

ταφέρεται ὁ ἐνζυμούμενος οἶνος μὲ ἓνα πανίον μουσκευμένον μέσα εἰς κρύον νερόν, ἤτε, νὰ καταβρέχῃς τὸ βαγένι διὰ τέσσαρας, ἢ πέντε ἡμέρας.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΘ'.

Περὶ καθάρσεως, ἢ Λαγαρίσματος τῶν κρασίων.

213.

Τὸ ρυτικὸν λαγάρισμα τῶν οἴνων ἀκολουθεῖ μετὰ τὰ διάφορα μεταγγίσματα καὶ μὲ τὴν ἡρεμίαν αὐτῶν μέσα εἰς τὰ βαγένια καθὼς καὶ εἰς τὰ βοκάλια. Ὅθεν εἶναι ἀληθές ὅτι τὸ παλαιότερον κρασίον φαίνεται καὶ τὸ πλέον καθαρὸν, καθότι δὲν μετέχει ἀπὸ τὰς λασπώδεις ὕλας, αἱ ὁποῖαι ἀπὸ καιρὸν εἰς καιρὸν κατακαθίζουσι καὶ σχηματίζουσι τὸ ταρτωδὲς περιάλειμα τοῦ ἀρθρου 131, καὶ κατ' ἀναγκαίαν, συνέπειαν, ὁ τοιοῦτοτρόπως καθαρισθεὶς οἶνος, εἶναι ἐλαφρότερος καὶ ὑγιεινός, καθὼς ἔκαμα τὴν παρατήρησιν εἰς τὸν πρόλογον ἀριθμὸς 5'.

214.

Εἰς τὸ Κεφάλαιον τοῦτο πραγματευόμεθα μόνον περὶ τοῦ τρόπου τοῦ λαγαρίσματος τῶν κρασίων χωρὶς νὰ περιμένωμεν τὸ μακρινὸν ἐκεῖνο διάστημα τοῦ χρόνου τὸ ὁποῖον ἀπαιτεῖ τὸ ἀνωτέρω ρυτικὸν λαγάρισμα καὶ ὡς δυνατόμενον νὰ ἐμποδίσῃ πᾶσαν μεταγενεστέρην ἐνζύμωσιν εἰς τὰ βαγένια, καὶ νὰ συντηρήσῃ πολὺν καιρὸν τοὺς οἶνους χωρὶς φόβον ἐξυδώσεως, ἢ διασθορᾶς, εἴτε ὅταν δὲν ὑπάρχουν καλὰ ὑπόγεια, καθὼς καὶ εἰς τὰ διὰ ξηρᾶς ἢ διὰ θαλάσσης μακρινὰ ταξείδια, καὶ ἂν ἀκόμη ἔχουν νὰ περάσουν ἀπὸ τὸν Ἰσημερινόν, ἢ γραμμηνκαὶ τέλος πάντων διὰ νὰ ἔχη

bersi, come se fosse il vino vecchio, di cui feci cenno nell' articolo precedente.

## 215.

Per le ragioni addotte nell' art. 199 deve per regola generale chiarificarsi solo quel vino, che subì già le piccole fermentazioni nella botte, e li varj travasamenti, che regolando queste gli procurarono quella bontà, di cui, secondo la di lui qualità, esso è suscettibile: poichè seguita che è quest' artificiale chiarificazione il vino. come già si disse, rimane stazionario, non si cambia più nè in male, nè in bene, così che nemmeno si migliora più di molto nelle botti, o bottiglie. Dissi per regola generale, poichè li vini per natura troppo spiritosi e forti possono modificarsi col mezzo di una anticipata chiarificazione.

## 216.

Di regola pertanto chi hà buona cantina, e vasi vinari, o botti bastanti per effettuare li travasamenti, nè hà bisogno di modificare la troppo naturale gagliardia del vino, nè ha urgenza alcuna o di far viaggiare il vino, o di berlo più presto in istato di chiarezza, non lo chiarifica, se non dopo, che seguirono tutti li sovr' indicati travasamenti  $\frac{1}{2}$  (art. 207 212), ed ancora un anno, e più dopo, e solo quando lo riconosce vino intieramente perfezionato.

## 217.

Qual mezzo poi la chiarificazione di far cessare la fermentazione, egli è agevole il riconoscere, che chi ama di conservare ai vini la dolcezza, li chiarifi-

τις οἶνον ἐλαφρότερον καὶ ὑγιέστερον, ὡσὰν νὰ ἦτο παλαιὸς οἶνος, καθὼς ἀνέφερα εἰς τὸ προλαβὸν ἄρθρον.

