

» ἐλάττωμα τοῦ κρασίου, καὶ τῆς πολυκαιρίας αὐτοῦ. Μετὰ
 » τὴν προθεσμίαν ταύτην τράβιξε τὸ κρασίον κατὰ τὸν συ-
 » νήθη τρόπον, καὶ καθὼς εἶπον περὶ τοῦ λαγκύρου ἢ νε-
 » ροκράσου εἰς τὸ ἀρθ. 193. καὶ τὸ κρασίον θέλεις τὸ εὖ-
 » ρη ἐντελῶς διορθωμένον, χωρὶς νὰ παύσουν τὰ τσίπουρα ἀπὸ
 » τὸ νὰ εἶναι καλά, καὶ ἱκανὰ νὰ δώσουν καλὸν κρασίον ὑπὸ
 » τὸ πιεστήριον ἢ ληνόν.

254.

Ὡς πρὸς τὰ κρασία τὰ ὅποια εἶναι ὅλως φθαρμένα, καὶ
 τὰ ὅποια ἐτράπησαν, ἢ καθὼς λέγουν, ἐγύρισαν, μέχρι τι-
 νὸς ἀγνοεῖτο ἡ θεραπεία των, καὶ ἐχρησίμευον μόνον διὰ ὄ-
 ξος, ἢ διὰ νὰ ἐξάγουν οἰνόπνευμα διὰ τῆς ἀποσταλάξεως.
 Ἄλλ' ὁ Κ. Βερτὼν, Καθηγητὴς τῆς χυμείας εἰς Παρι-
 σίους, κατὰ συνέπειαν ἀναλύσεων, καὶ ἰδίων πειραμάτων, εὑρε-
 τὴν θεραπείαν των, ἢ ὅποια πάντοτε ἐπιτυγχάνει εἰς κρασίον
 φθαρμένον μόνον πρὸ ἐνὸς ἔτους, (λθ') ὡς ἐξῆς.

Βάλε εἰς τὸ φθαρμένον κρασίον ἡμίσειαν ἕως μίαν οὔγγιαν
 » ὄξεος τρυγηκοῦ ἀνὰ κάθε 60 μποτίλιας (ἀρθ. 221) ἐκεῖ
 » νου, κατὰ τὸν βαθμὸν τῆς διαφθορᾶς. ἀνακάτωσε καλὰ τὸ
 » ῥηθὲν ὄξυ μὲ τὸ κρασίον, καὶ ἔπειτα ἄφες το νὰ κατα-
 » σταλάξῃ διὰ ὀκτῶ, ἢ δέκα ἡμέρας, ὕστερον ἀπὸ τὰς ὁποίας
 » θέλεις ἰδῆ, ὅτι τὸ κρασίον ἔλαβε σύστασιν καὶ σάρκα, ὡς
 » πρότερον, χρῶμα καὶ γεῦσιν φυσικὴν. (Σημ. 10.)

Ἐπειδὴ ὅμως τὸ θεραπευμένον τοῦτο κρασίον ἐνδέχεται
 νὰ κρατῆ ἀκόμη ἐκείνην τὴν ξυνάδα, περὶ τῆς ὁποίας εἶπον
 εἰς τὸ ἀρθ. 241, πρέπει νὰ τὸ διορθώσῃς, ἢ μὲ τοὺς ἐνδαι-
 » χθέντας τρόπους εἰς τὰ ἀρθ. 244. μέχρι 247 ἢ διὰ τοῦ ἀλο-
 » λούθου προχέοντι μέσου.

assai facile ad eseguirsi.

Facciasi cuocere del grano di formento nel quantitativo corrispondente ad una centesima parte del vino suddetto, finchè i granelli sono crepati. Dopo di averli lasciati percolare, affine di privarli dell'acqua, in cui furono messi a cuocere, si getteranno entro del vino assieme al quale si mescoleranno ben bene, e dopo 8 a 10 giorni si chiarificherà, travererà, ed all'uopo, si solforerà, sì e come si disse nelli articoli 248—250, credo che grossi fagioli cotti in tale modo, e messi nel vino suddetto, facciano lo stesso effetto.



CAPO 22.

Delle precauzioni più necessarie nel trasporto dei vini in lunghi viaggi, ed a distanti siti.

255.

Oltre le due operazioni di chiarificazione, e solforazione, di cui si parlò nelli articoli 214 a 241, che sono utili nella presente circostanza, si dee far attenzione.

1. Che le botti, li recipienti, o vasi vinarj, in cui stà il vino da trasportarsi, siano ben pieni, e turti—2. Di non aprirli mai durante il viaggio—3. Di coprirli, e mantenerli coperti nel modo indicato nell'

Βράσε σιτάρι κατά τὸ πρῶτον ἑνὸς ἑκατοστοῦ μέρους (ἐν τοῖς ἑκατὸν) τοῦ ἀνωτέρω κρασίου, ἕως νὰ σκάσουν τὰ σιταρόσπηρα· ἀφοῦ τὰ ἀφίσης νὰ κατακαθίσουν διὰ νὰ τοῦς εὐγάλης τὸ νερὸν, μέσα εἰς τὸ ὁποῖον ἐβρασαν, ρίψε αὐτὸ τὸ βρασμένο σιτάρι μέσα εἰς τὸ κρασίον, μαζή με τὸ ὁποῖον ἀνακάτωσέ τα καλά, καὶ μετὰ 8 ἢ 10 ἡμέρας λαγάρισε, μετάγγισε, καὶ ἂν ἔχη ἀνάγκην, κάπνισέ το, ὡς εἶπον εἰς τὰ ἄρθ. 248—250.

