

278.

S' imita il vino spagnuolo d'alicante operando nel modo stesso descritto nell' art. precedente, ma mettendo a vece della canella un poco di cassis uel mosto non fermentato messo in disparte.

279.

Imitasi il francese vino di Borgogna, aggiungendo nel mosto, quando passu a lenta fermentazione un poco d' alcool (art. 273.) le uve però, da cui si estrarrà il mosto suddetto, devono essere lasciate appassire al sole qualche poco, ed il mosto deve aver fermentato anche un poco prima di fare l' aggiunta suddetta come si disse nell' art. 266.

280.

S' imita il vino di malvasia nei seguenti quattro modi.

1. Si mette nel mosto d' uve bianche semi di ormino, o gallitrico, e poi si lascia fermentare qualche poco, ma non molto, onde non levargli la dolcezza. (art. 261)

2. Altri prendono galanga pura, garofani, e macis in parti uguali, il tutto ben polverizzato e l'infondono par 24 ove nell' alcool (art 273) Quindi ne riempiono un sachetto di tela spessa, che infondono par 24. o 40 nel vino fatto d'uve Bianche. (art. 267)

3. Altri per una Botte, che contenga 36 stai, o 250 a 300 pinte di detto vino (art. 248) fanno una decozione di quattro libbre di miele naturale e buono

278.

Ὁ Ἰσπανικὸς οἶνος τοῦ Ἀλικάντε δύναται κατὰ μή-
μησιν νὰ κατασκευασθῇ μὲ τὸν αὐτὸν διαγραφέντα τρόπον
τοῦ προτερινοῦ ἄρθρου, ἀν' ἀντὶ κανέλας βάλλης ὀλίγον ἄνθος
καψίας μέσα εἰς τὸν χωρισμένον μούστον.

279.

Τὸν Γαλλικὸν οἶνον τῆς Βουργονίας δυναμεθα νὰ κα-
τασκευάσωμεν, προσθέτοντες εἰς τὸν μούστον μετὰ τὴν τα-
ραχῶδη ἐνζύμωσίν του, ὀλίγον ἀλκοόλιον (ἄρθρα 273)
τὰ σταφύλια ὅμως, ἐκ τῶν ὁποίων θέλει ἐξαχθῇ ὁ μούστος
πρέπει νὰ ἠλιασθοῦν πρότερον καὶ νὰ ζαρώσσουν ὀλίγον, ἢ δὲ ἐν-
ζύμωσις τοῦ μούστου πρέπει νὰ ἤρχισε κατὰ τι πρὶν προσθέσωμεν
εἰς αὐτὸ τὸ ῥηθὲν ἀλκοόλιον—ὡς εἶπον εἰς τὸ ἄρθ. 266.

280.

Ὁ μυρισμένος οἶνος τῆς Μογεμβασίας κατασκευά-
ζεται κατὰ τοὺς ἀκολουθούς τέσσαρας τρόπους.

1^{ον}. Εἰς μούστον λευκῶν σταφυλιῶν βάλλουν σπόρον ὀσμίνου
(κάρου ἢ κουμίνου σπέρματος) καὶ ἔπειτα τὸ ἀφίνουν νὰ ἐνζυμωθῇ
πολλὰ ὀλίγον, ἀλλέως χάνεται ἡ γλυκύτης του. (ἄρθ. 261.)

2^{ον}. Ἄλλοι πέρνουν Γαλάγκης ρίζας, μοσχοκάρφια,
καὶ ἐσωτερικὴν φλοῖδα τοῦ μοσχοκαρίου εἰς ἴσα μέρη
ἔλα λειῖα ἢ καλοκοπανισμένα εἰς σκόνην, τὰ ὁποῖα ἐμβρέχουν
διὰ 24 ὥρας εἰς τὸ ἀλκοόλιον (ἄρθ. 273.) Μεταταῦτα γεμί-
ζουν ἓνα σακούλι ἀπὸ χοντρὸν πανίον, καὶ τὸ ἐμβρέχουν διὰ
24 ἢ 40 ὥρας εἰς τὸν οἶνον τῶν ἀσπροσταφύλων. (ἄρθ. 267.)

