

LBRIS

We know
books

HORIA VLADIMIR URSU

ISTORIA JURIDICĂ A VIȚEI-DE-VIE
ȘI A VINULUI LA ROMÂNI

DIN ANTICHITATE PÂNĂ LA AL DOILEA RĂZBOI MONDIAL

prefață de
VALERIU STOICA

Ediția a II-a, revizuită și adăugită

Volum publicat cu sprijinul Avincis Vinuri S.R.L.
și STOICA & Asociații



Cuprins

Vița-de-vie și vinul, elemente ale identității noastre naționale.....	7
I. VIA ȘI VINUL ÎN ANTICHITATEA DACĂ ȘI DACO-ROMANĂ..	13
II. REGLEMENTĂRI PRIVIND VITICULTURA ÎN EPOCA FEUDALĂ ȘI PÂNĂ LA REGULAMENTELE ORGANICE (1831-1832)	29
Secțiunea întâi	
Proprietatea asupra viilor.....	39
Înstrăinarea viilor: protimisis, aldămaș și blestem	44
Munca în vie, cărauși, chiragii și mahali	57
Cum se măsoara suprafața culturilor de viță-de-vie.....	64
Secțiunea a doua	
Fiscalitatea în legătură cu via și vinul în Evul Mediu.....	70
Tescovina, rachiul, horilca și evreii	87
Secțiunea a treia	
Dregători și dregătorii cu atribuții fiscale în viticultură.....	97
Călători străini la mesele domnești și boierești.....	103
Paharnicii și urzelile politice	116

„Ritual” cu vin la mesele domnești,
descrie de Dimitrie Cantemir – protocolul bizantin 122

Secțiunea a patra

Reglementarea negoțului cu vin și veniturile domniei..... 131
Norme juridice privind protecția producției de vin și de
băuturi alcoolice și lupta cu contrabanda 145

Secțiunea a cincea

Dreptul viei și al vinului în legea scrisă. Judecata domnească 153
Pravilele laice românești..... 172
Pravilele laice fanariote..... 190
Judecata domnească..... 198

Secțiunea a șasea

Podgoria valahă și cea moldovenească, în prima jumătate
a secolului al XIX-lea..... 226
Tudor Vladimirescu intră în orașul-podgorie București 228
Generalul Pavel Kiseleff, chefurile și
Regulamentele Organice..... 233
Rachiul și vinul se fură, iar butoiul cu vin împrumutat
nu se mai returnează..... 237
Otaștina boierească cerută la tribunal..... 240
„Cotul” întreține cișmelele din Focșani și Odobești..... 241
Vameșii munteni și moldovenii taxează și butoaiile
de vin goale..... 244

III. VIA ȘI VINUL ÎN TRANSILVANIA, PÂNĂ ÎN 1918..... 246

Secțiunea întâi

Reglementări privind via și vinul în voievodatul Transilvaniei 249
Via, vinul și regalitatea maghiară..... 256
Mănăstirea catolică, podgoreanca de „fruncea” din Banat
și din Transilvania 262

Ciuma schimbă „zeciuala din vin” în „nonă” 265
Despre „oaspeți”, „găzduiri” și vin 270
„Proba fierului roșu” și vinul..... 275
Iancu de Hunedoara și podgoria..... 280

Secțiunea a doua

Turcii, via și vinul în epoca principatului..... 289
Mica „eră glaciară”: 1550-1700..... 293
Secularizarea podgoriilor Bisericii Catolice..... 295
Ce și cum „se bea” în Banatul turcesc și, ulterior,
în cel austriac..... 297