Πιστεύω ὅτι, ἂν μεγάλα φασούλια βρασμένα με τὸν αὐτὸν τρόπον, τὰ βάλλης εἰς τὸ διαληφθὲν κρασίον, κάμνουν τὸ αὐτὸ ἀποτέλεσμα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ κβ΄.

Τὰ ἀπαιτούμενα τῶν κρασίων τὰ ὁποῖα μεταφέρονται εἰς μακρυνὰ μέρη καὶ ταξειδία.

255.

Ἐκτὸς τῶν δύο ἐργασιῶν τοῦ λαγαρίσματος καὶ θειαφώματος, περὶ τῶν ὁποίων ἐλάλησα εἰς τὰ ἄρθ. 214 ἕως 241 ὡς ἐπωφελῶν εἰς τὴν παρούσαν περίστασιν, πρότεγε εἰς ἀκόλουθα.

α. Τὰ βαγένια, ἀγγεῖα, ἢ κρασοδοχεῖα, εἰς τὰ ὁποῖα τὸ μετακομισθησόμενον κρασίον εὐρίσκεται, πρέπει νὰ εἶναι γεμάτα ἕως ἐπάνω, καὶ δυνατὰ στουππωμένα—β. Νὰ μὴν ἀνοιχθοῦν κατὰ τὴν διάρκειαν τοῦ ταξειδίου—γ. Νὰ κλείων-

l' art. 212, qualora si faccia il trasporto per tempo caldo—4. Di evitare ogni squassamento del vino, tanto quando si alzano da terra, come quando si mettono a terra li vasi suddetti, usando ogni attenzione perchè ciò segua colla maggiore dolcezza—5. Di evitarlo per quanto sia possibile le forti scosse.

256.

È regola generale, che ogni vino guadagna, se si trasporta dal basso all' alto, e perde se viceversa, e che finchè si può, deve chiarificarsi quando il viaggio è lungo, ed il tempo assai caldo anche solforarsi prima, ma in ogni caso poi sempre appena giunto al suo destino.

CAPO 23.

Di certi vini più particolari, spumosi, ed in varie guise imitati, e migliorati.

257.

Col mezzo del mosto sì e come si è indicato nelli artic. 197, e 198 si possono migliorare molti dei vini, che peccano in forza, sapore, e colore, o che tengono un poco d' acidetto, o troppo d' acqua (vedansi li articoli 201. 247. 252. e 253).

258.

Il sig. Maupin indica quest' altro mosto per migliorare li vini, massime quelli, che conservano qualche pò di asprezza. (art. 253)

ται καὶ συντηρῶνται κατὰ τὸν τρόπον τοῦ ἀρθ. 212, ὅταν ἢ μετακόμησις γίνεται μὲ ζεστοὺς καιροὺς.—δ'. Απομάκρυνε κάθε τρανταγμὸν τοῦ κρασίου, τόσο ὅταν σηκόνωνται ἀπὸ τὴν γῆν, καθὼς καὶ ὅταν θέττωνται εἰς τὴν γῆν τὰ εἰρημένα κρασοδοχεῖα, προσέχων πολὺ νὰ γίνηται τοῦτο μὲ ἀπαλότητα, καὶ σιγανᾶ—ε'. Μακρὰν ὅσον τὸ δυνατόν ἀπὸ τοὺς δυνατοὺς κλονισμοὺς.

256.

Κατὰ γενικὸν κανόνα, κερδίζει τὸ κρασί ὅταν μετατοπίζεται ἀπὸ χαμηλὸν μέρος εἰς ὑψηλότερον, ἐνῶ, ἀπ' ἐναντίας, χάνει. Καὶ ὅσον τὸ δυνατόν, πρέπει νὰ λαγαρίζεται ἂν ὁ διάπλους εἶναι μακρυνός, καὶ οἱ καιροὶ πολλὰ ζεστοί: προσέτι δὲ νὰ θειαφοκαπνίζηται πρότερον ὅπωςδήποτε ὅμως τοῦτο γίνεται πάντοτε ἅμα φθάσει εἰς τὸν προσδιωρισμένον τοῦ τόπον

 ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ κγ'.

Περὶ τινῶν ἐκλεκτῶν, ἀφρωδῶν, καὶ κατὰ διαφόρους τρόπους, κατεσκευασμένων, καὶ βελτιωμένων κρασίων.

257.

Διὰ τοῦ μούστου κατὰ πως εἰς τὰ ἀρθ. 197 καὶ 198, ἀπέδειξα δύνασαι νὰ καλητερεύσης πολλὰ κρασία, τῶν ὁποίων λείπει δύναμις, χυμὸς, καὶ χρῶμα, ἢ ἐμπεριέχουν ὀξύτητα τινά, ἢ εἶναι ὑδατῶδη (ἴδε τὰ ἀρθ. 201. 247, 252, καὶ 253).

258.

Ὁ Κ. Μωπέν συστάινει ἐν ἑτερον μούστον πρὸς βελτίωσιν τῶν κρασίων, ἐκείνων μάλιστα, ὅσα ἐμπεριέχουν κατὰ τι τὴν στυφάδα. (253)

Ecco il modo di procedervi.