3^{ον}. Ἄλλοι διὰ ἓνα βαγένι, τὸ ὁποῖον νὰ ἐμπεριλαμβάνῃ
36 πινακίας (ἐκτέως) ἢ 250 ἢ 300 πίντες τοῦ ἀνωτέρου
κρασίου (ἄρθρον 248) κάμουν ἀφέψημα τοῦ φυσικοῦ μέλι πολλὰ

di una Dracma di garofani in polvere, e di altrettanto così di Genzero, come di macis che Cuoceranno in quattro pinte d'acqua pendente due ore almeno, Schiumando con attenzione, però queste tre ultime droghe devono essere ridotte in polvere, e si metterà tutto dentro del vino in un Sachetto di tela, come si è detto precedentemente, al tempo che la Decozione sia tiepida, e ciò pendente otto giorni, e non più. (art. 267)

4. Altri finalmente mettono in una botte che contenga cento boccali, o 200 Pinte di vino una dracma di musco, ed una dracma di aloe, due dracme di Canella, due dracme di grano di paradiso, ossia amomo, uguale misura di garofano, e di buon zucchero, e fanno il tutto bollire in quattro pinte d'acqua, e conformemente a quello, che si disse nel numero precedente. (art. 248 e 267)

281.

Mettendosi nel vino o bianco, o rosso un poco di acido nitrico (chiamato da Brugnatelli Etere oxiseptonico) nel momento, che il vino si tira dal Tino, e che si metta poi il vino in botti perchè subisca la lenta fermentazione, (art 175 e 199) si otterranno vini delicatissimi.

282.

Anche mettendo nel vino col mezzo del sachetti di tela (art. 267) un poco di Zucchero tosto a guisa di Canella, ma non incarbonito, e lasciando questo sachetto alcuni-giorni immerso nel d. vino si ottiene un vino, ch'è ha grato odore, e sapore. (41)

καλὸν εἰς ποσότητα τῶν 4 λιτρῶν, τῶν λεῖων καρυόφυλλων τῆς Ἰγγιβέρεως ρίζας, καὶ τοῦ Μοσχοκαρίου εἰς τὴν ποσότητα ἑνὸς Δραμμίου, διὰ καθένα, βάλοντες ὅλα αὐτὰ εἰς ἄγγειον καὶ τὰ βράζουν εἰς τέσσαρας πίντας νεροῦ διὰ δύο ὥρας τουλαχιστον καὶ ξαφρίζουν καλά. Ἀλλὰ τὰ τελευταῖα ταῦτα ἠδύσματα πρέπει νὰ ᾔναι εἰς σκόνην ἢ Κνωώδη καὶ τὰ βάλ- λουν ὅλα μέσα εἰς κρασίον μὲ μίαν μικρὴν σακκούλαν πά- νινην, ὡς εἶπον προλαβόντως, ὅτε τὸ ἀφέψημα εἶναι ἀκόμη χλιαρὸν, καὶ τοῦτο κατὰ ὀκτῶ ἡμέρας, καὶ ὄχι πλέον. (ἄρθ. 267.)

δον Ἄλλοι τέλος πάντων βάλλουν εἰς βαρέλι τῶν ἑκατὸν βοκαλίων, ἢ τῶν 200 πίντων κρατίου ἑν δράμι μόσχου, καὶ ἑν ἄλοῆς, δύο δράμια κανέλλας, δύο δράμια ἀμώμου (Γράνας paradisou) ἄλλο τόσον μοσχοκάρφι, καὶ καλὴν ζάχαρην, καὶ τὰ βράζουν ὅλα εἰς τέσσαρας πίντας νεροῦ καὶ μὲ τὸν αὐτὸν τρόπον ὅπου εἶπομεν εἰς τὸν προτερινὸν ἀριθμὸν. ἄρθ. (248 καὶ 267.)

281.

Βάλλοντες εἰς οἶνον λευκὸν, ἢ ἐρυθροῦν ὀλίγον νητρικὸν ὄξυ (τὸ ὁποῖον ὁ Βρουνιατέλης ὀνόμασε ὄξισεπτονι- κὸν αἰθέρα.) εἰς τὴν στιγμὴν καθ' ἣν μεταγγίζεται ἀπὸ τὸν κάδον, ἀποθέτοντες ἔπειτα τὸν οἶνον εἰς βουτζία, ὥστε νὰ ὑ- πομείνη τὴν βραδείαν καὶ ἄδυλον ἐνζύμωσίν του (ἄρθ. 175 καὶ 199,) ἀποκτοῦν οἶνους μὲ γεῦσιν λεπτοτάτην, καὶ ἐξέ- σιον.