Secțiunea a treia

Viena face legea – despre via și vinul din guberniul
Transilvaniei: 1688-1867 300
„Mercantilismul” austriac și „șvabii” ridică
podgoria bănățeană..... 302
„Grănicerii” cultivă și ei viță-de-vie în Transilvania 306
Cărciumăritul, scânteia răscoalei lui Horia,
Cloșca și Crișan..... 309
Noua piață capitalistă a vinului, cu reglementări feudale
pentru podgorii și cărciumi..... 313
Armata austriacă bea vin din Transilvania, țărani
cumpără „crâșma seacă”, iar în Viena se vinde vin
bănățean falsificat 323
Anul 1848 aduce speranța muncii libere în podgorii 326
Împăratul Franz Joseph, Avram Iancu și vinul..... 329
Vierii cu jalba la Viena, la împărat..... 332
Podgorenii cer poliție care să le apere strugurii
și vinul de hoji..... 335

Secțiunea a patra

Reglementări ungurești pentru viile și vinul din
Transilvania: 1867-1918 338

Un minister de la Budapesta cere stabilirea datei de începere a culesului în vii	340
Filoxera năpădește viile din Transilvania	342
„Cartea funduară”, creditul și viticultorii.....	350
Raporturile contractuale de muncă în podgoriile transilvane	353
Drumul vinului transilvănean prin lume.....	357

IV. VIA ȘI VINUL ÎN EPOCA MODERNĂ (PÂNĂ LA AL DOILEA RĂZBOI MONDIAL)..... 365

Secțiunea întâi

De la „ocaua lui Cuza” la „darea fonciară”	371
--	-----

Secțiunea a doua

O „daraveră seculară”, naționalizarea bunurilor mănăstirești ...	377
--	-----

Secțiunea a treia

Noile legi ale viei și vinului	383
--------------------------------------	-----

Secțiunea a patra

Filoxera – viermele lui Moise?.....	387
-------------------------------------	-----

Secțiunea a cincea

Statul român în lupta contra filoxerei.....	391
---	-----

Secțiunea a șasea

Legile viti-vinicole în România Mare	416
--	-----

Secțiunea a șaptea

Despre falsificările produselor vinicole	430
--	-----

Secțiunea a opta

Criza viticolă în România.....	439
--------------------------------	-----

Secțiunea a noua

Standardizarea plantațiilor de vii	444
--	-----

Bibliografie	449
--------------------	-----

VIȚA-DE-VIE ȘI VINUL, ELEMENTE ALE IDENTITĂȚII NOASTRE NAȚIONALE

Momentele aniversare nu trebuie să fie doar prilejuri de sărbătoare (desigur, acestea au rostul lor), ci și îndemnuri la reflecție asupra trecutului, prezentului și viitorului. Numai în acest fel sărbătoarea este mai mult decât o poartă în afara timpului, păstrându-și forța regeneratoare care permite rezistența la curgerea vremii și păstrarea continuității. Este potrivit ca în anul centenarului să ne bucurăm de sărbătoare, dar și să ne întrebăm cine suntem, care este identitatea noastră și cum am reușit să supraviețuim într-un veac plin de amenințări, de capcane și de încercări dramatice.

Nu este deloc exagerat ca în acest context să ne amintim că vița-de-vie și vinul sunt elemente ale identității noastre naționale. Temeiurile acestei afirmații sunt multiple: istorice, antropologice, religioase, artistice și sociologice. În plus, reglementările juridice mai vechi sau mai noi ale raporturilor sociale legate într-un fel sau altul de vița-de-vie și de vin dau seama de perenitatea acestor elemente identitare.

Cartea scrisă de Horia Vladimir Ursu este, după *Istoria literară a vinului*, excelenta și captivanta lucrare a lui

Răzvan Voncu, încă o dovadă peremptorie a caracterului identitar al viței-de-vie și al vinului pentru români.

Dacii și romanii, rădăcinile etnice ale poporului român, au cultivat vița-de-vie și au vinificat strugurii în spațiul carpato-dunărean. Texte din Herodot, Homer, Xenofon și Strabon confirmă că geto-dacii erau băutori de vin și că vița-de-vie se cultiva „în locul de naștere al zeului Dionysos”. Vestigiile arheologice susțin și ele existența acestei îndeletniciri în perioada daco-romană. Între altele, medalia bătută în timpul împăratului Decius (249–251 d. Hr.) este grăitoare în acest sens: pe una dintre fețele monedei era reprezentat chipul unei femei, simbolizând provincia romană Dacia, având lângă ea doi copii, unul ținând un mănunchi de spice de grâu, iar altul, un ciorchine de struguri. Intrând în domeniul legendei, ne putem imagina că, după formă, erau struguri de Crâmpoșie.

