

DODUN DES PERRIÈRES

---

Monografia Regiunii Odobești din punct de vedere viticol



DODUN DES PERRIÈRES

**MONOGRAFIA REGIUNII ODOBEȘTI  
DIN PUNCT DE VEDERE VITICOL**

(Extras din *BULETINUL AGRICULTURII* No. 4-6/1924)

Ediție îngrijită și Cuvânt înainte de  
Romeo-Valentin Muscă

Editura Terra, Focșani,  
2018

Coperta 1 : Profesorul Dodun des Perrières

#### Descrierea CIP

Publicată pentru prima dată în *Buletinul Agriculturii* nr. 4-6 / 1924, București, Institutul de Arte Grafice Bucovina, Calea Victoriei nr. 222. Datorită valorii sale a fost editată în fascicol de Ministerul Agriculturii și Domeniilor, Direcția Generală a Îndrumărilor Agricole, Direcția Statisticii Agricole și a Publicațiilor

Reeditată de Casa de Cultură din Odobești în Anul Centenarului Unirii 2018, cu ocazia Simpozionului dedicat Viticulturii românești de Academia de Științe Agricole, desfășurat la Odobești

## Profesorul Dodun des Perrières, un aristocrat al învățământului viticol românesc

În 1924 apărea în *Buletinul Agriculturii*, nr. 4-6, studiul „Monografia Regiunii Odobești din punct de vedere viticol”, semnat de profesorul Dodun des Perrières, directorul Școlii de Viticultură din Odobești. Datorită interesului suscitată în rândul specialiștilor, în același an studiul a fost publicat și în fascicol, așa cum se proceda în perioada dintre cele două războaie cu studiile interesante apărute în periodicele de specialitate.

De mai mulți ani intenționez să organizăm la Casa de Cultură din Odobești un *memento* dedicat acestui dascăl de vocație și să reedităm<sup>1</sup> acest studiu. Am luat legătura cu urmașii<sup>2</sup> profesorului, de la care am primit documentele pe care le publicăm în acest Cuvânt înainte,

---

<sup>1</sup> Glosarul de termeni din notele explicative de subsol a fost întocmit de Doamna Ana-Maria Voloc, căreia ținem să-i mulțumim în mod deosebit pentru bunăvoință și profesionalism.

<sup>2</sup> Ținem să mulțumim Domnului Daniel Tonch, care ne-a pus la dispoziție acte și fotografii de familie, pe care le-am folosit la documentarea acestui Cuvânt înainte. Am consultat și site-ul <https://gw.geneanet.org>

dar elemente care nu țin de activitatea profesională ne-au determinat să renunțăm la acest proiect.

Aflând cu puțin timp în urmă, neoficial, că Academia de Științe Agricole și Silvicultură „Gheorghe Ionescu Sisești” ar intenționa să organizeze un eveniment național dedicat viticulturii românești la Odobești, am crezut că ar fi ocazia ideală să prezentăm celor care vor participa la această sărbătoare a viticulturii românești, studiul profesorului Dodun des Perrières, un dascăl care a slujit 3 decenii învățământul românesc. Indiferent de cine era la putere, de liberali sau conservatori, de țărăniști mai târziu, profesorul Dodun a fost lăsat să conducă, în calitate de director, Școala de Viticultură din Odobești.

Pentru a înțelege cine a fost acest personaj, îi vom prezenta în câteva rânduri biografia. Pe numele său complet Joseph-Antoine-Charles-Marie Dodun des Perrières, s-a născut pe 5 august 1866 la București, fiul Annettei Sacchetti și al lui Ferdinand-François-Marie Dodun des Perrières, Directorul general al Închisorilor din România. După studiile din România a urmat Institutul Național de Agronomie din Paris, pe care l-a terminat în 1889. Din 1891 a fost inspector în domeniul viticol la Leordeni Muscel și la Pitești până în 1896.

Pe 6 aprilie 1896 s-a căsătorit la Pitești cu Julie-Antoinette Marie. Din extrasul certificatului de căsătorie aflăm că ambii erau „supuși francezi”, adică

erau cetățeni francezi, deși erau născuți în Regat. Probabil, la o dată pe care nu am aflat-o, au primit cetățenie franceză.

În ce privește viața privată, Dodun des Perrières a avut 8 copii: Ferdinand, Jean-Louis, Jules-Joseph, Marie, Anne, Ludovic, Therese-Charlotte și Fernande. Necazurile nu l-au ocolit, Fernande prăpădindu-se imediat după naștere, iar Ferdinand, primul băiat, născut în 1897, a decedat tânăr la Odobești, în 1924.

Aventura odobeșteană a început în martie 1902 când a fost numit director al Școlii de Viticultură din Odobești, instituție care-și deschisese porțile cu jumătate de an în urmă, la sfârșitul lui octombrie 1901 și funcționa în casele directorului Școlii primare de băieți. De fapt, este un fel de a spune că la Odobești exista o Școală viticolă pentru că în realitate era mai degrabă un atelier care pregătea dogari, nu viticultori, nici vorbă de specialiști în viticultură. Acestea erau realitățile pe care tânărul absolvent al Institutului Național de Agronomie din Paris le-a găsit la Odobești. Nu știm cum a ajuns, nici cine l-a convins să accepte funcția, însă ne putem imagina ce impresie și-a făcut când a ajuns pe malul Milcovului.

Din acel atelier prăpădit care nu avea nici clădire, nici profesori, cu atât mai puțin o imagine de Școală, profesorul Dodun des Perrières a reușit în numai câțiva ani să pună pe picioare o adevărată Școală, construind pe

malul canalului Sturza din partea de nord a oraşului o clădire cu etaj adaptată educaţiei, respectând regulile pedagogiei elementare, achiziţionând suprafeţe viticole pentru partea practică a învăţământului, atrăgând profesori calificaţi, punând la punct o programă şcolară şi construind vis-à-vis de clădirea Şcolii, pe malul drept al canalului Sturza, o locuinţă cochetă pentru director şi administraţie.

În sărăcia lucie care domnea în localităţile Podgoriei Odobeşti, unde viile fuseseră distruse de filoxeră, a găsit resursele şi energia să capaciteze autorităţile locale, administraţia judeţului şi negustorii locului şi a pus la punct o instituţie etalon pentru învăţământul viticol românesc, primind din 1908 statura de Şcoală Medie Tehnică de Viticultură. De la atelierul de dogari la Şcoala Medie Tehnică este o diferenţă. Înfiinţarea Staţiunii Viticole în 1936 a fost un câştig pentru Şcoala Medie, unii dintre profesori fiind şi cercetători la Staţiune, şi vice-versa.

Până la jumătatea anilor '50, Şcoala Medie Tehnică de Viticultură din Odobeşti a fost instituţia emblematică din Podgorie.

Profesorul Dodun des Perrières a fost directorul Şcolii până pe 1 octombrie 1931 când s-a pensionat, lăsând odobeştenilor nu doar o instituţie funcţională, ci şi amintirea unui director care a intrat în legendă. Nu l-au



schimbat din poziția de director nici *Răscoala din 1907*, nici germanii care au ocupat Odobeștii între 1916-1918, nici nebunia politicii românești de după război, nici începutul crizei economice sau extremiștii de dreapta care

**MINISTERUL  
AGRICULTURII și DOMENIILOR**  
Direcțiunea Generală a Agriculturii

04406 - 1955/1923

**Domnule,**

Vă facem cunoscut că în urma cererii Dv. de înscriere în „Corpul Agronomic”, ați fost încadrat, prin Decretul Regal No. 5607 din 18 Decembrie 1922, în secția 1<sup>a</sup> cu gradul de

*Agronom Șef cl. I<sup>a</sup>*

Alăturat vă înapoiez și următoarele acte:  
*Certificatul Justit. Naț. agronomie Paris*

ce a-ți anexat cererii Dv.

Director General,  
*G. Tomescu*

Director,  
*V. Georgescu*

Domniei-Sale  
Domnului *Dodum des Perrieres* Director Șc. de  
*Viticultură* din *Odobești*

începuseră a se manifesta și la Odobești, aruncând cu săgeți otrăvite în comunitatea evreiască din localitate și în ceilalți străini din oraș, inclusiv în directorul Dodun.

Dacă ar fi trăit astăzi, cu siguranță directorul Dodun ar fi fost schimbat la prima cădere de Guvern și așa se explică într-un fel falimentul învățământului românesc, în mod special al învățământului tehnic. Despre cel viticol nu se mai pune problema pentru că a fost desființat cu desăvârșire, ne referim la învățământul mediu.