282

Προστούτοις ἂν μέσα εἰς τὸ αὐτὸ σακούλι (τοῦ ἄρθ. 267) βάλλης ὀλίγην ζάχαρην πεφρυγμένην, χωρὶς νὰ εἶναι ἄν- θραξ, καὶ ἀφήσης διὰ μερικὰς ἡμέρας αὐτὸ τὸ σακούλι βυθισμένον μέσα εἰς τὸ ἄνωτέρω κρασίον ἀποκτᾷ τοῦτο εὐάρεστον ὄμην, καὶ γεῦσιν (κά.)

Il vino perlato, chiamato dai Francesi col nome di Griggiodi Perla si fa coll' uva rossa della migliore qualità nel modo seguente.

» Si mettono sotto il torchio appena tagliate, o vendemmate le uve, si torchiano, e si mette il ricavato mosto in una botte, nella quale ogni due giorni si aggiungeranno due pinte, e mezzo di buon vino (no 4. dell'art 280 e l'arc. 248) per fare uscire la spuma del mosto dalla Botte, che pertal motivo deve dapprincipio essere pressochè piena. Una volta, che non vi è più spuma afar-uscire si chiude la Botte a dovere, e quindi si travasa il vino secondo le regole date nelli art. 209, 210.

Secondo il Barone de la Bergerie livini, che si vogliono spumanti, e tutti quelli, che si vogliono di estrema bianchezza, e dolcezza, di cui si fece cenno nelli art. 124, 200. seg^o e 270, non devono mai essere posti in Tino a fermentare, ma solo pigiate, che sonosi le uve in un recipiente, si porta ogni cosa sotto il torchio come si disse nell' art. 271 (ve di l' art. 269). Poichè la fermentazione in Tino dà al vino un color giallicio e gli leva la qualità spumante. (art. 289 e 290) a Santorino vendemmiano di notte al chiaro della luna par fare il vino più bianco, che si può come si disse già nell' art. 57 --- (42)

Un modo poi molto semplice per avere vini ec.

Τὸ Μαργαριταρένιον, κρασί, (τὸ παρὰ Γάλλοις ὀνομαζόμενον *Gris de perle*) κατασκευάζεται ἀπὸ σταφύλια καλλίστης ποιότητος ὡς ἑξῆς.

- » Εὐθὺς ἀφοῦ κόψουν, ἢ τρυγίσουν τὰ σταφύλια τὰ βάλλουν
- » εἰς τὸ πιεστήριον ἢ ληνόν, τὰ στείφουν καὶ ἀποθέτουν τὸ
- » ἐκπίεσμα εἰς βουτσί, εἰς τὸ ὁποῖον ἀνὰ κάθε δυο ἡμέρας προ-
- » σθέτουν δύο, ἢ δύο ἡμέσιν πίντας ἀπὸ καλὸν κρασίον (ἄρθ. 4
- » τοῦ ἄρθ. 280 καὶ τὸ ἄρθ. 248) διὰ νὰ εὐγάζουν τὸν
- » ἀφρόν τοῦ μούστου ἀπὸ τὸ βαγένι τὸ ὁποῖον διὰ τοῦτο
- » χρειάζεται ἀπ' ἀρχῆς νὰ ᾖ γεμάτον σχεδόν. Ἄμα δὲν
- » ὑπάρχει πλέον ἀφρός διὰ νὰ εὐγῆ, τότε σφαλοῦν δυνατὰ
- » τὸ βαγένι, καὶ μεταταῦτα μεταγγίζουσιν τὸ κρασίον κατὰ
- » τοὺς κανόνας τῶν ἄρθ. 209 καὶ 210.»

