-și construiască conacul pe moșia de la Hâncești, unde erau pământurile prielnice pentru vie, iar vinurile din valea Lăpușnei printre cele mai renumite. Pe pământurile moșiei se cultivă soiuri alese de struguri: Merlot, Cabernet, Sauvignon, Alligote, Chardonnay, Riesling, Saperavi, Feteasca alba. Manuc Bei a reușit, inclusiv datorită vinului produs în Moldova, să devină triplu agent în acea vreme: al Turciei, Rusiei și al Imperiului Habsburgic. Arealul viticol de la Hâncești continuă să se proslăvească prin vinurile sale albe, existând podgorii frumoase pe colinele de aici și multe companii vinicole.

Din păcate către sfârșitul secolului 19, vinificația moldovenească a avut din nou de suferit din cauza epidemiei de filoxeră care a distrus multe podgorii. Totuși, către anul 1906 plantațiile de viță de vie au fost readuse la starea normală prin plantarea soiurilor altoite, iar către anul 1914 pe teritoriul Basarabiei se aflau cele mai multe plantații de viță de vie din Imperiul Rus. La începutul secolului al XX<sup>-lea</sup>, viile ocupau 75000 de ha, iar producția ajungea la 150 de mln litri, din care două treimi era exportată. Evenimentele din I și al II<sup>-lea</sup> război mondial s-au răsfrânt negativ asupra plantațiilor de viță de vie din regiune. Multe au fost distruse și vinificația a stagnat. Doar după sfârșitul Războiului II mondial podgoriile basarabene au început să-și revină.

Către 1960 suprafața totală cultivată cu viță de vie constituia 220 mii hectare. În următorii 20 de ani Moldova a fost republica cu cea mai mare producție de vin din întreaga URSS. Fiecare a doua sticlă de vin și fiecare a treia sticlă de vin spumant erau produse în Basarabia. La mijlocul anilor 80 industria vinicolă din Basarabia a fost lovită din nou, de data aceasta prin campania de interdicție a alcoolului promovată de secretarul PC URSS Mihail Gorbaciov. Podgoriile au fost defrișate în masă, iar vinurile au fost distruse. Această campanie a fost o tragedie națională pentru Basarabia. După declararea independenței de la Uniunea Sovietică în 1991, industria vinului și-a început drumul greu și anevoios de însănătoșire. Către mijlocul anilor 90 vinăriile au fost privatizate, iar proprietarii noi au început să facă investiții în echipament modern. Actualmente teritoriul Republicii Moldova este împărțit în patru regiuni vitivinicole istorice: Valul lui Traian (sud-vest), Ștefan Vodă (sud-est), Codru (centru), Bălți (nord), primele trei fiind destinate producerii vinurilor cu indicație geografică protejată. De asemenea, posedă o serie de crame, recunoscute în lumea întreagă: Cricova, Mileștii Mici, Purcari, Românești, Cojușna ș.a.





### Feteasca Neagră

Cu o istorie de peste 2000 ani, soiul este originar din Moldova, din valea râului Prut. Vinul fascinează prin complexitatea buchetului, cu arome de fructe de pădure, dulceață de cireșe amare avind un post-gust lung de fructe.



### Rara Neagră

Cultivat încă de geto-daci, este perfect adaptat pantelor calde din sudul Moldovei. Vinul oferă o prospețime accentuată, gust catifelat cu note de fructe uscate și vanilie.



### Valul lui Traian

Cîmpii și podișuri de silvostepă, cu soluri aerate, ce cuprinde 43.230 ha de vie. Clima caldă, cu influențe ale Mării Negre și pădurilor din Dealul Tîgheciului. Specializată în vinuri roșii (65 %), regiunea s-a consacrat și prin vinurile licoroase (Ciurma, Trifești etc.). Localizată istoric între cele două valuri ale lui Traian, ce protejau Imperiul Roman de barbari.

## Orașul Subteran Cricova

Cricova este o perlă a vinificației basarabene. Devenit emblemă a vinificației Moldovei, orașul vinicol subteran Cricova dispune de galerii ce se întind pe 70 km, cu străzi numite simbolic: Dionis, Feteasca, Cabernet-Sauvignon etc. Situate la 11 km de capitala Chișinău, subteranele din var

natural, aflate la o adâncime de 35-80 m, găzduiesc 30 milioane litri de vin la o temperatură constantă de 12-14°C și umiditatea de +97-98%.