## 215.

Διὰ τοὺς προεκτεθέντας λόγους εἰς τὸ ἄρθρον 199 κατὰ γενικὸν κανόνα πρέπει νὰ λαγαρίζεται ἐκεῖνος μόνον ὁ οἶνος, ὅστις ὑπέμεινε ἤδη τὰς μικρὰς ἐνζυμώσεις εἰς τὸ βουτσίον, καὶ τὰ διάφορα μεταγγίσματα, τὰ ὁποῖα τακτοποιήσαντα ταύτας προετοίμασαν εἰς τὸν οἶνον ἐκεῖνον τὴν τελείαν ποιότητα τῆς ὁποίας ἦτον ἐπιδεκτικός. Καθότι ἀφοῦ τελεσθῆ αὐτὸ τὸ τεχνικὸν λαγάρισμα ὁ οἶνος, ὡς προεῖπον, μένει στάσιμος, δὲν μεταβάλλεται πλέον μήτε εἰς τὸ καλόν, μήτε εἰς τὸ χεῖρον, ὥστε δὲν βελτιοῦται πλέον καταπολὺ μέσα εἰς τὰ βαγένια ἢ βουκάλια. Εἶπον κατὰ γενικὸν κανόνα, καθότι οἱ ἐκ φύσεως πολλὰ πνευματώδεις καὶ δυνατοὶ οἶνοι, δύνανται νὰ μεταβληθοῦν ὡς ἐξ ἐνὸς ἀκαίρου λαγαρίσματος.

## 216.

Ἐν τούτοις ὁποῖος ἔχει οἶναποθήκην καὶ οἶνοδοχεῖα ἢ ἀγχεῖα ἀρκετὰ διὰ νὰ κάμνη τὰ μεταγγίσματα, οὔτε ἔχει ἀνάγκην νὰ μετριάσῃ τὴν πολλὰ φυσικὴν αὐστηρότητα τοῦ οἶνου, οὔτε ἀναγκαζέται νὰ ταξιδεύτῃ τὸν οἶνον, ἢ νὰ τὸν πῖη προτιότερα καθαρὸν, δὲν τὸν λαγαρίζει, εἰμὴ ἀφοῦ τελέσει εἰς αὐτοὺς ὅλα τὰ προβλεθέντα μεταγγίσματα. (ἄρθρον 207 — 212) καὶ μετὰ ἐν καὶ περισσότερον ἔτος ὕστερον, καὶ μόνον ὅταν γνωρίζῃ ὅτι ἐτελειοποιήθη ὁλοσχερῶς.

## 217.

Ὡς μέσον δὲ τοῦ νὰ καταπαύῃ τὴν ἐνζύμωσιν τὸ λαγάρισμα, εἶναι εὐκόλον νὰ γνωρίζῃ πᾶς ἕνας. Ὅτι ὅστις ἀγαπᾷ νὰ συντηρῇ τῶν οἴνων τὴν γλυκύτητα τοὺς λαγαρίζει

ca, o subito o più presto: sendo la fermentazione quella, che toglie ai vini la dolcezza procuratali dal mosto, e le sostituisce spirito, brio, e forza, come tante volte già si disse. (art. 211).

218.

Dal sin qui detto si può arguire, che il mezzo della chiarificazione, di cui si tratta, è quello, che conviene di più ai greci, finchè sono essi privi di buone cantine, del numero di necessarj vasi vinarj, delle cognizioni, e della volontà di ben fare li vini in tino. di travasarli, e conservarli, mentre che i loro vini hanno per loro natura, e senza molta arte un gran spirito, e brio.

Questo mezzo rimpiazza in meglio. e con più sicurezza la chiarificazione ottenuta colla resina, e tutti quegli altri empiastri ben spesso nocivi alla salute, di cui si servono i greci in certi paesi per ottenere la chiarificazione, e conservazione dei loro vini mosti, e dar loro un certo brio. (vedi la nota 31).

219.

Questa chiarificazione artificiale si ottiene o col mezzo di bianchi d' uova, o con quello della colla di pesce. Di questi due mezzi trattasi nè seguenti due paragrafi.



πάραυτα, ἢ ταχύτερα· ἐπειδὴ ἡ ἐνζύμωσις ἀφαιροῦσα ἀπὸ τοῦ οἴνου τὴν γλυκύτητα ἐκείνην ἣτις τῶν μεταδίδεται ἀπὸ τὸν μούστον, ἀντικατασταίνει ἀντ' αὐτοῦ τὸ πνεῦμα καὶ τὸν χυμὸν τοῦ οἴνου, ὡς πολλάκις ἐπανέλαβα.

Ἐξ ὧτων εἶπα ἐνταῦθα δύναται τις νὰ συμπεράνη ὅτι, τὸ περὶ οὗ ὁ λόγος μέσον τοῦ λαγαρίσματος, εἶναι τὸ πλεόν συμφερότερον εἰς τοὺς Ἕλληνας, καθόσον ἀκόμη στεροῦνται καλῶν ὑπογείων ἢ οἰναποθηκῶν, τῶν διαφορῶν ἀναγκαίων οἰνοδοχείων καὶ ἀγγείων, τῶν γλώσσεων, καὶ θελήσεως τὸ νὰ κάμνουν τὰ κρασία τῶν εἰς κάδον, νὰ τὰ μεταγγίζουσιν, καὶ προσυλάττουν, ἐνῶ τὰ κρασία τῶν ἔχουσιν ἐκ ρύσεώς των πολὺ πνεῦμα καὶ δύναμιν.

Τὸ μέσον τοῦτο τοῦ λαγαρίσματος δύναται ν' ἀντικατασταίη καλῆτερα, καὶ ἀσφαλέστερα τὸ καταστράγγισμα, τῆς βετσίνας καὶ ὅλα ἐκεῖνα τὰ ἄλλα προσθέματα, ὡς ἐπιτοπολὺ βλαπτικώτατα εἰς τὴν ὑγείαν, τὰ ὁποῖα μεταχειρίζονται οἱ Ἕλληνες εἰς μερικoὺς τόπους διὰ νὰ κάμνουν στραγγικτὰ τὰ κρασία των, ὥστε νὰ μὴ ξυδιάζουσιν τὰ μυστοκρασιῶτων, καὶ διὰ νὰ μεταδίδουσιν εἰς αὐτὰ δύναμιν τινὰ (μπροῦσκα). (Ἴδε τὴν σημείωσιν λ.σ.)