» S' introduce in mezzo alle vinaccie buone che
 » sono in tino, un tubo, che vadi sino al fondo d'
 » esso, e la cui testa sia fuori delle vinaccie, e si
 » versa in tale tubo un mosto formato d' uve bian-
 » che, e bollito al fuoco, che sia corrispondente in
 » quantitativo così al vino, che deve dare il tino;
 » quando si svinerà, come alla maggiore, o minore
 » asprezza, che il vino avesse, secondo ciò, che s' in-
 » dicò nell' art. 197. Dopo certo tempo, più o me-
 » no lungo secondo il maggiore, o minor grado dell'
 » asprezza, secondo però le regole circa il tempo,
 » che si lascia fermentare il tino, (capo 13), si tirerà
 » il vino nel modo ordinario».

Se il mosto suddetto si versasse a dirittura sulle vinaccie, vi si esiggerebbe il doppio quantitativo di esso. In questo caso però si dovrebbe fare maggiore attenzione nel levar via le vinaccie secche, od inacidite (vedansi li art. 184 e segt. 255, e specialmente il 313).

259.

Questo metodo corrisponde più o meno a quello delli antichi greci al dire di Damogeron te riferito nel capo 13 libro 7, tomo 2. dell' anzidetta opera Geoponica, secondo cui riducevasi alla terza parte un mosto, Bollendolo al fuoco, e si mescolava col vino, ed in particolare a quello dei lacedemoni, che facevano bollire il vino-mosto sino alla consumazione di un terzo, o quinto, e poi lo chiudevano in botti, o bottiglie, senza aprirle, e bere il vino prima della scadenza di 4 o 5 anni (ved. la not. 4)

Ἴδου ὁ τρόπος τῆς σκευασίας του.

Εἰσάγει μέσα εἰς τὰ ἀβλαβῆ τσίπουρα τοῦ κάδου, ἕνα σω-
 » λῆνα, ὁ ὁποῖος προχωρεῖ ἕως εἰς τὸν πυθμένα του, ἢ κρ-
 » ρυφή τοῦ ὁποῖου, νὰ εἶναι ἔξω ἀπὸ τὰ τσίπουρα, καὶ
 » εἰς τὸν σωλῆνα ἐκχύει ἀπὸ μούστον ἀσπροστάφυλα, καὶ
 » βρασμένον εἰς τὴν φωτίαν, νὰ ἀνταποκρίνεται κατὰ τὴν
 » ποσότητα μὲ τὸ κρασίον, ὅπου θὰ δώσῃ ὁ κάδος, ὅταν με-
 » ταγγισθῇ· καὶ μὲ τὴν ὀπωσθήποτε στυράδα τοῦ κρασίου, κα-
 » τὰ πῶς ὑπέδειξα εἰς τὰ ἀρθ. 197. Μετά τι διάστημα
 » καιροῦ, κατὰ τὸν μείζονα ἢ ἐλάσσονα βαθμὸν τῆς στυρά-
 » δας, καὶ κατὰ τοὺς κανόνας ὅμως, ὡς πρὸς τὸν χρόνον
 » τῆς ἐνζυμώσεως (Κεφ. ιγ')· τραβοῦν τὸ κρασίον κατὰ τὸν
 » συνήθη τρόπον.

Ἄν ὁ ῥηθεὶς μούστος ἐχύνετο κατ' εὐθείαν ἐπάνω εἰς τὰ
 τσίπουρα, ἀπαιτεῖτο νὰ ᾖ εἰς διπλὴν ποσότητα· εἰς ταύ-
 την τὴν περίστασιν ὅμως χρειάζεται μεγαλητέρα προσοχὴ
 διὰ νὰ εὐγάλης τὰ ξηρὰ καὶ ξυρισμένα τσίπουρα (Ἴδε τὰ
 ἀρθ. 184 καὶ ἐπ. 255, καὶ ἰδίως τὸ 313)

259.

Ἡ μέθοδος αὕτη, ὡς ἐγγυστα εἶναι παρομοία μὲ ἐκεί-
 νην τῶν ἀρχαίων Ἑλλήνων κατὰ τὴν μαρτυρίαν τοῦ Δαμο-
 γέροντος, τὴν ὁποίαν ἀναφέρει τὸ Κεφ. ιγ'. ζ'. Τόμ. β'.
 βιβλίον τῶν Γεωπονικῶν, καὶ κατὰ τὴν ὁποίαν, ἐ-
 βραζον εἰς τὴν φωτίαν τὸν μούστον ἕως ὅτου ἔμεινε τὸ
 ἐν τρίτον αὐτοῦ, τὸν ὁποῖον ἀνεμύγνυον μὲ τὸν αἶνον· καὶ
 ἔτι πλέον μὲ τὴν μέθοδον τῶν Λακαιδεμονίων, οἱ ὁποῖοι ἀναζέ-
 ρουν τὸν μούστον ἕως ν' ἀπομένῃ τὸ ἐν τρίτον, ἢ τὸ ἐν πέμ-
 πτον, καὶ μετὰ ταῦτα τὸν ἐσφράγιζον μέσα εἰς στάμνας ἢ
 πιθάρια, καὶ τὰ ὁποῖα δὲν τὰ ἀνοίγον διὰ νὰ πίνου,

In regola generale si può a dirittura bollire la metà del mosto di un tino, e versarlo tutto così bollente sopra l'altra metà giusta le regole date nell'arte precedente e così si otterranno vini più zuccherosi, e delicati.