Continuitatea cultivării viței-de-vie și a vinificării strugurilor este atestată de la formarea poporului român, iar religia creștină a dat o dimensiune sacră acestor elemente identitare.

Muncile specifice îngrijirii viței-de-vie erau făcute de lucrători specializați, nu întotdeauna ușor de găsit de către podgoreni. Criza forței de muncă în viticultură nu este deci de azi, de ieri, ci datează chiar din Evul Mediu. În podgoria Odobești, lucrătorii erau aduși din Muntenia, dar plata lor în avans nu a fost cea mai bună cutumă, întrucât mulți dintre ei, după încasarea banilor, nu-și mai respectau promisiunea; pentru schimbarea cutumei a fost necesar ca, în urma plângerilor adresate de podgoreni moldoveni domnitorului Constantin Brâncoveanu, să se întrunească șase dregători, trei din Muntenia și trei din Moldova, care au adoptat la 29 mai 1706 o hotărâre conform căreia nu mai trebuia ca podgoreni moldoveni să-i plătească în avans pe lucrătorii din Muntenia, ci după

terminarea muncilor în vie, pentru a asigura astfel îndeplinirea datoriilor asumate de aceștia din urmă.

Se pare că o asemenea criză a forței de muncă nu exista în podgoria Drăgășani în prima parte a secolului al XIX-lea. Serdarul Dumitru Aman, din Craiova, îi angaja, prin actul semnat la 10 iulie 1832, pe Păun și Ion Soare pentru a-i lucra via pe care o avea în dealul Drăgășani, contra sumei de 35 de taleri pe an.

Cât privește activitățile necesare pentru îngrijirea viței-de-vie, aceleași de mii de ani, ele sunt inventariate într-un zapis din 15 martie 1853, încheiat în satul Stănești, în ținutul Tutovei, în care este consemnată înțelegerea dintre țărani și serdarul Oprișan: pentru 40 de lei de pogon, țărani se obligau mai întâi să dezgroape vița-de-vie din pământ, să o taie după obicei, să o ridice pe araci și să-i întindă coardele, să taie aracii din pădurea boierului, să pună ramuri de răchită, de salcie sau de tei la căpătâiele butoaielor în care se depozita vinul, pentru ca, la sfârșit, să taie din nou vița-de-vie și să o îngroape. Înțelegerea dintre proprietar și lucrători urma astfel calendarul viei, din martie până în februarie, așa cum îl descrie și Ion Pillat în poeziile sale. Parcă inspirat de acest zapis, poetul ne aduce aminte: „Cum vița peste iarnă adoarme în țărână // Ca omul de la țară culcat în țintirim / - Dar taina adormirii acesteia n-o știm - // Apoi Prier când vine pe-a Argeșului apă, / Cum săpătorii via pe dealuri o dezgroapă; // Cum tremură golașă ca pruncul și-o botează / Și mierla cu un cântec și soarele c-o rază; // Cum coardele le leagă vierul pe arac, / Și taie joarda slabă și lemnul prea sărac...” (*Vinicer*). Este adevărat că Ion Pillat evocă apoi sulfatarea, care este un tratament împotriva făinării (oidium), boală a viței-de-vie care a fost adusă, ca și filoxera, din America. Era firesc ca în zapisul încheiat în satul Stănești să nu existe acești termeni, întrucât în anul 1853 făinarea

și filoxera nu ajunseseră nici în Franța, cu atât mai puțin în Moldova sau în Valahia.