## 219.

Τὸ τεχνικὸν τοῦτο λαγάρισμα γίνεται ἢ μὲ τὰ λευκώματα τῶν αὐγῶν, ἢ διὰ τῆς ἰχθυοκέλλας, περὶ τῶν ὁποίων πραγματεύονται οἱ προτεχεῖς δύο παράγραφοι.





**Della Chiarificazione col bianco****d' uova.****220.**

Si sceglieranno delle uova fresche di gallina, evitando con grande diligenza di servirsi di quelle che già fossero o vecchie, o corrotte, poichè il cattivo gusto, ed odore loro si comunicherebbero subito al vino. (32). Si separeranno quindi tutti li bianchi che si metteranno in un recipiente, in cui si possano sbattere ben bene finchè montino in schiuma, allora vi si metterà un pò di vino della botte, che si vuole chiarificare, assieme alli detti bianchi sbattuti, affine di allongarli in proporzione del quantitativo del vino che si ha da chiarificare, e di formare tanto liquido, che serva all' uso quì sott' indicato.

**221.**

La proporzione dè bianchi d' uova da impiegarsi é la seguente. Se il vino da chiarificarsi è poco, si adopereranno 3 bianchi per ogni 60 bottiglie ordinarie di vino (la bottiglia contiene circa 25 oncie di vino secondo il regolamento di Francia delli 8 marzo 1735). Se poi è molto, si può fare una diminuzione di detti bianchi, in modo, che possano per esempio bastare 3 bianchi per ogni 80 90 o 100 bottiglie di vino: se poi fosse una sola bottiglia, non si può far' a meno di un bianco d' uova. (33)

## §. Α΄.

Τὸ λαγάρισμα διὰ τῶν λευκωμάτων, ἢ

ἀσπράδιων τῶν αὐγῶν.

220.

Διαλέξε πρόσφατα αὐγά τῆς κότας καὶ πρόσεχε νὰ μὴν εἶναι παλαιά, ἢ κλούβια, διότι τότε ἡ κακοσμία καὶ δυσωδία των ἤθελε μεταδοθῆ πάραυτα εἰς ἕλον τὸ κρασίον (λβ΄.) Μεταταῦτα ξεχώρισε τὰ ἀσπράδιά των, καὶ βάλε τα εἰς ἓν ἀγγεῖον, μέσα εἰς τὸ ὁποῖον νὰ δύνασαι νὰ τὰ κτυπήσης καλά, καὶ μὲ τὴν ὑπομονὴν, ἕως ν' ἀφρίσουν· τότε βάλε ὀλίγον κρασίον ἀπὸ τὸ βαγένι, τὸ ὁποῖον μέλλεις νὰ λαγαρίσης, μὲ τὰ ἄνω κτυπημένα ἀσπράδια, διὰ νὰ τὰ ἀραιώσης κατὰ τὴν ἀναλογίαν τῆς ποσότητος τοῦ κρασίου διὰ λαγάρισμα, καὶ κάμε ἀρκετὸν ὑγρὸν ὥστε νὰ χρησιμεύσῃ, καὶ διὰ τὴν ὁποίαν παρακάτω θέλω εἰπῆ χρῆσιν.

221.

Ἡ ἀναγκαιούσα ἀναλογία τῶν ἀσπράδιων, εἶναι ὡς ἐξῆς. Ἄν τὸ κρασίον διὰ λαγάρισμα εἶναι ὀλίγον, μεταχειρίζου γ' ἀσπράδια διὰ κάθε 60 βοκάλια κοινὰ τοῦ κρασίου· (τὸ κάθε βοκάλι ἐμπεριλαμβάνει περίπου 25 οὐγγίας κρασίου, κατὰ τὸν κανονισμόν τῆς Γαλλίας τῶν 8 Μαρτίου 1735) ἂν δὲ ἦναι πολὺ, δύνασαι νὰ ὀλιγοστεύσῃς τὰ ἀσπράδια, εἰς τρόπον ὥστε, νὰ ἀρκέσουν π. χ. τρία ἀσπράδια εἰς κάθε 80, 90, ἢ 100 μποτίλιας αὐτοῦ τοῦ κρασίου. Διὰ ἓν μόνον βοκάλι βάλτε ἀκέραιον τὸ ἀσπράδι (λγ΄).

## 222.

La chiarificazione del vino può farsi o nella stessa botte, che lo contiene, od in altra botte, in cui si travasi. Quest' ultimo mezzo è quello, che si adotta nel caso di una straordinaria fermentazione, che si vuole far cessare (art' 199, e 205). In amendue però li casi è essenziale a ritenersi, che o la prima botte venga ridotta alla metà, col mettere in disparte per poco tempo l' altra metà del viuo da chiarificarsi, o che l' altra botte si riempia solo sino alla metà per la ragione, che si vedrà qui sotto.