260.

Collo sgranellamento delle uve si fanno vini più squisiti, amabili, e soavi, come si disse nell'art. 109, provvedendosi poi alla conservazione loro col mezzella chiarificazione, e solforazione (capi 19 e 20), senza delle quali la conservazione, e durata non è mai così sicura. (art. 108 e 109)

261.

Da taluni si ottiene un vino dolcissimo, grato a molte persone, e specialmente alle donne, con pigiare le uve bianche ben mature, tirare il mosto, e filtrarlo subito: la di lui estrema dolcezza è l'effetto della nissuna fermentazione del mosto (vedansi li articoli 121 e 124)

Questo stesso vino, chiuso in vasi, barili, o botti forti, e cerchiati in ferro, diventa un vino spumoso, ma dopo qualche tempo cessa questa spumosa qualità, come altresì il dolcigno, e diventa vino di qualche brio, e forza.

262.

Interrompendo la tumultuosa fermentazione del vino nel tino subito, o poco dopo, che essa incomin-
ciò, all'oggetto di regolare poi la piccola, che si fa-

εἰμὴ μετὰ 4 ἢ 5 ἔτη. (ἴδε τὴν δ'. | Σημ.) Πάντοτε ὅμως δυνάμεθα κατευθείαν νὰ βράσωμεν τὸ ἥμισυ τοῦ μούστου ἐνὸς κάδου, καὶ νὰ τὸ ἐπιχύσωμεν, οὔτω ζέων, ἐπάνω εἰς τὸ ἄλλο ἥμισυ, κατὰ τοὺς κανόνας τοῦ προλαβόντος ἄρθρου· καὶ διὰ τοιούτου γίνονται οἶνοι γλυκύτεροι καὶ λεπτότεροι.

260.

Διὰ τοῦ ἀπορωγιάσματος τῶν σταφυλῶν κατασκευάζονται κρασία ἐξαίρετα, εὐάρεστα καὶ εὖσυμα, ὡς εἶπον εἰς τὸ ἄρθ. 109. Συντηρῶνται δὲ ἔπειτα διὰ τοῦ λαγαρίσματος καὶ θειαφώματος, (Κεφ. ιθ' καὶ κ'.) Τὰ ὁποῖα ὅταν λείψουν, κανὲν κρασίον δὲν δύναται νὰ εἶναι τόσον ἀσφαλές. (Ἄρθ. 108 καὶ 109).

261.

Ἕνές κατασκευάζουν οἶνον τινα γλυκύτετον, εὐάρεστον εἰς πολλοὺς, ἰδίως εἰς τὰς κυρίας, μὲ σταφύλια λευκὰ καλογινωμένα, τὰ ὁποῖα ἀφοῦ θλίψουν, διυλίζουσι ἢ στραγγίζουσι τὸν μούστον ἀμέσως, (δηλ. τὸν περνοῦν ἀπὸ πανί ἢ σακίον. Ἡ ὑπερβολικὴ γλυκύτης τούτου εἶναι ἀποτέλεσμα τῆς μήπω ἐνζυμώσεως τοῦ γλεύκους (ἴδε τὰ ἄρθ. 121 καὶ 124).

Ὁ αὐτὸς οὔτος οἶνος κλεισμένος εἰς οἰνοδοχεῖα, βουτσία, ἢ βαγένια δυνατὰ, καὶ σιδηροστεφανισμένα, ἀποκατασταίνεται οἶνος ἀφρῶδης· μετὰ καιρὸν ὅμως παύει ἡ ἀφρῶδης ποιότης αὕτη, ἐπίσης δὲ καὶ ἡ γλυκάδα του, καὶ γίνεται τρόπον τινὰ πνευματῶδης.

262.

Διακόπτοντες τὴν ταραχώδη ἐνζύμωσιν τοῦ οἴνου εἰς τὸν κάδον πάραυτα, ἢ ὀλίγον ἔπειτα ἀφότου ἤρχισε, πρὸς τὸν σκοπὸν νὰ τακτοποιήσουσι μετέπειτα τὴν μικρὰν ἐνζύμωσιν, ἣτις ἔχει, νὰ γίνῃ ἐντὸς τῶν βαγενίων, τοιοῦτοτρόπως κα-

rà nella botte, si ottengono dà taluni dei vini buoni di diversa qualità (vedansi li artic. 197 205 e 124).

263.

Colla conserva dolce, che insegnerò a fare nel capo 25, si ottengono vini squisitissimi, secondo Dandolo.

264.

Secondo il sistema di Asselquist si può dare un delizioso profumo al vino col sciloppo fatto di lampone, dai francesi chiamato framboise. Riesce meglio il vino con tale profumo, che con quello usato dagl' antichi greci, di cui nel capo 20 di d^o libro 7, della citata opera dei Geoponichi, ove s' insegna a mettere, e lasciar stare nel tino per 10 giorni, alcune buccie di mirto, ben mature, e secche, e tagliate in pezzi oppure a mettere nel vino dell' acqua, in cui sia stato qualche tempo in infusione qualche persico, o qualche pomo di grato odore=oppure della cera=oppure a frottare li bordi del vaso, o della botte con foglie di pino, o cipresso, commovendo dopo il vino entrostante, perchè tocchi li bordi resi per tal modo odoriferi= o finalmente con tenere appeso dentro del vaso, o della botte, senza che tocchi il vino, un sacchetto di mandole amare (con cui Plinio dice potersi rendere vino vecchio un vino novello. vedi però l' art^o 287, quì sotto, ed il capo 24 di d^o libro 7.) oppure l' abrotano ossia artemisia - l' argillo - dell' aspalato le radici, (in Rodi chiamata chylatàn) le fiori dei sparagi, la farina del greco fieno levandoli prima che pasi corrom-

πνουν τινές οίνους αξιολόγους διαφόρου ποιότητος. (ἴδε τὰ ἄρθ. 197 205, καὶ 124).