Julie-Antoinette Marie și Dodun des Perrières

Neavând asupra capului „Sabia lui Damocles”, Dodun des Perrières a putut să-și canalizeze eforturile pe managementul Școlii și chiar pe cercetare. Din câte am putut consulta, am constatat că profesorul Dodun des Perrières era invitat și conferențiar pe teme de actualitate

la diferite evenimente din județ și din capitală, reușind pe parcursul celor trei decenii să facă din numele Școlii din Odobești un brand.



Împreună cu familia în 1940

În 1922, a fost primit prin Decret Regal în Corpul agronomic: „agronom șef, Clasa I”. După pensionare, s-a retras la Râmnicu-Vâlcea, acolo unde locuiau patru dintre

copii (Marie, Anne, Therese-Charlotte și Louis), unde a trăit până în 1959.

Dodun des Perrières nu era istoric, de aceea a intitulat studiul „Monografia Regiunii Odobești din punct de vedere viticol”, ca atare nu trebuie să ne concentrăm pe informațiile istorice. Elementele care dau valoare acestui studiu sunt cele din domeniul viticol, iar analiza pe care o face situației viticulturii odobeștene de la începutul secolului XX și soluțiile pe care le oferă pot fi luate în calcul și astăzi.

Din punctul nostru de vedere, importante sunt și informațiile pe care prof. Dodun le-a cules de la bătrâni despre situația viilor din Odobești înainte de filoxeră și despre soiurile din acea vreme: „Galbena, din care se deosebeau două varietăți: una galbenă ca lămâia și străvezie și alta zisă Galbenă Grasă, cu bobul mare, ciorchina mare și crăcănoasă, bogată în zeamă”, Plăvana, Verdea, Poama Moale, Crăcana, Tivida, Vulpea Seină cu bobul jumătate alb, jumătate roș, Gordiu Alb cu boaba lunguiață, Poama Pârcei, Păsărească, Poama Creață și Grasă. Multe din aceste soiuri nu le vom mai întâlni în Podgorie după replantare. Apoi, sunt interesante informațiile despre modul în care se lucra vița-de-vie în sec. XIX, costurile muncii, cu date concrete, de adevărat statistician și felul în care a evoluat munca la vița-de-vie după replantare.

În ce ne privește, nefiind specialist în viticultură, nu putem face o apreciere despre felul în care a fost replantată Podgoria Odobești după 1989 prin metoda reconversiei, dar tare ne este teamă că au fost utilizate soiuri străine în dauna soiurilor indigene, la fel cum s-a făcut după filoxeră.

Profesorul Dodun nu uită să consemneze procedeele greșite prin care autohtonii fabricau vinul și mai ales reticența acestora la asociere în cooperativă. Nu știa profesorul francez că după 1948 viile odobeștenilor vor intra în sistemul cooperatist și vor fi exploatate industrial. De fapt, francezul a trăit până la sfârșitul anilor '50 și a putut constata munca viței-de-vie în sistem cooperatist. Sigur, nu cel francez pe care-l promova Dodun, ci colhozul sovietic.

În ce privește limba folosită de prof. Dodun, am îndreptat tacit formele vechi cu cele noi din punct de vedere gramatical, dar am lăsat cât s-a putut limbajul arhaic pentru a da notă de culoare și originalitate

Una peste alta, studiul prof. Dodun interesează pe oricine se intersectează cu viticultura, iar la Odobești până și cimitirul public este înconjurat de vii.

Istoricii și cercetătorii care au scris despre Podgoria Odobeștilor, de la istoricul Constantin C. Giurescu<sup>3</sup> până la cea mai recentă cercetare a inginerului dr. Costică Vartic<sup>4</sup>, toți au citat din studiul de față.

Reeditând acest volum am dorit să aducem un omagiu unui francez devenit cetățean român, care a transformat un „șopron” cu doage într-una dintre cele mai cunoscute școli medii de viticultură din România.

Dacă într-o zi cineva va avea ideea să dea un nume Liceului Tehnologic din localitate, continuatorul Școlii de Viticultură, acest nume nu poate fi decât cel a Prof. Dodun des Perrières.

Odobești,

4 septembrie 2018

Dr. Romeo-Valentin Muscă

---

<sup>3</sup>. Constantin C. Giurescu, *Istoricul Podgoriilor Odobeștilor. Din cele mai vechi timpuri până la 1918* (cu 124 de Documente inedite, 1626 – 1864 și 3 reproduceri), București, 1969.

<sup>4</sup>. Costică Vartic, *Reconversia, soluție pentru adaptarea viticulturii românești la economia de piață*, Focșani, 2016.

## ISTORIC

Se presupune că Odobeștii au făcut parte din Ținutul Vrancei. Se știe că acest ținut cuprindea toți munții Vrancei și poate șesul până la Putna Seacă și Ștefan cel Mare l-a dăruit celor șapte fii ai babei Tudora Vrâncioaia pentru ajutorul dat de aceștia în luptele cu turcii. Unul dintre acești fii s-ar fi numit Odobă și de la el s-ar fi tras numele de Odobești.

Înainte de Ștefan cel Mare, Ținutul Putnei era veșnic câmp de luptă între moldoveni și munteni. Așezări de veci nu se puteau face și acest lucru pare a fi întemeiat, deoarece până la 1482 nu este niciun fapt istoric care ar dovedi că, până la acea dată, ar fi existat un oraș sau un târg de oarecare însemnătate prin partea locului. Nici măcar de orașul Focșani nu se pomenește.

Cel mult s-a dat de urma unui târg al Oltenilor, care ar fi existat acolo unde se află astăzi Olteni, sat lângă Vârteșcoii de astăzi, apoi de Târgoveți, sat sau târgușor mai însemnat, azi distrus.

El ar fi existat pe Putna în locul Boloteștilor de astăzi; toate acestea se găseau în localitățile mai ferite, mai spre deal și probabil apărate de păduri.

Domnul Neculaie Cerchez, institutor la Odobești, m-a asigurat că în anul 1891, cumpărând o vie de la Nastase I. Dănălache, vie situată în Caragea, azi o mahala

a Odobeștilor, a găsit între actele vechi ale proprietății un act de vânzare cu data de la 1711, relativ la acea vie și în care nu se pomenește deloc de Odobești, ci de comuna **Slobozia Precistei**, cătunul **Vineșești**, totul semnat de notarul Condurescu.

Or, atât cătunul **Caragea**, cât și **Vineșești** și **Grozești** fac parte astăzi din comuna Odobești.

De ce atunci în acel act nu se pomenește de comuna Odobești? Se presupune dar că pe acea vreme, Odobeștii ar fi fost un sat de mică importanță, la poalele dealului și prin urmare versiunea de mai sus pare a fi verosimilă.

După toate probabilitățile, originea Odobeștilor se poate considera în strânsă legătură cu existența punctului fortificat „**Cetățuia**”, căruia i se mai zice Cetatea Crăciuna.

Poate numele îi vine de la un Șef de strajă, pus pe hotar de un Domn, înaintea lui Ștefan cel Mare și Radu cel Frumos, sau chiar de însuși unul dintre acei Domnitori. Se va nota că în apropiere este o vale care se cheamă **Crăciunoaia**.

La 1864, Orașul Odobești se întindea numai până la ulița Chilei, astăzi Bulevardul Gării, iar pe urmă Vineșești



(Ion Ionescu de la Brad scrie „Vinașîști”<sup>5</sup>). Grozești și Caragea au fost alipite la Odobești.

Este dar probabil că primele așezări au fost făcute în jurul „Cetățuiei”.

Datorită calității vinului, cultura viei a luat mare avânt. Toți boierii din Iași aveau vie la Odobești: Tăutu, Idieru, Hatman, Rosetti, Rosnovan, Abaza din Basarabia, Șendrea, Raducanache, Sturza, Giurcea, Negrilești, a cărui vie datează de la Ștefan cel Mare, Razu, proprietarul moșiei Domnești, familia Stârcea din Bucovina, Sihleanu, Vidrașcu, Scorțescu, Dancu.

Mai aveau vii în Odobești Mitropolia din Iași, Epitropia Sf. Spiridon din Iași, Mănăstirea Golia, Mitropolia din Huși, Mănăstirea din Bistrița.

După informațiile culese, acești boieri nu prea veneau la vie, ci le arendau cu plată în natură sau lăsau logofeți ce le aduceau toamna buțile<sup>6</sup> pline cu vinul cel mai ales.

Pentru munci, acești boieri obișnuiau a trimite prinșii (prizonierii, n. red.) de război. Aceasta ar fi poate originea supușilor, o mahala de astăzi a Odobeștilor, la

---

<sup>5</sup> Ion Ionescu de la Brad, *Agricultura română din județul Putna*, București, 1869. Volumul a fost reeditat de Casa de Cultură din Odobești și va fi lansat vineri, 14 septembrie a.c.