Fondat în 1952, combinatul „Cricova” este cel mai mare producător de vinuri spumante conform metodei tradiționale din Moldova, maturarea vinului fiind integral petrecută în beciurile subterane. La Cricova se păstrează „Vinoteca națională”, o colecție remarcabilă de vinuri legendare, atât locale, dar și străine, provenind din colecția de vinuri a lui Goering, printre care renumitele vinuri Moselle, Bourgogne, Bordeaux, Porto. Cel mai vechi vin al colecției, și unicul vin de acest tip din lume, este vinul „Jerusalim de Paște”, produs într-un singur loc, în 1902.

Beciurile Cricova sunt o atracție pentru miile de turiști. Un tur în orașul subteran al vinurilor se încheie întotdeauna în zona de protocol. Este de admirat cât de multă atenție s-a acordat fiecărui element din acest sector! Totul, absolut totul vorbește despre vie, vin, vinificație. Decorurile de pe coridoare - sculpturi în lemn, picturi murale, basoreliefuri, amfore, butoaie, statuia lui Dionisos, ba chiar și o boltă de viță de vie cu struguri în pâng - toate respectă tema principală și sunt realizate de mâini măiestre.

Cele cinci săli de degustare servesc drept loc de desfășurare a unor întruniri la cel mai înalt nivel, precum și pentru degustări programate, în grupuri organizate. Toate sunt spațioase, impunatoare și au câte ceva care le evidențiază. Cricova este declarată prin lege patrimoniu cultural-național.



## Galeriile subterane Mileștii Mici



Galerii subterane Mileștii Mici sunt în calcar, cu o lungime totală de peste 200 kilometri la o adâncime de până la 80 de metri. La suprafață complexul Mileștii Mici are o înfățișare în stilul vechilor cetăți feudale ale Moldovei, iar beciurile grandioase cuprind 55 km de galerii, în care se desfășoară procese tehnologice de producție și altele zeci în care se maturează vinul în butoaie și în sticle.

Beciurile Mileștii Mici, situate la 10 km de capitala Chisinau, sunt vizitate de zeci de mii de turiști anual, fiind o carte de vizită a Moldovei. Cea mai mare colecție de vinuri din lume, cu peste 1,5 milioane de sticle, înscrisă în Cartea Guinness în 2005 este din Republica Moldova. În total numărul de sticle prezente în pivnitele de la Mileștii Mici depășește 2 milioane.

În galerii se circulă cu mașina, bicicleta, pe străzile denumite "Feteasca", strada "OIV", sau pe jos, cu respectarea regulilor de circulație. Tot aici sunt amenajate săli pentru degustare, răcoroase în timpul torid al verii și emanând căldura șemineului în perioada geroasă a anului. Cele trei elemente care stau la baza construcției arhitecturale sunt: piatra-apa-focul, toate apropiate culturii noastre.

Denumită „Colecția de Aur”, aceasta este stocată la o adâncime de peste 80 metri, în "caze" de tip gotic, în galeriile subterane Mileștii Mici. Cel mai vechi vin din colecție este din 1969, la colecție fiind adăugate în fiecare an mii de sticle de vinuri fine, albe și roșii, seci și de desert. Maturarea vinurilor beneficiază de microclimatul ideal al beciurilor, la o temperatură și umiditate constantă.



## Vinăria Purcari

Gustul fin al vinului bun este bine cunoscut locuitorilor acestei regiuni. Din cele mai vechi timpuri, pe aceste meleaguri, a fost înființată o colonie a Romei Antice. Romanii au avut un impact enorm asupra dezvoltării tradiției vinificației locale și a obiceiurilor de consumare a vinurilor. Pe parcursul secolelor tradițiile nu s-au stins, ci, din contra, s-au înrădăcinat și au devenit o parte integrală a culturii locale, iar Basarabia a devenit patria unor vinuri de excepție.