Κατὰ τὸν Βαρῶνα Δελαβεργερίε, τὰ ἀφρίζοντα κρασία, καὶ ὅλα ὅσα γίνονται ζητητὰ διὰ τὴν μεγάλην ἀσπράδα, καὶ γλυκύτητά των, περὶ τῶν ὁποίων εἶπον εἰς τὰ ἄρθ. 124. 200 καὶ ἐπι: καὶ 270, δὲν πρέπει νὰ βάλλονται εἰς κάδον διὰ νὰ ἐνζυμωθοῦν, ἀλλὰ ζουλοῦν μοναχᾶ τὰ σταφύλια μέσα εἰς ἓν ἀγγεῖον, καὶ πάραυτα τὰ ὑποβάλλουσιν εἰς τὸ πιεστήριον, ὡς εἶπον εἰς τὸ ἄρθ. 271 (ἴδε καὶ τὸ ἄρθ. 269.) Ἐξαιτίας τοῦ ὅτι ἡ ἐνζύμωσις των εἰς κάδον μεταδίδει εἰς τὸ κρασίον χρομὰ χλωμὸν καὶ ἀφαιρεῖ τὸν ἰδιάζοντα ἀφρόν των (ἄρθ. 289 καὶ 290.) Εἰς τὴν Σαντορίνην (Θήραν) τρυγοῦν μὲ τὸ γλυκοφέγγαρο ὅταν θέλουν νὰ κάμουν πολὺ ἄσπρον τὸ κρασί των ὡς εἶπον ἀνωτέρω εἰς τὸ ἄρθ. 57(μβ.)

Μέθοδον ἄλλην ἀπλουστάτην διὰ τὴν κατασκευὴν ἑξαιρέ-

cellenti ce lo suggerisce, come sicuro dietro le sperienze da esso fatte, il Sr. Guidone di Vernazza, e consiste nelle operazioni seguenti.

» Si colgono le uve ben mature, o nei paesi in cui
 » ciò è necessario, si lasciano le uve vendemmiate
 » non ancor ben mature a riposare qualche mese
 » sulla paglia per ottenere quella maturità, che loro
 » manca (art. 53). E si comprimono poi, condiligenza,
 » togliendo via talvolta, e talvolta lasciando più o meno
 » il graspo secondo le regole date nelli art. 110, e 111.
 » Si mette il tutto in una botte à ciò destinata,
 » senza però riempierla intieramente, solo cioè sinò
 » a trè dita dal buco del Cocchiere superiore. Quindi
 » si chiude solo provisoriamente la Botte con una
 » tela spessa sino a che venga l'epoca del travasa-
 » mento che solo dee incominare in questo caso
 » alcuni mesi dopo. P. E. 3 o 4 mesi. Dopo il primo
 » travasamento si chiuderà la Botte a dovere (art.
 » 176 a 180) e dopo l'ultimo travasamento anche
 » nel modo indicato nelli art. 180 e 181. Quanto ai
 » travasamenti si seguiranno dopo il primo le re-
 » gole fissate per li successivi nelli art. 209 e 210.
 » in via proporzionale. (43)

286.

Grani d'orzo, o sterco di Piccioni messi nel vino, lo fanno diventare spumoso. Soventi quelli si mettono nelle botliglie per ottenere l'intento suddetto. (art. 221)

287.

Acquista il vino nuovo la qualità di vino vecchio in poco tempo secondo il sistema delli signori

των κρασιών, μᾶς διδάσκει μετὰ τὰς ὑπ' αὐτοῦ γενομέ-
 νας δοκιμὰς, ὡς ἀνεπισφαλῆ ὁ Κ. Γουίδων ἐκ Βερνά-
 τσης, καὶ ἰδοὺ μὲ ποῖον τρόπον.