<sup>6</sup> But – butoi, vas de lemn făcut din doage, mai larg la mijloc decât la capete, folosit pentru păstrarea lichidelor (n. red.).

poalele Cetățuiei, unde, poate ei sau urmași de-ai lor și-ar fi așezat primele case. Lucrul cert este că până acum 30 ani această mahala, precum și o mare parte din Odobești, era beznașă, adică plătea dare urmașului familiei Dăneștilor (Asanache Dan), de fel din Odobești și așezat la Focșani.

Ca altă curiozitate istorică în legătură cu viticultura este ridicarea bisericii „Cazaclii” zidită la 1777 de către negustorii ruși din Odesa, care obișnuiau în fiecare an să se aprovizioneze cu vinuri din Odobești.

O întregă activitate comercială izvora din aceste relații comerciale.

Din datele ce le-am cules de la diferiți podgoreni din localitate, cum este Sf. Sa Preotul I. Popa, acești negustori își făceau vasele în pădurile de stejar din comuna Faraoanele<sup>7</sup> (jud. Bacău). Aceste vase se numeau buți, erau lungi, încât se așezau bine între drugile căruțelor și lencelor și aveau cercuri de lemn de frasin sau mesteacăn.

Se zice că toamna veneau foarte multe vase de la Faraoane.

Acest lucru a fost consemnat la 1869 și de Ion Ionescu de la Brad, în lucrarea sa asupra agriculturii jud. Putna, pag. 263. Vasele erau aduse de către sătenii dogari

---

<sup>7</sup> Peste Milcov, există localitatea Faraoanele, fostă comună până la 1968, fostă Moșie mănăstirească înainte de secularizare (1863).

din partea locului, dar nu toate erau bune. Erau cercuite cu cercuri de lemn până aproape de jumătatea vasului, încât numai la vrane<sup>8</sup>, pe o mică distanță, se vedeau doagele.

Din această cauză, de multe ori când vasul curgea, nu se mai putea da de leac, neștiindu-se unde curge, iar căruțașul sau negustorul se pomenea cu vasul gol.

Mai târziu au venit la Odobești negustori din Brăila cu vase de gorun.

În vechime, vinul din Odobești se exporta în țările de sus până în Rusia și Polonia, prin Cernăuți și Iași. Acelea pentru Odesa și Constantinopol se duceau la Brăila și Galați. Negustorii cazaclii<sup>9</sup> veneau toamna și strângeau fiecare de la cunoscuții lor podgoreni, unde petreceau tot timpul culesului.

La ziua Crucii, ei rupeau prețul vinului, ispravnicul<sup>10</sup> fiind de față. Acești negustori au venit la Odobești până la 1859, când ridicându-se vama între Rusia și principate, nu le mai venea la socoteală. Vinul se

---

<sup>8</sup> Vrană - orificiu făcut într-un butoi pentru umplerea și golirea acestuia (n. red.).

<sup>9</sup> Cazacliu - negustor cazac care făcea negoț cu vinuri, cu blănuri etc. între Ucraina și Moldova (n. red.).

<sup>10</sup> Ispravnic - dregător care aducea la îndeplinire o poruncă domnească sau (mai târziu) care conducea, ca reprezentant al domnului, un județ sau un ținut (n. red.).

vindea sub formă de must. Multe daraveri<sup>11</sup> bănești de tot felul trebuie să fi fost între podgoreni și acești negustori, care desigur aveau reprezentanți de-ai lor în Odobești de cu primăvară și care probabil avansau bani podgorenilor nevoiași.

Lucrul cert este că acești negustori cumpărau vin numai din regiunea șesului, unde se află astăzi biserica Cazaclii, spunând că vinul acolo este mai gras decât cel de pe deal, pe care ei îl considerau mai sălbatic. Ca recunoștință pentru câștigul avut, au zidit această biserică ca o amintire, înzestrând-o totodată cu o vie de 4 hectare.

Mai este lucru cert că viile care se întind în fața Gării și străzii Victoriei de astăzi și ulița Ghilei (Bulevardul Gării) erau vii întemeiate înainte de anul 1777.

Aici se află via Vidrașcu, astăzi via Doctorului Zarciuba, renumită pe vremuri ca având o varietate de „galbenă”, care se spune că era specială acestei vii, pierdută astăzi sau pierdută din vedere și care cercetându-se s-ar mai putea găsi prin viile indigene<sup>12</sup> din partea locului.

Astăzi această vie este replantată cu varietăți străine ca Rissling etc. și vinul ei se vinde și astăzi mai cu preț

---

<sup>11</sup> Daraveri - treburi, interese; afaceri (comerciale), negustorie (n. red.).

<sup>12</sup> Indigen – autohton (n. red.).

(scump, n. red.) decât vinul din alte vii, după cum la 1869 s-a constatat de I. Ionescu de la Brad același lucru. Când alții vindeau vinul cu 3 Lei (trei Lei), a lui Vidrașcu se vindea cu 6 Lei, iar în alți ani când vinul era mai scump, 6 Lei la toți, Vidrașcu îl vindea cu 14 și 16 Lei vadra<sup>13</sup>.

Se mai găsește în Odobești o vie „Beciul Domnesc”, denumită astfel fiindcă între anii 1834 și 1849 s-a zidit aici un beci boltit cu piatră pentru Mihăiță Sturza<sup>14</sup>, de către Asanache Panfil, cu robi aduși din alte localități. Era foarte bine împrejmuțată cu un gard din pari groși, împlețiți cu nuiele, având și o streășină împletită și o poartă de intrare în stil românesc. Mihăiță Sturza mai avea pe Șarba o altă vie, aproape de via familiei Tăutu.

### **Aspectul Odobeștilor vechi**

Înainte de anul 1864, Odobeștii cuprindeau partea orașului de astăzi dintre Cetățuia și Ulița Ghilei (astăzi Bulevardul Gării), care începea din răspântia orașului de astăzi, unde sunt cafenelele Primăriei și Alevra.

De la ulița Ghilei începeau Vineșești, Grozești, Caragea, toate alcătuiesc azi orașul. O altă stradă, numită

---

<sup>13</sup> Vădra - Veche unitate de măsură a capacității, folosită pentru lichide, echivalentă cu circa zece ocale (astăzi cu circa 10 litri) (n. red.).

<sup>14</sup> Mihail Sturza (1794-1884) – domn al Moldovei între 1834-1849 (n. red.).

strada Mănăstirii, venea de la Cetățuia, trecea pe la Spitalul vechi și mergea drept la câmp.

Bineînțeles, pe acele vremuri nu erau drumuri pietruite ca șoselele de astăzi. Drumurile erau toate un fel de șanț lat și mult mai jos decât suprafața viilor, mai toate aveau de-a lungul acestora, pe o parte și pe alta, garduri de curpeni<sup>15</sup> de viță, de se înălțau din an în an, din coardele tăiate, în timp ce baza putrezea. Aceste garduri aveau câteodată o grosime de un metru; astfel erau Ulița Ghilei, Ulița Mănăstirii, Ulița Cazaclii, Ulița Beciului Domnesc, toate paralele între ele și care au rămas la fel pe la extremitățile orașului. Dacă mergem pe ulița Mănăstirii, în dreptul proprietății moștenitorului lui Tache Angheliu, vom vedea cam cum a fost pe vremuri drumul Mănăstirii, ce astăzi până acolo este o șosea pietruită.

Bulevardul Gării de astăzi lat și pietruit era un drum strâmt și săpat de ape, ce se vede și astăzi, în fața viilor Cernat, Ghiorghiu, Cimitirului israelit de-a lungul șoselei.

Între aceste drumuri paralele, care duceau la câmp, mai erau și alte drumuri transversale, având toate același aspect și dintre care unele se mai găsesc și azi în aceeași stare, prin părțile mărginașe ale orașului.

---

<sup>15</sup> Curpen - mlădiță lungă a viței de vie sau a altei plante agățătoare, care se încolăcește sau se agață de alte plante, de araci etc. (n. red.).

Până la anul 1868 astfel era și șoseaua Odobești-Focșani, care la Caragea ocolea la stânga prin via lui I. Macovei și A. Cristescu, pentru a ocoli râpa.

Până la 1860, aspectul orașului Odobești era departe de a fi acela de astăzi.

Toate casele erau de nuiele cu șindrila<sup>16</sup>, alipite unele de altele și multe din ele cu podul comun, toate aveau taraba la stradă și un șopron în fața lor; fiecare casă fiind prăvălie. Prima casă care a fost învelită cu tablă a fost a lui Ilie Dumitrescu și turnul Bisericii Mănăstirii; aceste lămuriri le-am cules de la domnul Belciugan, bătrânul.