Spre deosebire de Franța, unde în Evul Mediu viile aparțineau doar nobililor și mănăstirilor, în Moldova și în Valahia nu existau asemenea restricții, cele mai multe vii fiind în proprietatea răzeșilor și a moșnenilor, chiar într-o perioadă în care întinderea proprietății acestora era redusă la minimum, totuși ea păstra o majoritate relativă. Astfel, în anul 1840, în Moldova, din totalul suprafeței viticole, 48,5% se afla în proprietatea răzeșilor, 35,3% era în proprietatea boierilor și orășenilor și numai 16,2% era deținută de mănăstiri. După secularizarea averilor mănăstirești și după reforma agrară făcută de Cuza, a crescut proprietatea vierilor răzeși, astfel încât în 1912 ei dețineau 59% din suprafața viticolă în ținutul Putnei, 96,6% în plasa Zăbrăuți și 99,6% în ținutul Vrancei. După reforma agrară din 1921, mai toate gospodăriile țărănești aveau și câte o bucată de teren, mai mică sau mai mare, cultivată cu viță-de-vie, din păcate, de cele mai multe ori, din soiuri hibride.

Această repartitie a proprietății viticole consolidează caracterul identitar al viței-de-vie și al vinului la români. Cultivarea viței-de-vie și vinificația strugurilor au fost, secole de-a rândul, îndeletniciri obișnuite pentru toate categoriile sociale, având cu adevărat caracter național.

În mod firesc, proprietățile viticole și activitățile adiacente erau numai bune de impozitat. Dacă la început *deseatina din vin*, adică zeciuiala, era un impozit suportabil, ulterior nevoia de a umple vistieria domnească, fie pentru a satisface lăcomia proprie, fie pentru a plăti tributul mereu mai mare către sultan, a determinat o înmulțire amețitoare a impozitelor, care nu erau însă datorate de mănăstiri și de boieri, ci numai de răzeși și de moșneni. Astfel, pe lângă *vinărici*, au apărut *părpăritul*, *cotăritul*, *gărdurăritul*, *ploconul de nume*, *pâncălăbia*, *datul de vin* și altele. Dincolo de parfumul

arhaic al cuvintelor, al căror înțeles cititorii îl vor afla citind cartea, se află suferința podgorenilor care, pe lângă *vitregia vremii*, atât de păgubitoare pentru vie, trebuiau să îndure și *vitregia vremurilor*, care îi secătuia de resurse.

Cu asemenea impozite în natură și în bani, nu numai că se umplea vistieria domnească, dar se întreținea și apetitul gastronomic și cel enologic la mesele domnești. Paul de Alep, însoțindu-l pe părintele său, Patriarhul Macarie, care a fost primit de domnitorul Vasile Lupu, a avut prilejul să se îndestuleze din bucatele și din vinurile moldovenești, iar apoi să le descrie în însemnările sale de călătorie. Abundența, luxul și ceremonialul de la mesele domnești au fost înfățișate cu talent literar și de Dimitrie Cantemir, în *Descriptio Moldaviae*, în pagini savuroase, citate integral de Horia Vladimir Ursu.

Nu este întâmplător că *marele paharnic* era unul dintre cei mai importanți dregători, membru al Sfatului Domnesc, aflat în fruntea unei ierarhii de slujbași cu atribuții referitoare la vin: *al doilea și al treilea paharnic*, *pivnicerul*, *cuparul*, *ploscarul*.

Faima vinurilor din Valahia și din Moldova a fost consolidată nu numai de arta podgorenilor, ci și de priceperea negustorilor, fie că erau exportatori, fie că erau importatori. Comerțul cu vin era reglementat uneori chiar prin tratate, cum este cazul celui încheiat de Alexandru cel Bun la 8 octombrie 1408 cu orașul polonez (în acel timp) Liov.

Pravilele laice românești reglementau activitățile legate de vie și de vin, iar sancțiunile pentru încălcarea regulilor domnești erau extrem de severe. De exemplu, în *pravila Îndreptarea Legii*, care s-a tipărit în timpul lui Matei Basarab, în Valahia, în anul 1652, în glava 305 se prevedea că acela care va tăia via vecinului său putea fi pedepsit prin tăierea mâinilor, pe lângă plata despăgubirilor pentru prejudiciul cauzat. În glava următoare era menționată pedeapsa ceva mai „blândă” pentru cel care ardea gardul viei: i se ardea mâna cu fier înroșit, era bătut și obligat să plătească prețul îndoit al gardului.