- » Διαλέγουν σταφύλια καλογινωμένα, ἢ εἰς τῶπους ὅπου ἀπο-
- » καθίσταται ἀναγκαῖον ἀπλώνουν τὰ τρυγημένα, ἀλλ' ἀγί-
- » νωτα σταφύλια ἐπάνω εἰς τὰ ἀχύρα, διὰ νὰ λάβουν τὴν
- » ὠριμότητα ἐκείνην, ἢ ὅποια τῶν λείπει (ἄρθ. 53) καὶ τὰ
- » θλίβουν μεταταῦτα μὲ ἐπιμέλειαν ἀποκόπτοντες κάποτε, καὶ
- » ἀφήνοντες ὁποσδήποτε τὸ τσεμπὶ κατὰ τοὺς τεθέντας κανό-
- » νας εἰς τὰ ἄρθ. 110 καὶ 111, βάλλουν ὅλα εἰς ἓνα βα-
- » γένι (βουτσι) ἐπιτούτου προσδιωρισμένον, χωρὶς ὅμως νὰ τὸ
- » γεμῶσουν ἕως ἐπάνω, δηλ. μόνον ἕως τρία δάκτυλα ἀπὸ
- » τὴν ὄκναν τοῦ ἐπάνω σιουππώματος. Μεταταῦτα κλείουν
- » προσωρινῶς μόνον τὸ βαγένι μὲ ἓνα χοντρὸν πανὶ ἕως νὰ
- » ἔλθῃ ὁ καιρὸς τοῦ μεταγγίσματος, ὁ ὁποῖος μόνος πρέπει νὰ
- » ἀρχίξῃ κατ' αὐτὴν τὴν περίπτωσιν μετὰ 3 ἢ 5 μῆνας. Με-
- » τὰ τὸ πρῶτον μεταγγίσμα σφαλοῦν καλὰ τὸ βαγένι (ἄρθ. 176-
- » ἕως 180) καὶ μετὰ τὸ τελευταῖον μετάγγισμα τὸ σφα-
- » λοῦν καὶ κατὰ τὸν ὁποῖον ἀκόμη ὑπέδειξα τρόπον εἰς τὰ
- » ἄρθ. 180 καὶ 181. Ὡς πρὸς τὰ μεταγγίσματα μετὰ τὸ
- » πρῶτον ἀκολουθοῦν τοὺς ὁποῖους ἔθεσα κανόνας διὰ τὰ με-
- » τέπειτα μεταγγίσματα εἰς τὰ ἄρθ. 209 καὶ 210, κατ'
- » ἀναλογικὸν τρόπον. (μν)

286.

Κριθαρόσπηρα, ἢ κόπρον περιστερῶν βάλλουν εἰς τὸ κρα-
 σίον καὶ τὸ ἀποκασταίνου ἀφρῶδες.

Ὡσεπιτοπλεῖστον τὰ βάλλουν μέσα εἰς τὰς βοτίλιας. (ἄρθ 221)

287.

Τὰ νέα κρασία δύνανται ν' ἀποκτήσουν τὰς ιδιότητας τῶν
 παλαιῶν, καὶ εἰς βραχὺ διάστημα χρόνου, κατὰ τὴν μέθο-

Sommering inglese, e Saint Vincent francese facendo quel che segue.

» Si scelga un vaso a **Bocca** larga (e più essa
 » sarà larga, e meglio riescirà la cosa), e simetta in esso
 » il vino nuovo. Quindi a vece di stoppone, e turac-
 » ciuolo si chiuda la **Bocca** Suddetta con una Vessica, o
 » con una carta Pecora che s'imbebirà prima in acqua-
 » vita, cioè Spirito di vino, ossia vino generoso, e si
 » legherà con spago attorno al collo di detta bocca
 » a dovere — E si Esponga questo vaso così otturato
 » al sole più Caldo od in un forno subito dopo
 » cotto il pane: e maggiore sarà il calore (ben in-
 » teso, che non cagioni bollimento.), cui il vino è
 » esposto, e più presto si perfezionerà il vino. Dopo
 alcuni mesi, secondo il grado del calore, il vino avrà
 acquistato il chiaro, il sapore, e la Bontà del vino
 vecchio: Poichè la sperienza dimostrò, che la Vessica,
 e la carta pecora lasciano bensì svaporare la parte
 acquosa, ma niente affatto la parte spiritosa del vi-
 no (44).

288.

Chi vuole avere vini, che imitino i così detti
 vini di liquore (sottoqual nome s'intendono li vini di
 spagna, delle Canarie, di S. lorenzo, e quelli di cui
 parlerò nell'articolo 293 quì appresso) opererà nel
 modo, che vò ad indicare.

» Si taglieranno due cedri, o citroni in Pezzi. Si
 » peleranno, e taglieranno parimenti in pezzi due dei
 » Pomi chiamati **R e i n e t t e**. Si metterà ogni cosa
 » assieme entro di un vaso, nel quale si aggiunge-
 » ranno.