### **Cultura viei înainte de filoxeră<sup>17</sup>**

Varietățile de viță care populau viile podgorenilor erau: **Galbena**, din care se deosebeau două varietăți: una galbenă ca lămâia și străvezie și alta zisă **galbenă grasă**, cu bobul mare, ciorchina mare și **crăcănoasă**, bogată în zeamă.

Apoi **Plăvana**, **Verde**, **Poama Moale**, **Crăcana**, **Tivida**, **Vulpea Seină** cu bobul jumătate alb, jumătate roș,

---

<sup>16</sup> Șindrila - scândurică de brad, îngustă și subțire, care servește la acoperitul caselor (n. red.).

<sup>17</sup> Filoxeră – boală a viței de vie provocată de filoxeră, o insectă parazită care distruge rădăcina și frunzele plantei (n. red.).

**Gordiu alb** cu boaba lunguiață, Poama **Pârcei**, **Păsărească**, Poama **Creață** și **Grasă**.

Măsurătoarea pământului se făcea cu pogonul<sup>18</sup>; măsurat cu stânjenul<sup>19</sup>; țenchiul<sup>20</sup> era de 24 stânjeni, iar când se măsură cu prăjina, țenchiul era de 16 prăjini.

Desimea butucilor la pogon era cam de 400, aceasta însă pentru viile tinere; în viile bătrâne butucii erau mai rari, foarte adesea se găseau prin vii butuci care la ridicat și încordat luau până la 100 haragi și mai bine.

Se înțelege de la sine că aceste vii aveau un aspect special, mai ales primăvara în timpul **încordatului**, când vița era încă neagră.

Butucul era scurt, noduros și gros cât pulpa piciorului unui om, din care porneau ciorchine groase ca brațul. Cu ajutorul corzilor mai tinere se putea număra până la 10 ani de viață pe aceste părți mai tinere ale butucului.

---

<sup>18</sup> Pogon - unitate de măsură pentru suprafețe de teren agricol, folosită în trecut mai ales în Țara Românească și egală cu cca 0,5 ha (n. red.).

<sup>19</sup> Stânjen - unitate de măsură pentru lungime, folosită înaintea introducerii sistemului metric, care a variat, după epocă și regiune, de la 1,96 m la 2,23 m (n. red.).

<sup>20</sup> Țenchi - porumb (n. red.).



Un astfel de butuc, ridicat și încordat primăvara, se înfățișa ca o mare pâlnie, care pe urmă se îmbrăca de frunze și lăstari.

Ridicatul se făcea până la înălțimea genunchiului și încordatul la o șchioapă mai sus.

Se va observa că această practică a încordatului avea scopul de a înlătura efectele brumei de primăvară, ce lovește numai lăstarii cruzi, aflați aproape de pământ.

Primăvara, îndată după dezgropat, viile se cotoreau<sup>21</sup>. Scopul acestei lucrări era de a se înlătura pământul din jurul butucului, ceea ce înlesnea aerisirea rădăcinilor. Butucul fiind cotărit, podgoreanul tăia cu securea uscăturile de pe butuc până ce da de carne vie; acest obicei nu făcea niciun rău butucului, ci din contră, de multe ori din aceste tăieturi, când erau făcute pe partea butucului aproape de fața pământului, ieșeau lăstari noi, care ajutau la întinderea butucului.

Nu se cunoștea foarfeca la tăiatul viei, ci numai securea, precum și cosorul<sup>22</sup>, făcut dintr-un vârf de coasă. Pare-mi-se că acest tăiat era foarte rațional.

---

<sup>21</sup> Cotorât - operație agrotehnică constând în înlăturarea sistematică a rădăcinilor și a lăstarilor poniți din tulpina subterană a butucului de viță de vie (n. red.).

<sup>22</sup> Cosor - cuțit scurt, cu vârful încovoiat, folosit în viticultură și în pomicultură (n. red.).

Tăieturile seurei, deși neestetice, ajutau la întinerire, excitând zonele regeneratrice ale butucului sau ale ciorchinilor, iar tăiatul cu cosorul, făcând tăieturi lunguiețe și netede fără **zdrelirea coardei**, era superioare tăierii cu foarfecele, mai ales când acesta nu este ascuțit.

Acești podgoreni nu cunoșteau cepii<sup>23</sup>, cel mult călărașii<sup>24</sup>; coardele de rod erau cercuite aproape întregi, cât era lemnul copt.

Sunt încredințat că, din cauza acestei tăieri, lemnul coardelor era mai dens; din această cauză el se cocea mai bine, **buiceala**<sup>25</sup> era mai mică. Această tăiere utiliza mai bine pământul, care fiind foarte bogat în această regiune, pentru a fi utilizat mai bine, cerea o cultură arborescentă a viței.

Prin această tăiere, coardele și fructul aveau la îndemână o sevă mai bine elaborată, existând un echilibru mai mare între partea foioasă și partea lemnoasă. Aceasta din urmă, fiind mai dezvoltată, absoarbe o mai mare cantitate de materie de rezervă, încât partea foioasă nu

---

<sup>23</sup> Cep - două sau trei vițe lăsate mai lungi decât celelalte, la tăiatul viței (n. red.).

<sup>24</sup> Călăraș - coardă de rod la vița de vie, scurtată la 4-6 muguri și plasată călare pe coarda de doi ani (n. red.).

<sup>25</sup> Buiceala (reg.) – vine de la **a buici**, fenomenul prin care corzile viței de vie se dezvoltă peste măsură în dauna rodului (conform DEX).

putea să se dezvolte mai mult ca să producă buiceala coardelor.

Rezultatul era că, coardele de rod aveau lemnul dens, diametrul potrivit, rodul des și, fiind bine coapte, iarna erau mai rezistente la ger.

Un bun lucrător trebuia să bată o mie de haragi pe zi.

Muncile se făceau ca și astăzi cu lucrătorii veniți din alte localități.

Se zice că, înainte de anul 1860, obișnuiau a veni la Odobești olteni, care se tocmeau la podgoreni pentru muncile viei. Oltenii se învoiau cu anumit preț spre a munci toată vara. Plata se făcea toamna, după ce podgoreanul își vindea vinul.

Mi s-a spus de către domnul Panfil că tatăl d-sale, Asanachi Panfil, care a murit la vârstă de 60 ani în 1870 și care, în toată domnia lui Mihai Sturza, a fost subprefect la Odobești, obișnuia a da via cu un galben și două banițe<sup>26</sup> de mălai la pogon.

Ion Ionescu de la Brad, care a apucat acele vii, nu le dădea ca model de cultură, ci le considera ca neglijate și chiar unele părăsite. Familia Panfil la 1869, când scrie Ion de la Brad, avea 100 pogoane vie.

---

<sup>26</sup> Baniță - unitate de măsură pentru cereale, a cărei valoare a variat în provinciile românești (n. red.).

Același autor ne arăta că, la acea vreme, viile mai bine lucrate la Odobești erau ale fraților Polizu și Giurești, precum și ale lui Giurgea pe deal, iar în șes, Caragea și în prelungirea Cazaclii, viile lui Vidrașcu, Sihleanu și ale lui Lefter.

### **Îngropatul**

Această lucrare se făcea toamna. Îndată după cules via se descurca, haragii se cărau în locurile goale din vie sau în jurul unui nuc, căci în viile vechi erau foarte mulți nuci. Se făceau glugi<sup>27</sup> în jurul cărora se împletea un brâu de haragi sau de **curpeni**.

Îngropatul urma mai departe, trăgându-se pământul la rădăcina butucului, apoi se aplecau ciorchinii, se fixau de pământ, trăgându-se pe ei câteva sape de pământ. Primăvara, dezgropatul se făcea după Blagoveștenie, adică după 24 Martie.

### **Costul culturii unui pogon de vie la 1869 după**

#### **Ion Ionescu de la Brad**

Se întrebuițau până la 4000 araci de pogon cu 8 Lei mia. Valoarea funciară<sup>28</sup> a pogonului de vie era socotită,

---

<sup>27</sup> Glugă - stivă conică de snopi, de coceni de porumb etc. (n. red.).

<sup>28</sup> Funciar - care se referă la proprietatea particulară asupra pământului (n. red.).

în termen mediu, de 40 galbeni. Cultura unui pogon costa de la 80 Lei la 200 Lei. Detaliul muncilor unui pogon (după Ion Ionescu de la Brad) era:

- 1) Dezgropatul, Tăiatul și scosul curpenilor la gard  
7 zile
  - 2) Cotărâțul 4 zile
  - 3) Ridicat și încordat 10 zile
  - 4) Săpatul 6 zile
  - 5) Prășitul 3 zile
  - 6) Culesul 12 zile
  - 7) Îngropatul 7 zile
- Total 49 zile

Această socoteală era luată după cheltuielile făcute la Via „Frumoasa” a Statului, din dealul Odobeștilor, în întindere de 8 pogoane și 3 prăjini<sup>29</sup>, lucrul începându-se la 12 Martie, iar culesul în Octombrie. La 1869, Ion Ionescu de la Brad zice că atunci când se cultiva via cu ruptul, se plăteau 2 galbeni dați de cu iarnă.