## 223.

In questa metà di vino, che è nella botte, si getta la metà dell' anzidetto liquido ben sbattuto, e misto dello stesso vino, come sopra, e di bianchi d' uova, e che si mise nel recipiente (art. 222), liquido che si sbatterà nuovamente nel versarlo su d<sup>a</sup>. metà del vino. Quindi o dimenando la botte, se è piccola, o dimenando il vino col liquido versato per mezzo di un bastone introdottovi dal buco del cocchiume superiore (art. 117) si procurerà di mescolare ben bene ogni cosa, talmente che il liquido versato s' immedesimi per così dire nel miglior modo possibile col vino della botte.

## 224.

Ciò eseguitosi si riempierà la botte sino ai due terzi col vino messo indisparte, o lasciato nella prima botte (art. 222), e sù quest' altra aggiunta di vino si verserà altra porzione del d. liquido nuovamente sbattuto nel versarlo, e si rinnoverà l' operazione del rimescolamento del tutto, come si disse nel precedente articolo.



## 222.

Τὸ λαγάρισμα δύνασαι νὰ κάμῃς ἢ εἰς τὸ ἴδιον βαγένι, εἰς τὸ ὁποῖον ἐμπεριέχεται ὁ οἶνος, ἢ καὶ εἰς ἕτερον, εἰς τὸ ὁποῖον τὸν μεταγγίζου. Τὸ τελευταῖον τοῦτο παραδέχονται πάντοτε εἰς τὴν περίπτωσιν τοῦ ἐξ ἀνάγκης μεταγγίσματος τῆς ἐκτάκτου ἐνζυμώσεως, ὅταν θέλουν νὰ τὴν καταπαύσουν. (Ἄρθ. 199, καὶ 205). Καὶ εἰς τὰς δύο περιπτώσεις ὁμοίως εἶναι ἀναγκαῖον νὰ γνωρίζῃς ὅτι, ἢ τὸ πρῶτον βαγένι νὰ εὐκαιρώσῃς κατὰ τὸ ἥμισυ, θέττων κατὰ μέρος πρὸς ὀλίγον τὸ ἄλλο ἥμισυ τοῦ κρασίου διὰ μεταγγισμα, ἢ γέμισέ μόνον τὸ ἄλλο βαγένι ἕως εἰς τὴν μέσην, διὰ τὸν λόγον τὸν ὁποῖον θέλεις ἰδῆ κατωτέρω.

## 223.

Ἐπάνω εἰς τοῦτο τὸ ἥμισυ τοῦ κρασίου ὁποῦ εἶναι εἰς τὸ βουτσί ρίψε τὸ ἥμισυ τοῦ ἀνωτέρω συνδαρμένου ὑγροῦ, καὶ τὸ ὁποῖον ἦνωσε μετὰ τὸ αὐτὸ κρασίον, ὡς ἀνωτέρω, καὶ μετὰ τὰ ἄσπράδια, καὶ τὸ ὁποῖον ἔβαλες εἰς τὴν ἀγγεῖον (ἄρθ. 222), ὑγρὸν, το ὁποῖον κτύπησε ἐκ νέου διὰ νὰ χυθῆ ἔπάνω εἰς τοῦτο τὸ ἥμισυ τοῦ κρασίου. Μεταταῦτα, ἢ κούνισε τὸ βαγένι, ἂν δὲν εἶναι τρανόν, ἢ ἀνακάτωσε τὸ κρασίον μετὰ τὸ ἐπιχυθὲν ρευστὸν, μετὰ μίαν ῥάβδον ἀπὸ τὴν ἐπάνω τρύπαν ἢ ὄκταν τοῦ πώματος (ἄρθ. 117), ἀνακάτωσε μετὰ ἐπιμέλειαν καὶ καλὰ τὸ ὅλον, ὥστε τὸ ἐπιχυθὲν ρευστὸν νὰ ταυτισθῆ, οὕτως εἰπεῖν, ἐντελῶς μετὰ τὸ κρασίον τοῦ βαγενίου.

## 224.

Μετὰ τὴν πρᾶξιν ταύτην γέμισε τὸ βαγένι κατὰ τὰ δύο τρίτα ἀπὸ τὸ κρασίον ὁποῦ ἔβαλες κατὰ μέρος, ἢ ἄρισες εἰς τὸ πρῶτον βαγένι (ἄρθ. 222), καὶ ἔπάνω εἰς τοῦτο τὸ ἄλλο πρόσθεμα τοῦ κρασίου ἐπίχυσε πάλιν ἄλλο ρευστὸν καὶ κτύπησέ το ὅταν τὸ χύεις τὴν ἐργασίαν τοῦ ὄλου ἀνακατώματος κάμνε, ὡς εἶπον εἰς τὸ προλαβὸν ἄρθρον.

225.

Finita questa 2. operazione si finirà di riempire la botte col rimanente vino messo in disparte, o lasciato nella 1. botte, e vi si getterà sopra il restante liquido, che si rimescolerà sempre, come si è detto, e poi si chiuderà la botte a dovere, aspettando 8 a 10 giorni per tirare il vino dal buco di sotto della botte stessa, il quale sarà diventato limpido della limpidezza, di cui si parla nell' articolo 127.

226.

Dalla quantità pertanto del vino, che si vuole chiarificare, si avrà la misura dell' allungamento del suddetto liquido d' uova, e vino sbattuti assieme per procurarsi il quantitativo da versarsi in due, o 3 volte come si è detto nella botte.