δόν τῶν Κυρίων Σόμμερ εν Ἀγγλῶν, καὶ Σανβενσάντ Γάλλου, καὶ ἰδοὺ πῶς.

» Ἐκλεξόν ἐν ἀγγεῖον πλαϊύστομον (ὅσον εἶναι πλατύτερον
 » τόσον καλήτερα ἐπιτυγχάνει,) βάλε μέσα εἰς αὐτὸ τὸ νέον
 » κρασίον. Μετέπειτα ἀντὶ πωμάσματος καὶ στουπκώμα-
 » τος σφάλιτε τὸ στόμα του μὲ μίαν φούσκαν, ἢ μὲ μεμβρά-
 » ναν (δέρμα) τὸ ὁποῖον μούσκευσε πρότερον εἰς τὸ ῥακί, ἢ
 » εἰς τὸ οἰνόπνευμα, ἢ εἰς δυνατὸν οἶνον, καὶ δέσετε καλὰ
 » μὲ σπάγον γύρω τριγύρω τὸν λαιμὸν τοῦ στομίου του. Ἐκ-
 » θετε οὕτω πωμασμένον τὸ ἀγγεῖον τοῦτο εἰς καυτερόν ἥλιον,
 » ἢ εἰς τὸν φούρνον ἀφοῦ ἔβγαλαν τὰ ψωμῖα, καὶ ὅσον πε-
 » ρισσότερον καίει (ἐνοοῦντες ὅτι δὲν θελεῖ προξενηθῆ ἀνάξε-
 » σις) ταχύτερα ὁ οἶνος τελειοποιεῖται.»

Μετά τινος μῆνας, κατὰ τὸν βαθμὸν τῆς ζέστης, ὁ οἶνος ἀποκατασταίνεται κατασταλαγμένος, μὲ γεῦσιν καὶ ποιότητα παλαιοῦ οἶνου: Καθότι ἀπεδείχθη ὅτι ἡ φούσκα, καὶ δέρμα τῆς μεμβράνης ἀφίνουν καὶ νὰ ἐξατμίζεται τὸ ὑδατῶδες μέρος, καὶ δὲν ἐξατμίζουν τὸ πνευματῶδες τοῦ οἶνου. (μδ'.)

288.

Ἄν ἐπιθυμῆς νὰ κάμῃς τὰ κρασία σου νὰ παρομοιάζουσι τὰ τοῦ λικουορίου ἢ γλυκοῦ, ἢ ὑποχύτου οἶνου (ὑπὸ τ' ὄνομα κρασιῶν τοῦ λικουορίου, οἱ Γάλλοι ὑπεννοοῦν τοὺς οἶνους τῆς Ἰσπανίας, τῶν Καναρίων νήσων, τοῦ Ἀ. Λαυρεντίου, καὶ ἐκείνους περὶ τῶν ὁποίων θέλω λαλήσῃ παρακάτω εἰς τὸ ἀρθ. 293) πράττετε κατὰ τὸν ἀκόλουθον τρόπον.

Κόψε δύο κέδρους, ἢ κίτρα εἰς κομμάτια καὶ καθάρισε τὴν
 » φλοῦδάν των, κόψε ἐπίσης εἰς κομμάτια δύο μῆλα ἀπὸ τὰ
 » ὀνομαζόμενα Peivette βάλετα ὅλα ταῦτα εἰς ἀγγεῖον
 » μέγα εἰς τὸ ὁποῖον προσθέτεις τὸ ἐφεξῆς.

1. Uun mezza livra di zucchero in polvere.
2. Una pinta di buonvino di Borgogna (Francia) (art. 198 e 248).

3. Sei chiodi di garofano. 4. un poco di fiori d'arancio.

Queste cose tutte si lascieranno trè, o quattro ore in infusione nel Tino, o vaso qualunque ben coperto pendente alcuni giorni, e poi si passerà il vino perun Capuccio, o sachetto di tela, oppure si chiarificherà nel modo ordinario, e si metterà in Bottiglie. (cap. 19).

Quando poi si mettesse nel fondo di detto capuccio, o sachetto, ed attaccato alla di lui punta un grano di ambra, o di musco, pesti assieme a zucchero, si communicherà al vino il gusto, e l'odore d'ambra, o di musco (45).