Și, pentru că e vorba despre încălcarea legii, nu putea să lipsească din această *Istorie juridică a viței-de-vie și a vinului la români* evocarea metodelor de contrafacere a vinului. Aflăm astfel că negustorii care exportau vinuri din podgoriile arădene la Viena vindeau, în loc de vin, un produs falsificat numit *Auszprug*, care era obținut prin fermentarea tescovinei, adică ceea ce rămânea după extragerea mustului din struguri. Pentru că întotdeauna au existat consumatori naivi, *Auszprug*-ul se vindea cu același preț ca și vinul original.

Cititorul care va avea răbdarea să parcurgă până la capăt acest volum va fi răsplătit cu asupra de măsură, pentru că paginile care urmează nu sunt o hermeneutică aridă a cutumelor și reglementărilor juridice din vechiul drept românesc și din perioada de început a dreptului modern, ci alcătuiesc o imagine vie și atractivă, dar și cuprinzătoare și exactă a faptelor de viață relevante, în evoluția lor, care i-au legat și îi leagă pe români, în întreaga lor istorie, de vița-de-vie și de vin.

Horia Vladimir Ursu are avantajul unei duble calificări: este și doctor în drept, este și doctor în istorie. Numai un autor cu această dublă calificare putea să înțeleagă întrepătrunderea subtilă, dar consistentă, dintre matricea factuală a viței-de-vie și a vinului, pe de o parte, și regulile de drept care au modelat-o și remodelat-o timp de mai multe secole. Fără erudiție ostentativă, autorul utilizează totuși un volum imens de informații, selectate însă cu grijă, pentru a le putea asambla cu folos într-un *opus* coerent, păstrând parfumul arhaic al activităților viticole și vinicole de altădată și reușind să ne convingă că vița-de-vie și vinul sunt într-adevăr elemente identitare ale românilor.

VALERIU STOICA

I

VIA ȘI VINUL ÎN ANTICHITATEA DACĂ ȘI DACO-ROMANĂ

Au trecut câteva milenii până ce vița sălbatică – plantă din marea familie, cu zece genuri, a ampelidaceelor – să devină *Vitis vinifera*, adică via producătoare de struguri pentru vin.¹ Urme de viță sălbatică, datând din Cretacicul superior, s-au găsit în regiuni azi foarte friguroase, precum Alaska și Siberia.² Cercetările arheologice de la începutul secolului XX atestă faptul că vița-de-vie a fost cultivată mai întâi în India, de către arieni, de unde marile migrații au dus cu ele și cultura viei, în toate zonele geografice unde creștea vița sălbatică.³

Mâna omului a îmbunătățit de timpuriu vița sălbatică, obținându-se planta de cultură, după cum s-a întâmplat și cu merii și perii pădureți, și cu cireșii negri sălbatici, care, prin altoire, au devenit pomi fructiferi.⁴

Vița sălbatică crește și azi pe teritoriul românesc, specialiștii indicând 320 de localități unde aceasta crește

¹ Constantin C. Giurescu – *Istoricul podgoriei Odobeștilor*, Editura Academiei RSR, 1969, p. 11

² Constantin C. Giurescu – op. cit., p. 11

³ I.C. Teodorescu – „Viticultura”, în *Enciclopedia României*, vol. III, Imprimeria Națională, București, 1939, p. 401

⁴ Constantin C. Giurescu – op. cit., p. 12

natural, „sub forma unor uriașe liane”, mai ales în pădurile din lunca Prutului și în cea a Dunării.¹ În pădurea Letea, din Delta Dunării, vița sălbatică, numită de romani și *Vitis silvestris*, ca și la Topleț, în Banat, și în zona Cazanelor–Orșova, dă roade bogate, care sunt culese toamna târziu și prelucrate de localnici, care obțin un vin destinat consumului propriu.²