227.

Ciò, che rimane in fondo della botte, dopo che si è tirato il vino chiaro è un deposito di tutte le feccie e materie fecali, e del detto miscuglio di bianchi d' uova. Si userà pertanto l' attenzione di sospendere di tirare il vino dacchè si vede, che non viene più così chiaro, e questo deposito, e torbido liquido del pari che il vino, che sorte, quando si apre il buco per tirare il vino, si filtreranno colla carta, ed il vino così chiarificato si rimetterà coll' altro tirato chiaro.

228.

La botte, in cui è messo il così chiarificato vino deve venire riempita, e turata nelle consuete forme, ed anche ermeticamente, come s' insegnò nelli articoli 180, e 181.

## 225.

Ἄφοῦ ἐτελείωσεν ἡ βα. αὕτη ἐργασία, ἀπογέμωσε τὸ βαγένι μετὰ τὸ ὑπόλοιπον κρασίον καὶ χύσε ἐπάνω τὸ συνδαρμένον ἄλλο ὑγρὸν, τὸ ὁποῖον ἀνακάτωνε πάντοτε, ὡς εἶπον· ἔπειτα κλείσε καλὰ τὸ βαγένι, καὶ μετὰ 8 ἢ 10 ἡμέρας τράβιξε τὸ κρασίον ἀπὸ τὸν πείρον, ἢ τὴν κατωτέρω τρύπαν τοῦ βαγενίου, τὸ ὁποῖον θέλει εἶναι λαγαρισμένον καὶ διαυγές, ὡς εἶπον εἰς τὸ ἄρθ. 127.

## 226.

Ὡς ἐκ τῆς ποσότητος τοῦ κρασίου, τὸ ὁποῖον θὰ λαγαρισθῆ λαμβάνεται τὸ μέτρον τῆς ἀραιώσεως, καὶ αὐξήσεως τοῦ εἰρημένου ὑγροῦ, κατασκευασμένον ἀπὸ τὰ ἀσπράδια καὶ κρασί, διὰ νὰ ἔχῃς τὴν ποσότητα ὥστε νὰ φθάσῃ διὰ νὰ τὸ χύσῃς εἰς 2 ἢ 3 ὄρας, ὡς εἶπον, εἰς τὸ βαγένι.

## 227.

Ὅ,τι μένει εἰς τὸν πάτον τοῦ βαγενίου, ἀφοῦ ἐτράβιξες τὸ λαγαρισμένον κρασί, εἶναι τὸ ἀπόθεμα ὄλων τῶν σκυβάλων, καὶ περιττῶν ὑλῶν τοῦ κρασίου, καὶ συμμιγμένων ἀσπραδίων· λοιπὸν ὅταν βλέπῃς, ὅτι τὸ κρασίον ὁποῦ εὐγαίνει, δὲν εἶναι τόσον καθαρὸν, διάκοψε τὸ τράβιγμα, τὸ δὲ καταπάτι, καὶ θολὸν ῥευστὸν, καθὼς καὶ τὸ πρῶτον κρασίον ὁποῦ εὐγαίνει, ὅταν ἀνοίξῃς τὸν πείρον ἢ τὴν τρύπαν, διὰ νὰ τραβίξῃς τὸ κρασίον, στράγγισέ τα εἰς τὸ χαρτί, καὶ τὸ λαγαρισμένον τοῦτο κρασί ἔνωσε μετὰ τὸ ἄλλο ὁποῦ ἐτράβιξες καθαρὸ.

## 228.

Τὸ βαγένι, εἰς τὸ ὁποῖον ἔβαλες τὸ οὕτω λαγαρισθὲν κρασίον, πρέπει νὰ τὸ γεμίσης, καὶ πωμάσης κατὰ τοὺς συνήθεις τρόπους ἀκόμη καὶ ἐρμετικῶς, καθὼς σ' ἐδίδαξα εἰς τὰ ἄρθ. 180 καὶ 181.

## 229.

Fà però d' uopo di non dimenticare la seguente attenzione, quando si hà a chiarificare del vino, che si contiene in botti grandi e difficili a muoversi cioè a dire, si procurerà una volta, che sonosi terminate le operazioni prescritte nelli art. 223 o 226 di alzare alquanto la botte nella di lei parte di dietro, perchè abbia bastevole inclinazione nel di lei davanti, onde possa poi uscire tutto il vino chiarificato, quando si tirerà (not. 225) senza che faccia bisogno in quell' epoca di alzarlo, e produrre così più o meno un qualche intorbidamento nel vino.

## 230.

Per la stessa ragione è pur necessario, che questa botte sia situata in un posto comodo per potere tirare tutto il vino chiarificato, che essa contiene, e che al buco, da cui si tirerà il vino vi sia il suo cocchiame, o canaletto di legno, o di bronzo, che conduca fuori il vino senza squassamento.

Quest' ultima misura è utile Per tutte le botti in generale affine d' impedire nel tirarsi il vino, quelle perdite di questo, che in mancanza di tale instrumento sempre succederebbero, tirando a dirittura il vino dal semplice buco della botte.