În termen mediu, socotind ziua muncitorului cu hrana lui cu 1.50 lei, costul unui hectar era de 76 lei pogonul.

---

<sup>29</sup> Prăjină - veche unitate de măsură pentru lungimi, echivalentă cu circa 5-7 metri; veche unitate de măsură pentru suprafețe, egală cu circa 180-210 metri pătrați (n. red.).

Se recoltau la pogon de la 80 la 105 vedre pe deal, iar la vale se recoltau până la 450 vedre.

Prețul vinului era de la 3—4 Lei vadra, iar primăvara 10—12 lei vinul vechi, 20—30 Lei vadra. Tescovina de la un pogon ieșea de la 30—40 vedre; se socotea că din 10 vedre tescovină ieșeau 12—14 ocale<sup>30</sup> de rachiu, de la 18—19 grade, care se vindea cu 12 până la 14 lei vadra.

În această lucrare, Ion Ionescu de la Brad cerea ca via zisă a „Frumoasei” și oprită de guvern să fie vândută și să se înființeze o școală de Viticultură. Iar că Via Mănăstirii Golia, tot din Odobești și tot pe Șarba și mai bine expusă, era mai nimerită pentru acest scop.

### **Podgoria Odobeștilor. Descrierea sumară geografică, fizică, geologică**

I. Prin podgoria Odobeștilor se înțeleg, de obicei, viile din comunele de pe stânga Milcovului ca: Odobești, Vărsătura, Jariștea, Pățești, Câmpineanca și, ca anexe, viile din comuna Vârteșcoi.

De pe dreapta Milcovului (R. Sărat).

II. Viile din comunele mai depărtate ca: Bolotești, Găgești și Ivăncești.

---

<sup>30</sup> Oca - veche unitate de măsură pentru capacități și greutate, egală cu circa un litru (sau un kilogram) și un sfert (n. red.).

Toate viile din aceste comune se află cuprinse între Putna și Milcov, pe la poalele Măgurei în formă de semicerc.

Pe mai tot terenul comunelor:

Vărsătura, Odobești, Jariștea, situate la poalele Măgurei, se întind viile ce par a fi așezate în cerc, cu centrul la gara Odobești, raza fiind cam de 2 km. Pornind de la acest centru, unde viile au cota 200 metri deasupra nivelului mării, se găsesc unele, anume în comuna Vărsătura, care ajung până la 300 metri.

Viile din comunele Pățești, Câmpineanca și o parte din șesul Odobeștilor sunt situate mai jos de cota de 200 metri și sunt mai bântuite de brumele de primăvară și calitatea vinului este inferioară celui recoltat în regiunea descrisă mai sus, care se poate considera ca formând regiunea de frunte a Odobeștilor.

Expunerea acestor vii este în general spre Răsărit.

Ca o extindere a Regiunii Odobeștilor trebuie să considerăm viile de pe malul drept al Milcovului, situate la o cotă cuprinsă între 200—300 metri. Expunerea lor generală e o parte spre Miazăzi și alta la Răsărit.

Aceste vii, din punctul de vedere al calității, se pot considera ca făcând parte din regiunea I a Odobeștilor.

În regiunea a II-a vom clasifica toate viile din comunele Pățești și Câmpineanca, precum și acelea de pe

teritoriul comunelor Balotești, Găgești și Ivăncești, situate la o cotă inferioară de 200 metri.

Așezarea viilor din Bolotești, Găgești, situate chiar pe deal, la o cotă superioară celei de 200 metri, nu este așa favorabilă, fiind în general expuse mai mult la Nord decât la răsărit și în bătaia curenților din Valea Putnei.

Podgoria Odobeștilor se mărginește apoi la Miazăzi cu viile din regiunea R. Sărat, aparținând comunelor Faraoane, Cârlige, Blidari, Bontăști, Dălhăuți de pe dreapta Milcovului și se întind spre Nord până la Putna, unde se învecinează cu viile din regiunea Țifești, Clipicești, Sârbi. Acestea sunt prelungirea podgoriilor Panciului, de care se leagă cu comunele intermediare Crucea de Jos și Crucea de Sus.

Fruntea Podgoriei Odobeștilor se consideră formată de viile care se răsfață la răsărit, pe coastele line ale Măgurei Odobeștilor, coaste determinate cu un singur nume: **Șarba**. Dinspre Milcov acest deal privește valea de la o înălțime de 200 metri, punctul culminant fiind ruinele cetății Crăciuna. În apropierea acestei cetăți, se află o vie care, până în anii din urmă, a fost proprietatea familiei Giurgea Negrileşti, care posedă acte de pe timpul lui Ștefan cel Mare.

Din punct de vedere agrologic, viile din Odobești sunt așezate pe un strat gros de lut galben, de o grosime variabilă de la 2 metri pe deal până la 8 metri în vale,



unde stratul de lut este acoperit de un lut roșcat în grosime de la 0,50 cm la 0,80 cm. Deasupra acestui strat găsim un pământ negru, foarte fertil, bogat în substanțe organice, un fel de cernoziom<sup>31</sup> degradat, nisipos, argilos în majoritatea cazurilor, de culoare mai negrie în Cazaclii, argilos, nisipos, cenușiu în locurile mai joase.

Lutul galben este așezat pe un strat de prundiș.

A venit apoi o perioadă de liniște, în care s-a depus lutul galben, urmată de o lungă perioadă în care o vegetație bogată de ierburi a îmbogățit pământul cu substanțe vegetale, dispărută astăzi după coame și îngrămadită în părțile mai joase.

Regiunea de șes a Odobeștilor, deși se află la o cotă inferioară celei de deal, este o regiune viticolă excelentă, deoarece are o cotă destul de ridicată față de nivelul mării și în plus are un pământ foarte fertil; astfel se explică cum regiunea Cazaclii a putut să concureze în calitate cu vinul de pe Șarba.

### **Cultura Viei la Odobești**

Astăzi la Odobești cultura viei s-a transformat cu totul și această transformare datează de la ivirea filoxerei.

---

<sup>31</sup> Cernoziom - grup de soluri foarte fertile, de culoare închisă (n. red.).

Replantările au început de la anul 1898, mai întâi la proprietarii avuți, cu vițe altoite <sup>32</sup> căpătate de la pepinierile statului.

Acestea fiind insuficiente, mulți proprietari, pe la anul 1902, după modificarea legii filoxerei, au început a face singuri pepiniere, urmând astfel exemplul dat de Școala de Viticultură din localitate, care făcuse o seră de forțat, în tovărășie cu domnul Nicolae Damian, unde, pe lângă elevi, au lucrat și mulți săteni din comunele învecinate.

Astfel de Pepiniere au făcut domnii Manea Băiatu, Cernat, Sache Georgescu, N. Odobeșteanu și alții, nu în scop comercial, ci pentru a-și replanta mai iute viile și pentru a fi siguri de varietate.

Pe urmă s-au adus vițe altoite din Franța, Algeria și mai ales din Transilvania și Ungaria.

Vițele care s-au arătat mai bune și care se mențin și astăzi, după 20 de ani, cu cel mai mic procent de pierdere, sunt viile replantate cu vițe din Algeria. De aceea, aceste vițe se bucură în această regiune de un mare renume și sunt cerute foarte mult.

---

<sup>32</sup> Altoit – introducerea unei ramuri a unei plante în țesutul alteia, stabilind astfel un contact între țesăturile lor generatoare pentru a da plantei altoite însușirile altoiului (n. red.).

Desimea butucilor este astăzi la 1.50 metri pe 2 metri, ceea ce face 3500 butuci la hectar. Sunt vii mai dese: 1.50 metri pe 1.50 metri, adică 4500 butuci la hectar; acestea sunt cele două extreme.

Foarte multe vii sunt pe haragi și probabil că în viitor se va reveni la cultura pe araci, mai ales din cauza scumpetei lemnului pentru spalier.

Cultura pe haragi se face în diferite feluri, după tăiat, dar cultura în umbrelă pare a se generaliza din ce în ce mai mult, pe nesimțite se revine la cultura veche, aceasta observându-se mai ales la săteni.

Se văd și spalieri pe haragi, și forme pe umbrele mai reduse.