Vițele sălbatice din pădurile românești, ca și din întreaga Europă, aparțin speciei *Vitis vinifera*, la noi în țară existând două varietăți. Cea mai veche dintre ele se numește popular „lăuruscă”, denumire provenită din termenul latin „labrusca”, moștenit de la coloniștii romani. E considerată „(sursa) inițială a viței nobile și moderne de astăzi”.³

A doua varietate de viță sălbatică, numită *Vitis vinifera silvatica*, a apărut prin sălbăticirea viței cândva cultivate și lăsate în paragină.⁴

Despre cultura viței-de-vie în spațiul carpato-danubiano-pontic, despre obținerea vinului, dar și despre consumul lui în epoca antică avem texte puține și ele vin exclusiv din afara lumii geto-dacice, din mediul grecesc, respectiv roman. Geto-dacii nu au avut un alfabet propriu, dar le foloseau, „într-o oarecare măsură”, atât pe cel grecesc, cât și pe cel latin.⁵

Chiar dacă geto-dacii ar fi scris – acest lucru fiind probabil apanajul preoților –, textele lor nu ar fi ajuns până la noi, din cauza suportului perisabil folosit în acele timpuri.⁶

¹ Gheorghe Iordache – *Ocupații tradiționale pe teritoriul României*, Scrisul românesc, Craiova, 1985, vol. I, p. 244

² Ibidem, p. 244

³ Constantin C. Giurescu – op. cit., infra 4

⁴ Constantin C. Giurescu – op. cit., infra 4

⁵ Rodica Mihăilescu – „Geți și daci între cer și pământ”, în *Studii slătine*, vol. V, Editura Casa Ciurea, Slatina, p. 35

⁶ Ibidem, p. 35

Patria cea veche a geto-dacilor era Tracia – scrie Herodot în secolul al V-lea î. Hr. –, o regiune vinicolă „considerată ca locul de naștere al zeului vinului Dionysos”.¹ Homer, în *Iliada*, ne spune că vinul a fost cunoscut de geto-daci de la agatârșii din Transilvania, iar Xenofon, vorbind despre geți, afirma că „bărbați și femei beau vinul după moda scitică, neamestecat cu apă, slujindu-se, în loc de pahare, de coarne de cerb și de bou, care se treceau din mână în mână”.²

Cornelius Nepos scria că „tracii au obiceiul de a lupta cu paharul ca și cu armele, fiind oameni foarte dedați la băutura”, iar Atheneu și Platon adăugau că geții obișnuiau să bea până la deplina îmbătăre.³

Platon ne mai scrie că sciții și tracii, atât femeile, cât și bărbații, beau vinul, după care își stropeau cu el hainele, „socotind că este o deprindere frumoasă și aducătoare de fericire”.⁴ Pomponius Mella afirmă că tracii obișnuiau să-și coacă strugurii în mod artificial, prin acoperirea acestora cu frunze uscate, metodă uzitată și azi.⁵ Romanul Ovidiu, cel care și-a petrecut exilul pe malul Pontului Euxin, a descris și metoda de vinificare practică de localnicii din Dionysopolis (Balcicul de azi), amintind și modul în care aceștia concentrau vinul, prin înghețare.⁶

Șaptesprezece secole mai târziu, în 1785, un preot armean, călător prin Țările Române, descria procedeul de obținere din vinul nou a unui vin mai concentrat, mai alcoolizat, numit „puterea vinului” sau „inima vinului”.⁷

¹ A.D. Xenopol – *Istoria românilor din Dacia traiană*, ediția a IV-a, vol. I, Editura Științifică și Enciclopedică, București, 1985, p. 85

² Ibidem, p. 85

³ Ibidem, p. 85

⁴ Gheorghe Iordache – op. cit., p. 244

⁵ Ibidem, p. 245

⁶ I.C. Teodorescu – op. cit., p. 401

⁷ Constantin C. Giurescu – op. cit., p. 130

Armeanul scria că: „Boierii, atunci când se apropia iarna, lasă vinul în vase mari, neastupate; după două nopți, apa din vin îngheață. Pe urmă, se sparge gheața cu un fier cald; găesc înăuntru un vin natural, curat și limpede.”¹