## 231.

Col bianco d' uova si chiarifica ogni qualità di vino, in ogni stagione, e tempo, sebbene si debba preferire il tempo secco per procedervi. Solo nei tempi caldi, o tiepidi, ed in quelli, in cui spira il vento del nord la chiarificazione segue con maggior lentezza.

Όταν ἔμως μέλλης, νὰ λαγαρίσης κρασία, τὰ ὁποῖα ἔμπεριέχονται εἰς μεγάλα βαγένια καὶ δυσμεταχειρίστα, πρόσεχε εἰς τὰ ἀκόλουθα, τοῦτέστι ἀφοῦ ἐτέλευσαν αἱ ἐργασίαι τῶν ἀρθ. 223 ἢ 226, σήκωνε ὀλίγον τὸ βαγένι ἀπὸ τὰ δπισθεν, ὥστε νὰ γένη ἀρκετὰ εἰς τὰ ἐμπρός, διὰ νὰ ἐκβῆ ὅλον τὸ λαγαρισμένον κρασίον, ὅταν τὸ τραβίξης (ἀρθ. 235) χωρὶς νὰ γίνῃ ἀνάγκη τότε διὰ νὰ τὸ σηκώσης, καὶ οὕτω νὰ προξενηθῇ θόλωσις τοῦ κρασίου.

Διὰ τὴν αὐτὴν αἰτίαν εἶναι ἀνάγκη, ὥστε τὸ βαγένι, νὰ εἶναι τοποθετημένον εἰς μέρος ἐπιτήδειον διὰ νὰ δύνασαι νὰ εὐγάλης ὅλον τὸ ἐμπεριεχόμενον λαγαρισμένον κρασίον, καὶ τὸν πείρον, ἀπὸ τὸν ὁποῖον θὰ τραβιχθῆ τὸ κρασίον, νὰ ἔχη τὸ στούπωμα ἢ κάνουλαν ξύλινην, ἢ ὀριχάλκινον, διὰ νὰ ἐξέρχεται ἄθολον τὸ κρασίον.

Τοῦτο τὸ μέτρον τῆς κάνουλας εἶναι καλὸν διὰ ἔλα ἐν γένει τὰ βαγένια, διότι προλαμβάνει, ὅταν τραβᾷς τὸ κρασίον, τοὺς χαμοὺς ὁποῦ ἤθελεν ὑπομείνει ἐὰν εὐγαινεν ἀπὸ τὸν ἀπλὸν πείρον τοῦ βαγενίου.

Μὲ τὸ λεύκωμα τοῦ αὐγοῦ λαγαρίζονται κρασία κάθε ποιότητος, εἰς κάθε ἐποχὴν, καὶ μὲ κάθε καιρὸν, ἂν καὶ προτιμᾶται ὁ ξηρὸς καιρὸς. Μόνον εἰς ζεστοὺς ἢ καυτεροὺς καιροὺς, καὶ ὅταν πνέουν βορῖνοι ἄνεμοι τὸ λαγάρισμα γίνεται μὲ περισσοτέραν ἀργηταν.



In dieci giorni però ella è sempre effettuata, e non mai in sole 24 ore, come erroneamente si vede scritto in certi opuscoli.

ζ. 2.

**Della chiarificazione col mezzo  
della colla di pesce.**

232.

Li vini bianchi regolarmente si chiarificano e di preferenza colla colla di pesce, se la stagione non è così calda.

L'effetto suo è più pronto, massime se la colla sia bianchissima, come migliore. (34)

233.

La dose di questa colla deve essere di un sesto di oncia per ogni cento bottiglie (art. 221) ordinarie di vino da chiarificarsi. l' oncia quì si calcola in 576 grani, che corrispondono al peso di un tallaro, o colonnato di spagna. Questa dose si può diminuire in proporzione del maggior quantitativo di vino da chiarificarsi, mettendo solo per esempio un quinto d' oncia a vece di un sesto come si disse circa il bianco d' uovo. (art. 221)

234.

Per ottenere l' intento si mette in uso in due maniere questa colla di pesce.

Ἐντὸς δέκα ἡμερῶν ὁμῶς τελεσφορεῖ πάντοτε· ποτὲ δὲ ἐντὸς 24 ὡρῶν, ὡς πολλοὶ ἐσφαλμένως ἔγραψαν.

---

λ. Β'.

Περὶ καθάρσεως τῶν κρασίων διὰ τῆς  
ἰχθυόκολλας, ἢ ψαροκόλλας (κολλά-  
ρισμα)

232.

Τὰ λευκὰ κρασία συνήθως, καὶ κατὰ προτίμησιν, τὰ λα-  
λαγαρίζουν μὲ τὴν ψαροκόλλαν, εἰάν ὁ καιρὸς δὲν εἶναι ὑπερβολι-  
κὰ θερμὸς.

Τὸ ἀποτέλεσμα αὐτῆς εἶναι ταχύτερον καὶ μάλιστα ὅταν  
ἡ ἰχθυόκολλα εἶναι λευκοτάτη, ὡς καλητέρα. (λδ')

233.

Τὸ μέτρον αὐτῆς συνίσταται εἰς ἓν ἕκτον οὐγγίας ἀνὰ κά-  
θε ἑκατὸν μπουκάλια (ἄρθ. 221) ἀπὸ τὰ κοινὰ τοῦ κρα-  
σίου ὅπου θὰ καθαρισθῇ· οὐγγίαν λογαριάζομεν ἐνταῦθα τῶν  
576 κόκκων, ἧτις ἀναλογεῖ μὲ τὸ βάρος ἑνὸς ταλήρου, ἢ  
δυστήλου τῆς Ἰσπανίας.