Oidium<sup>33</sup>, Cochylis, Eudemis<sup>34</sup> apar și fac stricăciuni, câteodată destul de însemnate. Înainte de război, proprietarii mari întrebuințau mai ales floare de pucioasă, precipitatul Schlessing, Pyridina și diferite alte insecticide. Astăzi singura grijă a podgoreanului mare și mic este de a se apăra de mană, aceasta fiind cea mai periculoasă aici în localitate, mai ales primăvara până ce încep căldura și seceta.

---

<sup>33</sup> Oidium - boală a viței-de-vie și a altor plante de cultură provocată de aceste ciuperci; făinare (n. red.).

<sup>34</sup> Cocylis și Eudemis – insecte care atacă vița de vie (n. red.).

Viile se stropesc de două și trei ori, uneori și de patru ori.

Vechile garduri de viță, de curpeni au dispărut, mai ales în timpul războiului. Germanii le-au pus pe foc. Să nu regretăm dispariția acestor garduri, care erau un cuib de infecție pentru viile locale, servind de culcuș tuturor insectelor ca: Eudemis, Cochylis în timpul iernii. Este de dorit ca autoritățile comunale să nu mai îngăduie refacerea lor.

De altfel, scumpetea lemnului face ca acest material să devină prețios ca combustibilul. Ar putea fi întrebuințat ca materie primă pentru fabricarea de hârtie fină.

Am trimis la Expoziție o cantitate de celuloză preparată de mine.

Din anumite cauze, nu am continuat prepararea acestei celuloze. Vița este foarte bogată în celuloză, mai exact 80% din greutatea sa. Această celuloză se prezintă în fibre lungi foarte subțiri, formând o pastă de celuloză excelentă pentru fabricarea hârtiei de bancă și chiar pentru fabricarea vatei.

Replantarea viilor de către podgorenii Odobeștilor s-a făcut în timp relativ scurt.

După ivirea filoxerei, au urmat câțiva ani de nedumerire, pe urmă podgorenii s-au recules, s-au pus pe

muncă și poate nicăieri în țară replantarea viilor n-a mers mai repede; la 1910, toate viile erau replantate.

Trebuie recunoscut că această replantare s-a făcut de către proprietari cu mari sacrificii, investindu-se în replantare capitaluri însemnate.

Toate viile au fost desfundate la 0,60 cm adâncime. Plantațiile s-au făcut în linii paralele, s-au plătit de la 300-400 de Lei mia de viță altoită.

Proprietarii care și-au făcut singuri vițele altoite socotesc costul firului de viță altoită la 1 leu bucata și, cu toate acestea, sunt unii care au persistat și au consimțit la o asemenea cheltuială pentru a fi siguri de autenticitatea varietăților.

Foarte multe vii s-au pus pe spaliere, unele chiar pe spaliere de fier, de exemplu via domnului Giurgea; altele pe spaliere de beton armat, de exemplu via domnului inginer Gaicu. Multe vii au fost înzestrate cu crame de zid și pivnițe, iar cramele s-au înzestrat cu unelte ca: morișcă, teascuri, pompe, vase, îndeajuns mai ales în Odobești și la proprietari.

Această chestiune a măririi inventarului nu se observă cu aceeași intensitate la săteni, care și-au procurat numai teascuri și moriști și prea puține vase, ceea ce îi pune în situații dificile toamna, când se expun a fi exploatați de comercianți – vânzând vinul cu un preț inferior celui oferit proprietarilor.

Băncile din Odobești și Focșani au ajutat foarte mult la această reconstituire.

O consecință a reconstituirii a fost că cultura s-a schimbat, s-a introdus și s-a generalizat stropitul viilor în contra manei, domnul Manea Băiatu a fost cel dintâi care a început stropitul viei, lucru cu totul necunoscut cu 20 de ani în urmă. Toți podgorenii știu astăzi să altoiască.

Tăiatul viei a trecut prin multe transformări; s-a încercat aici până și tăiatul pe cordon.

Astăzi tăiatul și conducerea viei tind să revină la vechea cultură în umbrelă, această transformare este fapt îndeplinit deja la săteni.

### **Îngropatul și observații asupra acestei lucrări**

Această chestiune are astăzi, mai ales, o mare însemnătate pentru regiunea noastră, când brațele sunt atât de scumpe. Chestiunea se pune astfel: trebuie îngropate viile sau nu? Relativ la această chestiune de mult mi-am dat părerea și anume:

Îngropatul n-are nicio influență asupra bunei păstrări a coardelor în timpul iernii și am ajuns la această părere în urma următoarelor observațiuni:

De la 1902—1916 am putut observa la Odobești că viile îngropate dădeau de multe ori rar în primăvară, am putut număra până la 50% ochi negri și totodată am

observat că viile lăsate afară în același an rodeau la fel ca viile îngropate.

În alți ani viile îngropate ieșeau bine în primăvară și la fel viile neîngropate.

Se va nota că sunt ani în care viile de pe deal, fie îngropate, fie nu suferă mai mult ca cele din vale și în alți ani se produce lucrul invers.

În fine, sunt cazuri în care o vie neîngropată, situată aproape sau mai departe de alte vii îngropate, aceea îngropată suferă mai mult ca cea dezgropată și sunt alți ani unde fenomenul se petrece invers.

Se mai observă că aceste constatări au când caracter de generalitate, când caracter de parțialitate.

Din aceste constatări făcute timp de 16 ani și pe care le-a putut face orice podgorean înzestrat cu spirit de observație, trebuie dedus că aceste fenomene de orbire a viței de vie sau contrariul în timpul iernii sunt dezordonate, dacă se consideră via îngropată sau nu. Se observă neregularități și în intensitatea fenomenului, câteodată numai ochii principali sunt atinși și în locul lor dau aceia ce se numesc fultuci<sup>35</sup>, care mai adesea sunt improductivi, încât coarda pierde aspectul negru pe care-l avea la începutul dez muguririi, alteori înghețul atacă coarda întregă.

---

<sup>35</sup> Fultuc – mugur al viței de vie (n. red.).

Față de aceste fenomene curioase m-am întrebat de multe ori la ce servește acest îngropat, care este foarte costisitor, când voim să-l facem bine și care prezintă mari dificultăți, când avem a îngropa vii bătrâne, cu ciorchini îndepărtați de la coroană, care se apleacă cu greu, iar din această cauză o mulțime de coarde tinere se rup. Atunci îngropatul se rezumă la a fixa acele coarde de pământ, trăgându-se câteva sape de pământ asupra vârfulor.

Dacă partizanii îngropatului ar fi sinceri, ar admite ca în acest așa-zis îngropat, de multe ori, abia 50% din coarde se pot îngropa integral.

De ce fac atâta zarvă în jurul îngropatului? În primii ani, după începerea reconstituirii viilor, față de marile cheltuieli făcute, podgorenii au deprins a îngropa viile în mod radical, lucrul era firesc și lucrarea se făcea cu înlesnire, mai ales în primii ani de plantație; atunci, într-o vie îngropată nu se găsea o coardă afară. Ele erau îngropate cu 5 cm în pământ, era un îngropat radical, care putea în unele cazuri să aibă un efect folositor și, cu toate astea, țin foarte bine minte că s-au constatat adesea cazuri de orbire și chiar de dubire<sup>36</sup> a coardelor.

Viile îmbătrânind, mai ales în pământurile noastre fertile, chiar cu toată bunăvoința unor viticultori, vița nu s-a putut menține în forme joase. După mulți ani de

---

<sup>36</sup> Dubire – destrămare (n. red.).



practică, majoritatea podgorenilor a renunțat la cepi, aceasta este cu totul excepțional, din cauza unei vegetații prea dezvoltate, datorită fertilității pământului. Vrând, nevrând, revenim la formele arborescente și la vechiul îngropat descris mai înainte.

De la 1916 încoace, în Odobești, majoritatea viilor au rămas neîngropate. În acești 6 ani am avut 4 ani de recoltă abundentă și cu ierni geroase, care s-au prelungit în primăvară și care au început devreme; au fost ierni ploioase și geroase, unele îmbrăcate cu zăpadă, cu toate acestea, viile n-au suferit după împrejurări.

Constatările făcute în acești 6 ani le completează pe acelea făcute în urmă cu 16 ani.

Sunt alți factori care au o înrâurire asupra înghețului viței în timpul iernii. Aceștia sunt: varietatea, felul tăierii, cultura, coacerea lemnului, bolile cryptogamice <sup>37</sup>, îngrășămintele întrebuințate.

Sunt varietăți rezistente, în general varietățile indigene sunt mai rezistente; de asemenea și varietățile aduse dintr-o climă mai nordică decât a noastră, ca varietățile ungurești și varietățile care au lemnul subțire.