289.

È regola générale, che li vini estremanente forti, e spiritosi non spumano cosi facilmente. Per facilitare però ai vini questa qualità, conviene metterli in bottiglie precisamente al tempo, che la vigna comincia a montare in succhio, il che succede in primavera, ed in autunno, e specialmente nèi mesi di Settembre, e Marzo. Difatti il vino di Sampagna S'imbottiglia dal momento, che sorte dal torchio sino al fine di Novembre.

La bottiglia però deve in questo caso essere assicnrata con forte spago, e meglio ancora con filo di ferro. (46).

290.

Qualunque uva bianca è atta a dare un vino spumoso tanto migliore, quanto più matura si è l'uva

ον Μιστή κίτρων ζάχαρην κοπανισμένην.
 βον Οἶνον καλὸν τῆς Βοργονίας μίαν πίνταν (198 καὶ
 248 ἄρθρα.)

» γον Ἐξ καρυόφυλλα. ξον Ὀλίγα ἄνθη πορτογαλίας. Ὅλα
 » ταῦτα ἄρες τα τρεῖς, ἢ τέσσαρας ὥρας εἰς μούσχευσιν μέσα
 » εἰς τὸν κάδον, ἢ ὅποιονδήποτε οἰνοδοχείον καλῶς σκεπασμέ-
 » νον διὰ κάμπουσας ἡμέρας, καὶ μετὰ ταῦτα πέρασε τὸν οἶνον
 » ἀπὸ μίαν σακκούλαν ἢ σακκίον πάνικον, ἢ τε λαγάρισέτον
 » κατὰ τὸν συνήθη τρόπον, καὶ βάλε τον εἰς μποτίλιας.
 (Κεφ. ιθ'.)

» Αν δὲ θέλῃς νὰ βάλλῃς εἰς τὸν πάτον τῆς σακούλας ἢ
 σακκίου, καὶ δεμμένον κάτω εἰς τὴν ἄκρην του ἓνα κόχκον
 ἄμβαρ. ἢ μόσχου κοπανισμένον μὲ τὴν ζάχαρην, μεταδίδε-
 ται εἰς τὸν οἶνον ἢ γεῦσις καὶ ἡ εὐωσμία τοῦ ἀμβάρου. (ἢ
 ἠλέκτρον κεχλυμπάρη) τοῦ μόσχου. (μέ)

289.

Ἐν γένει, ὅλοι οἱ καθυπερβολὴν δυνατοὶ οἶνοι, καὶ πνευ-
 ματώδεις δὲν κάμνουν ἄφρον τόσον εὐκόλως. Διὰ νὰ εὐκολύ-
 νουν ὅμως εἰς τούτους αὐτὴν τὴν ιδιότητα, τοὺς ἐμβοκαλιά-
 ζουν καθ' αὐτὸ ὅταν ἡ ὀπὸς τῆς ἀμπέλου ἀναβαίνει, ὃ ἐστὶ
 κατὰ τὴν ἀνοιξιν καὶ φθινόπωρον, ἰδίως ὅμως κατὰ τοὺς μῆ-
 νας μάρτιον καὶ Σεπτέμβριον. Τῷ ὄντι τὸν οἶνον τῆς Σαμ-
 πανίας τὸν ἐμβοκαλιάζου ἀφ' ἧς ὥρας ἐξέρχεται ἀπὸ τὸ πι-
 ἔστηριον ἕως τέλη Νοεμβρίου.

Ἡ μποτίλια ὅμως τότε πρέπει νὰ σφαλίζεται μὲ δυνα-
 τὸν σπάγον, καὶ καλῆτερα μὲ σύρμα. (μδ'.)

290.