Τὸ μέτρον τοῦτο δύναται γὰ ἐλαττωθῆ κατ' ἀναλογίαν τῆς  
μεγαλητέρας ποσότητος τοῦ κρασίου, ὅπου θὰ λαγαρίσῃς, βάλ-  
λων μόνον λ. χ. ἐν πέμπτον τῆς οὐγγίας ἀντὶ ἑνὸς ἕκτου,  
καθὼς διὰ τὸ ἀσπράδι τῶν αὐγῶν εἶπον (ἄρθ. 221.)

234.

Πρὸς ἐπιτυχίαν τοῦ σκοποῦ κατὰ δύο τρόπους μεταχει-  
ρίζονται τὴν ἰχθυόκολλαν.

La 1. maniera, indicata dal già citato C<sup>te</sup> Dando-  
 » lo consiste nel tagliare la detta colla in pezzi mol-  
 » to piccoli, e più minuti, che fia possibile, il che  
 » non si ottiene se non con qualche difficoltà. Ciò  
 » fatto, si mettono questi pezzi in infusione nell' ac-  
 » qua tiepida entro un qualche recipiente, procuran-  
 » do di scioglierli, e ridurli a guisa di pasta. Si ag-  
 » giunge quindi un poco di quel vino, che si vuole  
 » chiarificare, per allungare in tal modo l' acqua pas-  
 » tosa della colla, procurando di mescolare ben bene  
 » il vino suddetto con questa. Si passa quindi tutto  
 » questo liquido pastoso, e vinoso per una tela spes-  
 » sa, la quale si stropiccerà ben bene, onde esca tut-  
 » to il sugo della colla, dopo che il primo liquido è  
 » passato. Si aggiongerà in questo così filtrato liqui-  
 » do, un altro poco di detto vino per allungarlo  
 » maggiormente, e procurarsi quel quantitativo, che  
 » basti per versarne in due o trè volte nella botte  
 » del vino la quale sarà pure, come si disse pel li-  
 » quido del bianco d' uovo nelli art. 222, ridotta  
 » prima alla metà, od a un terzo, e quindi riempita,  
 » e turata a dovere.

La 2. maniera è la seguente.

Si prende un grosso, meno 12 grani, ossia si pren-  
 » dono sessanta grani di detta colla per ogni duecen-  
 » to bottiglie (art. 221). si fa sciogliere la colla sud-  
 » detta in bastante acqua dentro di una casserolla,  
 » od altro vaso posti al fuoco. Si riduce quindi qu-  
 » esta colla sciolta, e fatta pasta in una specie di pa-  
 » lottola, come si farebbe con un pezzo di vera pasta  
 » di farina, e si getta la palottola col vino nella botte,

Διὰ τοῦ αὐτοῦ τρόπου, τὸν ὁποῖον ὁ προαναφερθεὶς Κ. Δά-  
 » ολος προσέει, « κόψε τὴν ἰχθυόκολλαν εἰς κομμάτια μι-  
 » κρά, καὶ ὅσον τὸ δυνατόν λιανώτερα: τὸ ὁποῖον ἔχει κα-  
 » ποίαν δυσκολίαν. Μετὰ τοῦτο ἔμβρεξε αὐτὰ τὰ κομμάτια  
 » εἰς χλιαρὸν νερὸν μέσα εἰς ἓν ἀγγεῖον, καὶ κάμε νὰ  
 » λιώσουν, ἕως νὰ γίνουν ὡσάν μάζα ἢ χυλός. Μεταταῦτα  
 » πρόσθεσε ὀλίγον ἀπὸ τὸ κρασίον, ὅπου ἔχεις νὰ λαχαρίσης  
 » διὰ τὴν ἀραιώσεως τοιούτης λογῆς καὶ ἀξάνης τὴν ποσότητα  
 » τοῦ συμπηκτοῦ νεροῦ τῆς κόλλας, καὶ ἀνακάτωσε καλὰ τὸ  
 » κρασίον μετ' αὐτήν. Στάγγιζε μετέπειτα ὅλον αὐτὸ τὸ χυ-  
 » λώδες φρευττὸν ἀπὸ πανίον πικρὸν, τὸ ὁποῖον ἔπειτα στεί-  
 » βεις καλὰ, διὰ νὰ εὐγρῶ ὅλον τὸ ὑγρὸν τῆς κόλλας. Πρό-  
 » σθεσε εἰς τὸ οὕτω στραγγισμένον ὑγρὸν ὀλίγον ἀπὸ τὸ ἀ-  
 » νωτέρω κρασίον, διὰ νὰ τὴν ἀραιώσεως περισσότερον, καὶ νὰ  
 » ἔχῃ τὴν ἀναγκαιούσαν ποσότητα, διὰ νὰ ρίξῃς διὰ  
 » δύο ἢ τρεῖς φορές εἰς τὸ βαγέρι τοῦ κρασίου, τὸ ὁποῖον  
 » πρέπει καὶ τοῦτο, (καθὼς εἶπον, καὶ διὰ τὸ ὑγρὸν τοῦ ἀ-  
 » σπραδίου τοῦ οὐγοῦ εἰς τὸ ἄρθρον 222) νὰ εὐχαιρεθῇ  
 » κατὰ τὸ ἕμισυ, ἢ κατὰ τὸ τρίτον, καὶ νὰ γεμισθῇ, καὶ στουπ-  
 » πωθῇ ὡς πρέπει.