Tăierea este un factor de mare însemnătate dacă nu se face în concordanță cu pământul; tăierile scurte sunt absurde la noi chiar la varietăți care cer tăierea scurtă, căci

---

<sup>37</sup> Cryptogamic – cauzat de o ciupercă parazită (n. red.).

produc buiceală și predispun la îngheț. O tăiere lungă are un efect invers. Așa se înțelege vechiul tăiat al Odobeștilor și al Moldovei întregi, așa se înțelege acea selecționare a varietăților noastre pământene, al căror rod este la vârful coardei, așa se explică cum încet, pe nesimțite, revenim la vechiul tăiat în umbrelă și, desigur, vom reveni în Moldova cel puțin la vechea desime a butucilor.

Întrebuințarea îngrășămintelor azotoase va predis pune la buiceală, pe când cele minerale calcaroase și fosfatice (mai ales acestea din urmă) îmbunătățesc foarte mult coacerea lemnului.

Cultura are iar o mare influență asupra coacerii lemnului, precum și multe practici culturale ca: lăstăritul, frunzăritul, precum și ciuntirea coardelor, făcute prea de timpuriu, pentru a da o aparență estetică viei, estetică obținută în dauna coacerii lemnului.

În fine, bolile Cryptogamice predis pun la necoacerea lemnului, prin urmare viile noastre, tratate în mod inegal, cultivate în mod inegal, nu pot decât să se poarte în mod inegal, în timpul iernii. Astfel se vede cât de judicioase erau observațiile noastre de mai sus.

Rețeta în contra înghețurilor este să ne silim a obține o coardă subțire, cu măduva mică, cu lemnul dens, bine coaptă; acea coardă va rezista în timpul iernii, fie îngropată, fie neîngropată.

## Înlocuirea lipsurilor

Această chestiune are o mare însemnătate astăzi. Din an în an, butucii unei vii se usucă, în proporții de cel puțin 5%. Acest procent pare a fi mai mare la viile bătrâne.

Putem spune cu siguranță că dacă am lăsa timp de zece ani, fără a completa lipsurile, la o vie de douăzeci de ani, această vie, atingând vârsta de treizeci de ani, n-ar mai avea nici 30% din butucii de la început.

De la 1916, lipsurile nu s-au mai putut completa, iar astăzi sunt foarte multe vii unde sunt lipsuri ce pot atinge și 40% din numărul butucilor de la început.

Aceste lipsuri se înlocuiesc, mai ales de către săteni, cu producătorii direcți, cu **mustăcere**<sup>38</sup> de viță indigenă, cu butași indigeni și, prin tragere de butași, proprietarii întrebuințează viță altoită.

Aceste completări merg foarte greu.

Nu este loc aici a arăta pentru ce.

Adesea fiind consultat, am recomandat și chiar am experimentat înlocuirea acestor lipsuri cu vițe altoite, având un an de școală, plantate la loc definitiv, fără a le tăia coarda crescută în școală, recomandând mai departe să nu se taie aceste vițe nici în anul II, rămânând a se

---

<sup>38</sup> Mustăcer – butaș (n. red.).

efectua tăierea pentru formarea coroanei în anul III, iar rezultatele obținute au fost totdeauna cât se poate de bune.

### **Varietățile cultivate azi la Odobești**

În viile de la Odobești vom găsi peste 100 de varietăți.

Toate podgoriile din Europa sunt reprezentate aici. Ar fi greu de spus astăzi care sunt varietățile care predomină.

În viile locuitorilor, predomină varietățile indigene proprii regiunii, în trecut trebuie să spun că în regiunea câmpului se găsesc și astăzi foarte multe vii indigene nealtoite.

În viile proprietarilor replantate cu vițe altoite, se găsesc prea puțin vițe indigene și printre ele găsim Galbena, Plăvana, Mustoasa, Crăcana, Crâmpoșia. Această din urmă nu se împacă deloc cu clima de la Odobești, nu leagă decât în ani excepționali, s-au făcut fel de fel de încercări, fără rezultat satisfăcător pentru a înlătura meiatul. Tămâioasa Românească Grasă a dispărut aproape, Verdea, Poama Neagră Moale, Tivda, Vulpea Seină, Gordinul Alb, Poama Pârcii, Păsăreasca și Poama Creață, de asemenea.

Singurul cusur al reconstituirii viilor la Odobești a fost năvălirea puzderiei de varietăți străine. A început

oarecare selecționare a acestor varietăți. Cred că peste 10, cel mult peste 20 de ani, se va reveni la varietățile pământene, părăsite astăzi și care trebuiesc numaidecât înmulțite, iar din varietățile străine se vor păstra Risslingul, Otonelul, Selection Carriere, destinat a lua o mare extindere aici, cu Honigler, Chasselas blanc, Semillion Sauvignon, Furmint, Pinot Gris și Blanc.

### **Fabricarea Vinurilor**

Dacă podgorenii din Odobești și-au constituit viile repede și în condiții bune, aceasta se datorează faptului că viticultura este singura lor ocupație și singurul mijloc de existență, de aceea n-au neglijat nimic pentru a le replanta în condiții bune, realizând astfel față de trecut un adevărat progres.

Fabricația vinului însă lasă foarte mult de dorit și dacă la unii proprietari ea se face cu oarecare îngrijire, la sătenii ce sunt aici numeroșii producători, fabricația se face în condiții destul de rele.

Pe viitor această chestiune va trebui să atragă atenția podgorenilor pentru a se îndrepta. Având oarecare propuneri de făcut în această chestiune, le rezerv pentru mai la urmă, crezând că vor fi mai nimerite, după ce voi arăta întinderea viilor în această regiune și rentabilitatea industriei culturii lor.

## Regiunea Viticolă Odobești

Suprafața viilor din anul 1869 după I. Ionescu de la Brad, comparată cu suprafața din anul 1923.

Nr. Crt.	Comunele	Supr. Pogoane	<u>1869</u> Prăjini	No. Crt.	Comunele	Supr. hect.	<u>1925</u> arii
1	Vinășești	898	6	1	Ododești	1012	
2	Odobești	456		2	Vărsătura	708	
3	Vărsătura	1332		3	Jariștea	1113	
4	Jariștea	499	7	4	Vârteșcoi	996	25
5	Vârteșcoi	—		5	Pățești	960	
6	Pățești etc.	908		6	Câmpineanca	395	30
7	Câmpineanca	—		7	Bolotești	338	75
8	Bolotești	48		8	Ivăncești		
	Ivăncești				Găgești	280	
9	Găgești	18					
	Total pog.	4159	18		Total hect.	5703	35

Va fi interesant de constatat că în 50 de ani suprafața cultivată cu vie a crescut aproximativ cu 60%.

Care este valoarea acestor vii, astăzi? O evaluăm la 50,000 de lei hectarul, prin urmare valoarea lor totală funciară este de 285,150,000 lei.

Pentru a estima producția vom admite o producție medie de 400 decalitri la hectar, care este un minimum extrem:

$5703 \times 400$  fac 2.281,200 decalitri vin și ca valoare 50 lei decalitrul adică:  $2.281,200 \times 50$  fac 114,060,000 Lei.

Rezumat. — Suprafața viilor astăzi	5703,33
Valoarea funciară	285,150,000
Venit brut	114,060,000

Calcululele de mai sus nu au altă însemnătate decât a fixa ideile. Producția variind între 400 decalitri la hectar și 1000, iar prețul variind de la 40 la 100 lei decalitrul.

Prin urmare, nu este ceva extraordinar ca, după calcululele ce urmează, cultura ar fi deficitară. Este îndeajuns că s-a arătat că de la 600 decalitri la hectar cultura este rentabilă.

**Rentabilitatea.** Capitalul de Lei 285,150,000 trebuie să producă cel puțin 18%. Aceasta este astăzi o dobândă curentă la Bănci.

Să nu uităm că Băncile din localitate au capitaluri însemnate, angajate la podgoreni.

Renta capitalului de mai sus este de 58,261,500 Lei

La acest capital funciar, trebuie socotită o cotă de amortizare de 5% care reprezintă suma de 15,183,750 Lei

Capitalul de exploatare necesar pentru exploatarea suprafeței de 5703 hectare de vie se va calcula socotind 15.000 Lei hectarul adică 85,545,000 Lei

Total . . . . .	158,990,250 Lei
Se scade valoarea vinului	114,000,000
„ „ rachiului	5,000,000
	<u>119,060,000</u>
Balanță deficitară	39,980,250 Lei

Din această expunere rezultă că, cu o producție de 400 decalitri hectarul, cultura viei se încheie cu deficit abia cu 600 decalitri la hectar; această cultură se încheie cu ceva beneficiu și se va ține seama că acest beneficiu este atunci de 2400 lei la hectar.