263.

Διὰ τῆς γλευκοζαχάρεως, τὴν κατασκευὴν τῆς ὁποίας θέλω διδάξῃ εἰς τὸ Κεφ. κέ. δυνάμεθα νὰ κάμωμεν οίνους ἐξαιρετικούς, κατὰ τὴν μέθοδον τοῦ Δανδόλου.

264.

Κατὰ τοῦ Ἀσσελκίστ τὴν μέθοδον δυνάμεθα νὰ δώσωμεν ἐξαίσιον εὐωδίαν εἰς τὸν οἶνον διὰ τοῦ κατασκευασθέντος σεραπίου ἀπὸ τὰ σμέουρα, ἢ βάτου ἰδαίας καρπὸν (βατσινόμουρον framboise τῶν Γάλλων).

Ἐπιτυγχάνει καλῆτερα ὁ οἶνος διὰ παρομοίου εὐωδίσματος, παρὰ μὲ τὸν συνειθιζόμενον ἀπὸ τοὺς ἀρχαίους Ἑλληνας, περὶ τοῦ ὁποίου ἐνδιαλαμβάνει τὸ Κεφ. κ'. τοῦ βιβ. ζ'. τῆς μνησθείσης συγγραφῆς τῶν Γεωπονοικῶν, ὅπου μᾶς διδάσκει, νὰ βάλλωμεν, καὶ νὰ ἀφήνωμεν διὰ 10 ἡμέρας εἰς τὸν κάδον ὀλίγας μυρτίδας, ἢ μύρτα ὠρημα ξηραμένα, καὶ κοπανισμένα, — ἢτε νὰ βάλλωμεν νερὸν εἰς οἶνον, μέσα εἰς τὸ ὁποῖον ἐμβράχησαν διὰ τινὰς ἡμέρας ῥωδάκινα, ἢ μῆλα εὐοσμα — ἢτε κηρίον — ἢτε νὰ τρύψωμεν τὰ χεῖλη τοῦ οἰνοδοχεῖου ἢ βουτσίου μὲ φύλλα πεύκου ἢ κιπαρίσου, καὶ νὰ σύωμεν ἔπειτα τὸν ἐμπεριεχόμενον οἶνον, διὰ νὰ ἄπτεται τὰ οὕτω μυρισμένα χεῖλη του — ἢτελοσπάντων, ἂν κρεμάσωμεν μέσα εἰς τὸ οἰνοδοχεῖον, ἢ βουτσίου, ἐν σακκούλι μὲ πικρομύγδαλα, χωρὶς νὰ ἐγγύζουν τὸ κρεσίον (διὰ τῶν ὁποίων ἀναφέρει ὁ Πλίνιος, ὅτι δυνάμεθα νὰ καταστήσωμεν παλαιὸν ἕνα νέον οἶνον. Ἴδε ὁμοίως τὸ παρακατιῶν ἄρθ. 287, καὶ τὸ Κεφ. κδ'. τοῦ ῥηθέντος βιβ. ζ'.) ἢτε τὸ ἀβρότογον — ἢτε ἀρτεμισίαν (εἶδος ἀψινθίου) ἢτε τὸν ἀργίλλον — τὰς ρίζας τοῦ θάμνου ἀσπαλάδου (τὸν ὁποῖον εἰς Ῥόδον ὀνομάζου

no, e subito, che siasi comunicato bastantemente il grato loro odore, o finalmente mettendo nel vino del Malabatro, o foglio indiano (creduta erba del paradiso) per l'ammontare di una pillola, ec. (secondo il capo 13 di de' libro 7, delli Geoponichi) (vedi la nota 4 e li art. 268, 269 e 272 quì sotto).

265.

Il vino moscato, così chiamato sia dall' uva moscatella, con cui naturalmente si fa, sia perchè tanto questa, come il vino attirano le mosche, e le api, secondo il dottore Henderson, si fa coll' uva anzidetta chiamata moscatello, quando sia ben matura, e (se si vuole un poco spiritoso, e piccante non meno che bianco, chiaro, e dolcigno, come un cotal vino dev' essere) dopo avere lasciato il mosto alcun poco, ma poco, fermentare. Senza una piccola fermentazione il vino sarebbe solo dolcigno, e non piccante. (art. 261)

266.

Si fa poi artificialmente con ogni specie d' uva bianca ben matura, e lasciata appassire qualche tempo al sole nei seguenti trè modi.

Il primo lasciando un poco svaporare la terza parte del mosto, che si estrarrà da dett' uva, e mescolandolo poi dopo col mosto restante—e coll' infondere in tutto d' mosto un pugno di fiori di sambuco in ragione di ogni secchia ordinaria, che si hà di mosto in tino, in cui si lascerà il tutto per fermentare qualche tempo secondo che si disse nell' articolo precedente.