De la Herodot știm că sciții, locuitori, ca și geții, ai Dobrogei, foloseau vinul la diverse ceremonii. Astfel, dintre prizonierii de război, aceștia sacrificau câte unul la fiecare sută, după ce, mai întâi, le turnaseră vin pe cap.² Războinicii care luaseră prizonieri erau distinși de către șefii militari cu câte o cupă de vin, iar cei care făcuseră cei mai mulți sclavi, cu câte două cupe.³ Vinul era întrebuințat și la jurăminte, sciții care jurau amestecându-l cu o cantitate mică din propriul sânge.⁴ Acest jurământ avea valoarea unui ritual mistico-religios. Desigur, ritualul scitic nu se referea la situația martorului pus să jure cu privire la veridicitatea unor fapte, așa cum se întâmplă în cadrul procedurilor juridice moderne. Probabil că sensul lui era acela al unei promisiuni sau al unei făgăduieli ferme a părților, în ideea de a înfăptui ceva împreună.

Melpomene ne relatează că, atunci când un rege scit murea, el era înmormântat împreună cu paharnicul său, deci cu „cel ce-i toarnă vin”.⁵

Herodot nu ne vorbește despre proveniența vinului pe care-l beau sciții și geto-dacii din Dobrogea.

Constantin C. Giurescu scrie că vinul băut de căpeteniile locale era un vin sudic, grecesc, dovadă fiind numeroasele resturi de amfore grecești din multe așezări vechi.⁶ Istoricul

crede că, pe lângă vinul dulce, grecesc – mai scump –, localnicii au băut și „vinul produs de podgoriile țării”.¹ O părere contrară pare a avea Vasile Pârvan, care-l citează pe Ovidiu, romanul scriind că, în vremea șederii lui în exilul din Tomis, cultura viței-de-vie nu exista în oraș.² Pârvan adăuga că „știm însă că totuși vița era cu dragoste cultivată la extremă limită sudică a ținutului getic, în părțile Mesembriei”³, o colonie grecească, parte din comunitatea Cetăților Pontice, aflată în sudul actualei Bulgariei, localitate cunoscută azi ca Nesebar.

Constantin C. Giurescu ne îndeamnă să nu luăm ad litteram afirmația poetului exilat, argumentând că, printre monețele bătute în Tomis, în secolele II-I î. Hr., s-a găsit și una din bronz, având pe avers chipul lui Dionysos, zeul vinului, iar pe revers, un strugure mare.⁴ Mai adaugă că săpăturile arheologice din Callatis – azi, Mangalia, aflată la circa patruzeci de kilometri sud de Tomis – au scos la iveală șaiszeci de piese din ceramică aurită, găsite într-un mormânt din secolul al IV-lea î. Hr., piese înfățișând, pe lângă sirene cu liră, dansatoare, porumbei ori rozete, și ciorchini de struguri.⁵

Prima mențiune scrisă cu privire la cultura viței-de-vie pe pământ românesc i-o datorăm geografului antic Strabon (66 î. Hr. – circa 24 d. Hr.), contemporan al geto-dacului Burebista, precum și al celor doi mari romani, Cezar și Octavian Augustus. Strabon afirmă că Burebista, „spre a ține în ascultare poporul... și-a luat ajutor pe Deceneu... Ca dovadă despre ascultarea ce i-o dădeau (geții) este și faptul că ei s-au lăsat înduplecați să taie vița-de-vie și să

¹ Ibidem

² Constantin C. Giurescu – op. cit., p. 13

³ Ibidem, p. 13

⁴ Ibidem, p. 13

⁵ Ibidem, p. 13

⁶ Ibidem, p. 13

¹ Ibidem, p. 13

² Vasile Pârvan – *Getica, o protoistorie a Daciei*, Editura Meridiane, București, 1982, p. 84

³ Ibidem, p. 84

⁴ Constantin C. Giurescu – op. cit., p. 13

⁵ Ibidem