În estimarea de mai sus, n-am considera valoarea inventarului căci atunci situația ar fi și mai tristă. Cu toate acestea, avem nevoie pentru dezvoltarea ulterioară a chestiunii să estimăm, cel puțin aproximativ, valoarea inventarului. Această estimare se va face presupunând că podgoreni n-au decât 40% din vasele necesare, ceea ce reprezintă 912,800 decalitri vin cuprins în 9128 de vase a 100 decalitri.

Aceasta reprezintă astăzi o valoare de 22,820,000 Lei.

Restul inventarului format din diferite unelte, pivnițe, etc. se va socoti la 1000 Lei de hectar, adică de Lei 5705,000

-----

28,525,000

### **Rezumat**

Capital funciar..... 285,150,000

Inventar ..... 28,525,000

Total **313,675,000**



Capitalul angajat în regiunea Odobeștilor sub formă de capital funciar și sub formă de inventar se poate expune astfel:

Vedem dar că rentabilitatea culturii viei la Odobești este în funcție de producție, atunci când trece de 500 decaltri la hectar și se apropie și trece de 600 sau e în funcție de preț, când producția rămâne sub 600 decaltri.

Aceste prețuri sunt foarte variabile, în termen mediu le putem valora la 5075 Lei decalitrul.

Din această expunere, se vede clar situația podgorenilor, aici este destul de dificilă. Această situație nu se va putea ameliora decât îndrumând viticultura spre o organizație cooperativă.

Dacă reflectăm asupra celor expuse până aici, se vede clar că podgoreanul, atât mic cât și mare, are înainte de toate un mare interes de a ușura sarcina care apără cultura viilor, sub formă de capital inventar, reprezentând prin clădire ca: cramă, pivnițe și prin vase, căzi, diferite unelte de fabricație, care după cum am văzut reprezintă o valoare de cel puțin 5000 lei la hectar, estimând cu numai 40% vase ce aparțin proprietarilor. S-ar ridica la 11.000 lei de hectar, dacă toate vasele ar fi proprietatea podgorenilor. Pe de altă parte, fabricația vinului lasă foarte mult de dorit, mai ales la podgoreanul mic; acest neajuns interesesează economia generală a țării prin faptul că podgoreanul, mai ales cel mic, nu are vasele

suficiente, toamna este nevoit a vinde, obținând un preț pe care nu este în stare a-l discuta, rezultând de aici speculația și deprecierea vinului, unde este lovit în mod indirect marele podgorean.

Un alt avantaj al cooperației este de a apropia interesele producătorului și ale consumatorului, suprimând și micșorând, cel puțin deocamdată, numărul intermediarilor, care scumpesc prețul mărfii în dauna ambilor factori principali.

Cooperația aplicată la viticultură are drept scop crearea de pivnițe cooperative, completate cu crame cooperative, pentru a fabrica și păstra vinul în condiții mai economice și pentru a-l comercializa astfel încât atât economia realizată, cât și câștigul, provenind din comercializarea vinului, să se împartă între podgoreenii cooperați.

În această organizare economică, podgoreanul devine un producător de struguri, scapă de grija capitalului său inventar, toate eforturile sale se vor mărgini în cultura viei sale, pe de altă parte cooperația din care face parte, dispunând de mijloace ce îi pot asigura un credit în condiții mai avantajoase.

Este inexplicabil de ce față de asemenea avantaje masa podgoreenilor nu se lasă a fi convinsă, de câte ori am exprimat această idee de cooperație, totdeauna am

constatat că este primită cu neîncredere, răceală și nimeni n-o îmbrățișează.

Motivele sunt multiple; mai întâi, prin credite agricultorul și prin urmare viticultorul nu poate concepe munca în comun și se sacrifică unor prejudecăți, în dauna chiar a intereselor sale.

Astfel, am auzit foarte adesea în această chestiune o obiecție care n-are nicio valoare, am putea chiar s-o numim îndărătnicie copilărească. Mi se opune că în această cooperatie vinul bun va putea fi nedreptățit față de un vin inferior și astfel valorificat mai puțin.

Această chestiune trebuie lămurită, căci este calul de bătaie al celor care sperie cu ea pe podgoreni și împiedică cooperarea.

Lămurirea este următoarea: În această cooperatie, podgoreni aduc o marfă brută, adică struguri care cântăriți se estimează după bogățimea lor în zahăr. Acesta este singurul component de seamă al strugurilor, când sunt aduși la fabricație, ceilalți componente ai strugurilor nu sunt valorificați decât de fabricație.

Zahărul este materia primă, pe care o vinde podgoreanul și acesta se poate evalua cu exactitate. Atunci ce rost are obiecția de mai sus, în alte cuvinte, cu cât strugurii vor fi mai dulci, cu atât podgoreanul va aduce mai mult zahăr la cramă. Cooperativei, vânzând vinul după grad, i se va plăti exact cantitatea de zahăr

transformată în alcool. Și pentru a împăca complet pe contradictori, le putem spune că fabricația într-o cramă cooperativă se poate organiza foarte bine ca vinul să se fabrice pe regiune. La Odobești am văzut cum Podgoria se poate împărți în două. Prin urmare, fabricația se poate conduce foarte bine, grupând în două părți deosebite, viile din acea comună.

Dar dacă podgorenii și-ar face o socoteală exactă, comparând pe de-o parte diferența de preț pe care o obține astăzi și pe de alta economiile obținute prin cooperatie, la fabricație; că scapă de inventar; că sunt interesați la câștig total; s-ar convinge că cumpăna se înclină în partea avantajelor date de cooperatie.

Mai este o obiecție și anume ce fac podgorenii cu inventarul lor actual?

Acest inventar în mare parte îl vor preda cooperativei, estimându-se și constituindu-se un aport al podgorenilor, în crearea acestei instituții.

Inventarul ce-l poate lua cooperativa constă din pivnițe, crame, vase, pompe, bineînțeles se vor alege pivnițele care pot fi utilizate pentru păstrarea vinului și cramele ce se pot utiliza ca magazie.

Crama Centrală ar necesita o construcție nouă numai în unele comune. Nu este cazul la Odobești, nici la Pășești, unde sunt două crame, care se pretează de minune la crearea unei cooperative viticole și anume:

pivnița băncii viticole la Odobești și crama domnului Dr. Macridescu la Pățești.

Din cele spuse până acum, se poate vedea foarte bine că totul se rezumă în găsirea capitalului pentru instalarea unei fabrici în stare a fabrica vinul produs de aproximativ 1000 hectare.

Socotind că un hectar de vie la Odobești produce de la 400 la 1000 decalitri vin, se vede că cantitatea minimă de struguri ce va avea de tratat fabrica va fi de 28,315,000 kg într-o toamnă sau maximă 68,436,000, socotind că fabrica va avea de lucrat 30 de zile, vom avea de prelucrat zilnic 943,833 kg sau 2,281,200 kg poamă zilnic.

Cu aceste date este ușor de calculat forța motorului și a mașinilor de întrebuințat, cât și dimensiunea cramei și a vaselor sale, apoi sala de limpezire a mustului, sala de fermentație, pivnițele etc. pentru înmagazinarea a 23.000 până la 57.000 vase, din care se presupunea că 60% se vor ridica de către comerț, în momentul culesului, rămânând în pivnițele cooperăției de la 900 la 23.000 de vase.

Din punct de vedere tehnic, nu există nicio dificultate pentru organizarea și înființarea unei asemenea uzine. Din punctul financiar se poate ușor realiza, dacă se vor folosi pivnițele construite, unde se va depozita vinul după fermentații. De asemenea, sunt la Odobești foarte multe crame zidite, care se vor putea folosi de cooperative în timpul iernii.

Pentru instalație se poate socoti cel mult 1 Leu de decalitrul de vin, adică aproximativ 2,000,000 de Lei.

Pentru a clarifica această chestiune, ar fi trebuit anexat aici un plan de pivniță cooperativă. Însă timpul mi-a lipsit, această lucrare se poate face și mai târziu, va putea fi atunci consultată de persoanele care se interesează de această chestiune, anexându-se la această lucrare un statut tip pentru organizarea cooperativei.

## CUPRINS

Prefață	/ 5
Istoric	/ 15
Aspectul Odobeștilor vechi	/ 21
Cultura viei înainte de filoxeră	/ 23
Îngropatul	/ 28
Podgoria Odobeștilor. Descrierea sumară	/ 30
Cultura Viei la Odobești	/ 34
Îngropatul și observații asupra acestei lucrări	/ 38
Înlocuirea lipsurilor	/ 43
Varietățile cultivate azi la Odobești	/ 44
Fabricarea Vinurilor	/ 45
Regiunea Viticolă Odobești	/ 46