χυλα τὰ ν) τὰ ἀνήτη τῶν σπαραγγίων, τὸ ἄλευρον τοῦ ἡδυομαρίνου, ἢ τήλεως ἄλευρον τὰ ὁποῖα εὐγαλε πρὶν σαπίσουν, καὶ ἕμια μετεδώθη ἀρκούντως εἰς τὸν οἶνον ἢ εὐάρεστος εὐωδία σπον, ἢ τελοσπάντων βάλαντες εἰς τὸν οἶνον μαλάβαθρον, ἢ φύλλον ἰνδικόν (τὸ πιστευόμενον πρὸς τοῦ παραδείσου ἢ ἄμωμον). ὡς ἐν καταπότιον κτλ. καθὼς ἀναφέρει τὸ Κεφ. γ'. τοῦ ῥηθέντος βιβ. ζ. τῶν Γεωπονικῶν.

Ἰδέ τὴν Σημ. δ'. καὶ τὰ παρακάτω ἀρθ. 268 269 καὶ 272.

265.

Ὁ ἀνθοσμίας οἶνος.

Τὸ μσχάτον οὕτω ὀνομασθὲν ἀπὸ τὰ μσχαστάφυλα, ἀπὸ τὰ ὁποῖα φυσικὰ γίνεται, ἢτε διότι ταῦτα, καθὼς καὶ τὸ κρασίον των ἐλκύουν τὰς μυίας, καὶ τὰ μελίτσια, κατὰ τὸν Δόκτορα Ἐνδερσσων, γίνεται ἀπὸ τὰ ῥηθέντα μσχαστάφυλα, ὅταν εἶναι καλωριμασμένα, ἢ (ἐν τὸ κρασίον ἀρέση κατὰ τι πνευματώδες, καὶ στουκτερόν, συνάμα δὲ λευκόν, καὶ διαυγές. καὶ ὡς ἐκ τῆς φύσεώς του γλυκάζων), ἀφοῦ ἀφίσουν τὸν μούστον μόλις νὰ ἐνζυμωθῆ κατὰ τι. Ἄν δὲν ἤθελεν ὑπομείνη τὴν παραμικρὰν ἐνζύμωσιν, τὸ κρασίον ἤθελεν μένη γλυκόπωτον μόνον, ἀλλ' ὄχι καὶ στουκτερόν (ἀρθ. 261).

266.

Κατασκευάζεται ἕμως τεχνικῶς ἀπὸ κάθε λογῆς ἀσπροστάφυλα καλωριμασμένα, καὶ ἡλιασμένα διὰ πολλὰς ἡμέρας (προθειλοπεδευομένης, πεπεύρου οὔσης τῆς σταφυλῆς, ἕως ἂν ῥυστωθῶσιν οἱ βότρυες)· σκευάζεται κατὰ τοὺς τρεῖς ἀκολουθοῦς τρόπους. Κατὰ τὸν αὐτὸν τρόπον, ἐξατμίζουν εἰς τὴν φωτίαν τὸ γ'. μέρος τοῦ ἐξαχθέντος ἀπὸ τὰ ἀσπροστάφυλα μούστου, τὸ ἀνακατώνουν μὲ τὸν ἄλλον μούστον, ἔπειτα βάλλουν εἰς ὅλον αὐτὸν τὸν μούστον μίαν χειροπλυθὴν, ἢ ρούκταν ἀνθους ἀκτῆς, ἢ κουφοξυλιάς εἰς κάθε γουδὴν τοῦ μούστου τοῦ κάδου, μέσα εἰς τὸ ὁποῖον ἀφήνουν νὰ ἐνζυμωθῆ μερικὸν καιρὸν, καθὼς προεῖπον εἰς τὸ προτερινὸν ἀρθρον.

267.

Il secondo modo consiste nel' mettere in infusione col vino un schetto di tela ripieno di semi di coriandro a vece delle fiori di sambuco, di cui nel precedente articolo.

IL 3° modo consiste nell' operazione seguente. Si mettono in un schetto di tela fina due dracme di rigolizia, due dracme di polipodio, due di anice aromatico, leggiermente pesti, e poi si appende il detto schetto in guisa, che entri solo sino alla metà del vino, ed ivi si lascia 8 a 12 giorni solamente, e sortendolo ne spremono il sugo nel d° vino (vedi l' articolo 275).

268.

Si procura il buon gusto di lambrusca al vino mettendo nel schetto suddetto da infondersi nell' istesso modo, che si vien di dire nel precedente articolo, una quantità di fiori della vite selvatica, chiamata lambrusca in italiano.

269.

Si comunicherà l' odore di rosa al vino, come si usa talvolta anche col Sampaña, che si chiama sampaña rosato), mettendo nell' istesso modo, che si è precedentemente detto, e schetto una quantità delle migliori rose odorifere, levandosi il schetto dopo 4 o 5 giorni, dopo i quali si sprema il schetto, come si disse al fine dell' art. 267.

270.

Per imitare il vino di Sampaña, od il Samperéz sia nello spumare, come nel frizzante graziosissimo

Κατὰ τὸν δεύτερον τρόπον βάλλουν μέσα εἰς τὸ κρασίον ἐν μικρὸν σακκούλι γεμάτον ἀπὸ σπόρους κοριάνου (μοσχοσίταρον) ἀντὶ ἀνθους ἀκτῆς ἢ κυροξυλιᾶς, περὶ οὗ εἰς τὸ προλαβὸν ἄρθρον.