Ὁ βος. τρόπος εἶναι ὁ ἀκόλουθος.

Ἐπάρε ἐξῆντα περίπου κόκκων ἀπὸ τὴν ἀνωτέρω κόλλαν  
 » ἀπὸ κάθε διακοσίαςμπούλιας (ἄρθ. 221): διάλυσε αὐτὴν τὴν  
 » ἰχθυόκολλαν εἰς ἄρκετὸν νερὸν μέσα εἰς μίαν χύτραν, ἢ  
 » ἄλλο ἀγγεῖον, τὸ ὁποῖον βάλῃς ἐπάνω εἰς τὴν φωτίαν. Με-  
 » ταταῦτα ἀποκατάστισε αὐτὴν τὴν σύμπικτον κόλλαν ὡς ἔνω  
 » σφαιρίδιον καὶ ρίψε τὴν μετ' τὸ κρασίον εἰς τὸ βαγέρι, τὸ  
 » ὁποῖον ἀνακάτωσε πρότερον καλὰ καὶ μετ' δεύτερον καλῆ-  
 » τερα, ἀφοῦ ἔρριψες μέσα τὸ σφαιρίδιον (ἄρθ. 223 224).

» la quale si agiterà ben bene tanto prima, ed ancor  
» più dopo, che si gettò entro la palottola (art. 223,  
» 224). La palottola, però sarà messa dentro della bot-  
» te legata ad un lungo spago per poterla tirar fuori,  
come si dirà all' art. 236.

235.

Quest' ultima maniera pare più comoda della  
prima, ed essa é quella, di cui si servono i francesi  
per chiarificare i loro vini, e massime quello di sam-  
pagna.

236.

Dopo 5 o 6 giorni il vino è chiarificato, ed allora  
si tira fuori la palottola (art. 234) dalla botte per tem-  
po freddo il più che si può.

Giova il far attenzione di non dimenticare di pra-  
ticare quanto si suggerì nelli precedenti art. 234 227.  
e 180.

---

## CAPO 20.

### Della solforazione dei vini.

237.

La solforazione è il compimento della chiarificazio-  
ne, epperchè non si procede a quella se non dopo che  
il vino acquistò questa sia secondo l' art. 213 come  
secondo li articoli 214, e seg — è dunque un grave  
errore l' indicare questo mezzo della solforazione sen-  
za aggiongervi un tale avviso. In seguito alla solfo-  
razione il vino acquista l' ultimo grado di limpidez-  
za, ed una maggiore garanzia di conservazione, mas-



• Τὸ σφαιρίδιον ὁμῶς νὰ τὸ βάλλης μέσα δεμένον μὲ μακρὸν  
• σπάγον, διὰ νὰ τὸ ἐβγάλλης, καθὼς θέλω εἰπεῖ εἰς τὸ ἄρθ.  
• 236.

235.

Ὁ τελευταῖος οὗτος τρόπος φαίνεται ἐπιτηδειώτερος τοῦ  
πρώτου, καὶ εἶναι ἐκεῖνος τὸν ὁποῖον οἱ Γάλλοι μεταχειρίζονται  
διὰ νὰ λαγαρίζουν τοὺς οἴνους των, καὶ μάλιστα ἐκεῖνον τῆς  
Σαμπάνης.

236.

Μετὰ 5 ἢ 6 ἡμέρας τὸ κρασίον λαγαρίζεται, καὶ τότε ἐβγα-  
λέ τὸ σφαιρίδιον (ἄρθ. 234) ἀπὸ τὸ βαγένι, μὲ ψυχρὸν καιρὸν,  
ἂν ᾖ δυνατὸν.

Μὴ λησμονήσης ὁμῶς νὰ βάλλης εἰς πρῶξιν ὄσα εἰς τὰ  
προλαβόντα ἄρθ. 223 234 καὶ 180 σ' ἐδίδαξα.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Κ'.

Κάπνισμα (ἢ θειάφωμα) τῶν Κρασίων.

237.

Τὸ κάπνισμα εἶναι ἡ τελευταία ἐργασία τοῦ λαγαρίσματος.  
Διὰ τοῦτο δὲν μεταχειρίζομεθα τὸ πρῶτον πρὶν κάμωμεν  
τὸ δεύτερον, τόσον κατὰ τὰ ἄρθ. 213, καθὼς κατὰ  
τὰ ἄρθρα 214. καὶ ἐπομένως ἤθελα διὰ τοῦτο ὑποπέση εἰς  
σφάλμα βαρὺ, ἂν ὑπεδείκνυον τὸ μέσον τοῦτο τοῦ καπνίσματος,  
πρὶν κάμω τὴν παρατήρησιν ταύτην. Μετὰ τὴν ἐργασίαν τοῦ  
καπνίσματος τὸ κρασίον ἀποκτᾷ τὸν τελευταῖον βαθμὸν τῆς  
διαυγείας, ἡ δὲ μονιμότης αὐτοῦ αὐξάνει μάλιστα ὅταν ταξεύ-