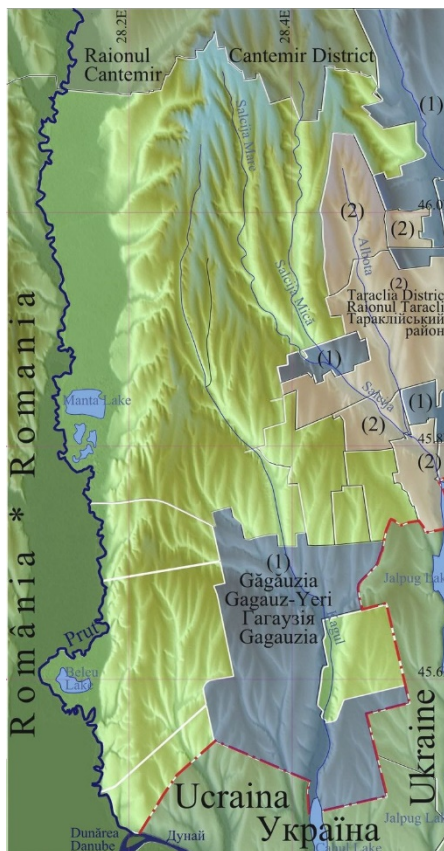
După anexarea Basarabiei la Rusia, la Purcari, conform Decretului Special din 1827, este înființată prima gospodărie vinicolă specializată. Deja în anul 1847, în cadrul Expoziției Agricole din Basarabia, degustătorii sunt surprinși de buchetul fin și gustul intens al vinului de Purcari. La această expoziție vinul obține prima sa medalie de aur. Vinificatorii din

Purcari își expun creația la Expoziția Mondială din Paris (1878), unde obține prima sa medalie de aur la o expoziție internațională pentru vinul numit „*Negru de Purcari*”. Perioada modernă din istoria vinurilor de Purcari începe o dată cu fondarea companiei „*Vinăria Purcari*”, în 2003. Fondatorii companiei au adoptat misiunea nobile de renaștere a renumitelor vinuri de cupaj – Roșu de Purcari și Negru de Purcari. În acest scop este reconstruită fabrica din microzona Purcari, unde compoziția specifică a solului și condițiile climaterice sunt ideale pentru cultivarea soiurilor de struguri necesare creării unui vin excepțional. Sistemul de producere a vinurilor de Purcari este complet re tehnologizat și actualizat. Sunt renovate beciurile vechi, construite încă în 1827. Astăzi la Purcari se află cele mai vechi și renumite beciuri din Moldova. Conacul din Purcari este unul dintre cele mai vizitate puncte de atracție turistică ale țării noastre, reprezentând o carte de vizită a Moldovei.



## Tradițiile vinului la Colibași, jud. Cahul

Colibașii, un frumos sat de urmași ai carpilor din sudul Basarabiei de pe malul Prutului de jos, cu 99% de români, situat în regiunea vitivinicolă „Valul lui Traian” din Basarabia, și regiunea vitivinicolă istorică a Galaților din România, este una din puținele localități, în care s-au păstrat intactă aceste tradiții. Suprafața cultivată cu viță-de-vie este de 560 hectare, fiind aproape în jumătate ca cea de acum 20 de ani în urmă, ceea ce înseamnă o pondere de 10% din suprafața terenurilor agricole. Se cultivă soiuri de masă, cât și soiuri pentru fabricarea vinului: Aligote, Caberne, Pinot, Sovinion, Fetească, Merlo, Muscat-de-Hamburg, Muscat-de-Italia, Suruceni, Moldova, Doina etc. O importanță deosebită pentru satul Colibași o are fabrica de vin din sat, care prelucrează strugurii și îmbuteliază vinul. Baza materială a fabricii este asigurată atât de livrările de struguri ai locuitorilor satului, cât și ai satelor vecine.



Vinificația tradițională începea cu pregătirea vaselor. Acestea erau spălate cu trei-patru zile înainte de cules, se opăreau cu frunze de nuc și se clăteau cu apă rece. Cu o zi înainte de turnarea mustului erau dezinfectate cu pucioasă. Strugurii se introduceau într-un sac de cânepă, țesut rar, numit sac de călcat, folosit în paralel cu teascul și erau călcați în lină. Mustul curgea într-un ciubăr, apoi se turna în buți și butoaie. Mustul era lăsat să fermenteze până se limpezea, după care, în februarie, se trăgea de pe drojdie și se punea în vase curate, fiind considerat bun de băut. Vinul nou obținut se păstra totdeauna în vase pline. El se decanta în fiecare an pentru a se recupera drojdia produsă de a doua fermentație.

Pentru perpetuarea în timp a acestor frumoase tradiții în gospodăria lui Ilie Manole, originar din Colibași, numită simptomatic „La hanul „Meșterul Manole” a fost reconstituit întreg procesul de obținere a vinului.



Sanctuarul VLa hanul „Meșterul Manole”