Κατὰ τὸν τρίτον τρόπον, ἐμβάλλουν ἐν μικρὸν σακκούλι ἀπὸ λεπτὸν πανί δύο δράμια γλυκορίζης, δύο δράμια πολυποδίου, δύο γλυκαγίσου ἀρωματικοῦ, ὀλίγον κοπανισμένα, καὶ μεταταῦτα κρεμοῦν τὸ ῥηθὲν σακκούλι εἰς τρόπον, ὥστε νὰ βουτᾶ ἕως εἰς τὴν μέσην μόνον τοῦ οἴνου, ὅπου τὸ ἀφίγουν 8 ἕως 12 ἡμέρας μοναχὰ, καὶ ὅταν εὐγάλουν τὸ σακκούλι τὸ στείφτουν (ἴδε τὸ ἄρθ. 275).

Μεταδίδεται ἡ εὐωδία τῆς οἰνάνθης, (ἀγροστάφυλον) εἰς τὸ κρασίον ἐμβρέχοντες κατὰ τὸν ὁποῖον προεῖπον τρόπον εἰς τὸ προτεραῖον ἄρθρον, ποσότητά τινα οἰνάνθης, «ὃ ἐστὶ τὸ τῶν ἀγρίων σταφυλῶν ἐκβλάστημα σὺν τοῖς ἀνθεσι».

Μεταδίδεται ἡ τοῦ ῥόδου εὐωσμία εἰς τὸν οἶνον, (καθὼς ἐνίοτε κάμνουν καὶ εἰς τὸν οἶνον τῆς Σαμπανίας, τὸν ὁποῖον ὀνομάζουν ῥοδίτην τῆς Σαμπανίας), ἐμβάλλοντες, κατὰ τὸν αὐτὸ προλαβόντα τρόπον, εἰς τὸ σακκούλι ποσότητά τινα ἀπὸ τὰ πλέον εὐῶδη τριαντάφυλλα, καὶ εὐγάλουν τὸ σακκούλι μετὰ 4 ἢ 5 ἡμέρας. μετὰ τὰς ὁποίας στείφτουν τὸ σακκούλι ὡς προεῖπα εἰς τὸ τέλος τὸν 267 ἄρθ.

Διὰ νὰ μιμηθοῦν τὸν οἶνον τῆς Σαμπανίας, ἢ τὸν Σάνπερς, τόσον εἰς τὸ ἀφρίζειν, καθὼς καὶ τὴν τσουκτεράν ἀξιόλο-

s'introdurrà nel buon vino bianco spiritoso, e dolce piccante (art. 265) un poco di gaz ossicarbonico. (vedasi pure l' art. 290).

271

Secondo **Davanzati** si ottiene un vino della bianchezza maggiore colle uve bianche, od un vino di molta amabilità colle uve nere ben mature, quando si calchino solo leggermente le uve, e si spremi-
no in un recipiente, e si metta così vergine il mosto, cioè senza che abbia niente fermentato, entro nella botte. (articoli 124, 135, e 200).

272.

Introducendo nella botte, senza però che tocchi il vino una melarancia, in cui siansi a bella posta conficcati dei chiodi di garofano, il vino dopo alcuni giorni acquista un gusto particolare, e gradito (vedi l' articolo 264).

273.

Si può con buon successo aromatizzare, ossia ungere le doghe interne delle botti di legno col alcool (spirito di vino purissimo) e col Rhum.

Lo stesso risultato si ottiene mettendo del vino in una botte, che fù prima ripiena di detti spiriti, od altro vino eccellente,

Questo metodo giova ai vini deboli. (art. 252)

274.

S' imita il vino di **Malaga** nel gusto, se a vece dei fiori di sambuco si metterà nel sachetto nell' istesso modo indicato nell' art. 266, un poco del così det-

γον γευσίν του, ἐμβάλλουν μέσα εἰς καλὸν πνευματώδη οἶνον λευκόν, καὶ γλυκυδρυμίζον (ἄρθ. 265), ὀλίγον ὀξυανθρακικόν ἀέριον. (Ἴδε καὶ τὸ ἄρθ 290).

271.

Κατὰ τὸν Δαδατσάτην γίνεται οἶνος ὑπερβολικῆς ἀσπράδας μὲ τὰ ἀσπρα σταφύλια, καὶ οἶνος ὑπερβολικῆς νοστιμάδος μὲ τὰ μελανὰ καλογινομένα σταφύλια, ὅταν ἐλίονε μόνον αὐτὰ, καὶ τὰ στείψουν μέσα εἰς ἀγγεῖον, καὶ ἀποθέσουν οὕτω παρθένιον τὸ γλεῦκος, ἢ τὸν μοῦστον δηλ. χωρὶς νὰ ἐνζυμωθῇ πρῶτος, μέσα εἰς τὸ βουσί (ἄρθρα 124. 135 καὶ 200.)

272.

Ἐμβάλλοντες μέσα εἰς τὸ βαγένι, χωρὶς ὅμως νὰ ἐγγύζη τὸ οἶνον, ἐν νεράντζι ἐπάνω εἰς τὸ ὁποῖον ἐμπίγουν ἐπιτύτου γαροῦφαλα (ἢ καρυόφυλλα) ὁ οἶνος μετὰ τινος ἡμέρας κερδίζει γευσίν τινα ἐξειδιάζουσαν καὶ πολλὰ εὐάρεστον (ἴδε τὸ ἄρθρον 264.)

273.

Μεταδίδεται ἀνθραξίαις εἰς τὸν οἶνον ἐπιτυχῶς, ἂν εὐωδιάσης, τουτέστι ἀλείψης ἐσωτερικῶς τὰς δούγας τοῦ ξυλίνου βουσιού μὲ ἀλκοόλιον (ἢ οἰνόπνευμα καθαρώτατον) ἢ μὲ τὸ Ροῦμι.

Τὸ αὐτὸ γίνεται, ἂν βάλλης τὸν οἶνον μέσα εἰς ἀγγεῖον τὸ ὁποῖον προτιήτερα ἦτον γεμισμένον ἀπὸ τοιαῦτα πνευματώδη ρευστὰ, ἢ ἀπὸ ἄλλον ἐξαίρετον οἶνον· μὲ τὸν αὐτὸν τρόπον διορθώνονται καὶ τὰ ἀδύνατα κρασία, (ἄρθ. 252.)

274.

Δύναται τις νὰ μεταδώσῃ τὴν γευσίν τοῦ οἴνου τῆς Μάλεγας, ἂν ἀντὶ μύθη τῆς κουροξυλιάς βάλλῃ εἰς τὸ σακούλι, κατὰ τὸν ὁποῖον ἀπέδειξα τρόπον εἰς τὸ ἄρθ. 266.

to Costo arabico (pianta odorifera, che si hà in Malaga, e rassomiglia al sambuco, secondo Garcia nella nota al capo 13 di d^o libro 7, delli Geoponichi.

275.

S' imiterà il vino moscato bianco di Francia conosciuto sotto il nome di Frontignano, se si mette in un scelto mosto di uve bianche buonissime una melarancia, un quarto di grano d' aloe, per ogni pinta ordinaria di mosto, e che si lasci qualche poco questo fermentare assieme a quelle due cose: Quindi si chiarificherà il vino, (art. 248 e 284).

276.

S' imita il vino di Porto (città di portogallo) mescolando in detto mosto prima che fermenti una dose di miele depurato, e che vi si aggiunga al fine della rapida sua fermentazione un boccale d' alcool per ogni quintale, o cento libbre di vino. (art. 198 e 273).

277.

S' imita il Tokaï (città nell' ongheria superiore) introducendo nell' anzidetto mosto (art. 275) prima che fermenti la radice d' angelica, ed aggiungendovi poi circa la metà della rapida fermentazione un poco dell' istesso mosto, messo a parte, e che non fermentò e che si sarà aromatizzato con un pò di polvere di cannella. (vedi la nota 25)

266. ὀλίγον κόστον ἀραβικόν (φυτὸν εὐώδες, τὸ ὁποῖον εὐρίσκεται εἰς Μάλταν, παρόμοιον μὲ τὴν κουροξυλιαν Κατὰ τὸν Γαρσίαν εἰς τὴν σημείωσιν τοῦ Κεφ. 13 τοῦ βιβλ. 7 τῶν Γεωπονικῶν.)

275.

Τὸ μοσχάτον, ἢ μοσχομουρουδάτον κρασίον τῆς Γαλλίας τὸ ὁποῖον ὀνομάζεται Φροντινιάν, δύναμεθα κατὰ μίμησιν νὰ κατασκευάσωμεν, ἐὰν βάλλωμεν μέσα εἰς ἐκλεκτὸν μούστον λευκῶν ἐξαιρετικῶν σταφυλῶν ἓνα νεράντισον, ἓν τέταρτον κόκκου ἀλοῆς, ἀνὰ κάθε μέτρον μούστου, καὶ τὸ ἀφίσωμεν νὰ ἐνζυμωθῇ μόνον ὀλίγον μαζὴ μὲ τὰ δύο ταῦτα: Μεταταῦτα λαγάριζε τὸν οἶνον. (ἄρθ. 248 καὶ 264.)

276.

Δυνάμεθα νὰ κατασκευάσωμεν οἶνον τοῦ Πόρτου (πόλις τῆς Πορτογαλλίας) ὅταν συμύξωμεν μὲ τὸν ἀνωτέρω μούστον πρὶν ἐνζυμωθῇ, ποσότητά τινα μέλιτος στραγγισμένου, καὶ ἂν εἰς τὸ τέλος τοῦ ταραχώδους ἀναβρασμοῦ του προσθέσωμεν εἰς αὐτὸ ἓν βοκάλιον ἀλκοολίου ἀνὰ κάθε ἑκατόλιτρον. (ἄρθ. 198 καὶ 273.)

277.

Ὁ οἶνος τοῦ Τοκάϊ (πόλις τῆς ἄνω Οὐγκαρίας) κατασκευάζεται, ὅταν εἰς τὸν ἀνωτέρω μούστον, ἐμβάλης (ἄρθ. 275) πρὶν ἐνζυμωθῇ, τὴν ρίζαν τῆς ἀγγέλικας, καὶ προσθέσης μεταταῦτα περὶ τὰ μέσα τῆς ταραχώδους ἐνζυμώσεως, ὀλίγον ἀπὸ τὸν ἴδιον μούστον, τὸν ὁποῖον προφυλάττουσιν ἄζυμον καὶ τὸν μυρίζουσι μὲ ὀλίγην σκόνην τῆς κανέλλας, ἢ κινναμόμου (ἴδε τὴν Κημείωσιν κέ.)