Κάθε ἀσπροστάφυλον εἶναι ἐπιτήδιον νὰ δώσῃ ἀφριῶδες κρα-
 σίον καλῆτερον ὅσον πλέον ὥριμα εἶναι τὰ σταφύλια. (συσμα)

A quello che già si insegnò nelli art. 261, 270 e 284 aggiungerò li seguenti due mezzi l'uno del conte Dandolo, e l'altro del S. Herpin, mercè i quali, e li dettagli che li accompagnano, si potrà imitare il vino di Sampagua, o quello detto di S. Pérez. (art. 270)

Secondo Dandolo si deve raccogliere l'uva ben monda, ed asciutta, e pestarla in un vaso o tinello, e lasciarla fermentare non più di tre giorni (contra l'opinione del S. Bar^o de la Bergerie), riferita nell'art. 284) poi si tirerà il vino, e si porrà in Barili a doghe spesse, forti, e cerchiati in ferro, e fatti a bella posta per li vini chiamati vini forzati. Dapprincipio si chiuderà solo per metà il buco dal Cocciume superiore, ma il terzo giorno poi si chiuderà a dovere totalmente, si procederà alla di lui chiarificazione in dicembre, od in gennajo, e poi si metterà, se vuolsi, in bottiglie forti, e ben turate nel modo detto nell'articolo precedente. assicura lo stesso autore, che si ottiene un vino spumoso eccellente. Secondo poi il S. HERPIN ecco il dettagliato modo riferito nel supplemento al giornale di Parigi il *Constitutionnelle*, indata delli 5 Maggio 1841, con qualche mia osservazione.

Essendo la spuma del vino un effetto del forte, e repentino sviluppo del gaz acido carbonico, che si trova compresso in questo, facilmente quella si ottiene rinchiudendo il vino in bottiglie, o barili nel tempo, che non siasi ancora perduto il detto gaz, il quale si sviluppa mentre stà fermentando il vino (art. 289).

μεθ' ὅσον ἐδίδαξα εἰς τὰ ἀρθ. 261 270 καὶ 284. προσθέτω ἐνταῦθα ἄλλους δύο τρόπους τοὺς ἐξῆς· ὁ μὲν εἶναι τοῦ Κ. Δανδόλου καὶ ὁ ἕτερος τοῦ Κ. Ἐρπίνου, διὰ τῶν ὁποίων δύναται τις νὰ κατασκευάσῃ οἶνον παρόμοιον μετῆς Σαμπανίας, καὶ τοῦ Σαρπερέζ. (ἀρθ. 270.)

Κατὰ τὸν Δανδόλον τὰ σταφύλια πρέπει νὰ διαλλέγονται καθαρά, καὶ στεγνά, νὰ κτυπηθοῦν ἢ κοπανισθῆν μέσα εἰς ἀγγεῖον ἢ καδίσκον, καὶ τ' ἀφίρουν νὰ ἐνζυμωθῶσι πλεον τῶν τριῶν ἡμερῶν (ἡ γνώμη αὕτη ἀντίκειται εἰς ἐκείνην τοῦ Βαρόνου Δελαβεργερίε, ἀναφερομένην εἰς τὸ ἀρθ. 284). Μετὰ ταῦτα τραβοῦν τὸ κρασίον, καὶ τὸ ἀποθέτουν εἰς βαρέλια, ἢ βουτσία μετ' ἡλιόλουστος δούλας, δυνατάς, καὶ μετ' στεφάνια σιδηρά, ἐπὶ τούτου κατασκευασμένα διὰ τοὺς οἶνους τοὺς ὁποίους ὀνομάζουσι βεβιασμένους οἶνους. Κατὰ πρῶτον κλείουσι μόνον κατὰ τὸ ἥμισυ τὴν ἐπάνω τρύπαν τοῦ σπουπώματος, τὴν τρίτην ἡμέραν ὅμως τὴν κλείουσι καθὼς πρέπει καὶ ἐντελῶς. Τὸ λαγαρίζουσι τὸν Δεκέμβριον καὶ Ἰαννουάριον, καὶ μεταταῦτα τὸ ἀποθέτουν, ἂν θέλουσι, εἰς δυνατάς βοτίλιας βουλομένας καλὰ, κατὰ τὸν τρόπον τοῦ προλαβόντος ἀρθρου. Ὁ αὐτὸς συγγραφεὺς βεβαιεῖ ὅτι δι' αὐτοῦ τοῦ μέσου ὁ οἶνος γίνεται ἀρρωδῆς καὶ ἐξαιρετός.

Κατὰ δὲ τὸν Κ. Ἐρπίνον ἰδοὺ λεπτομερῶς ὁ τρόπος ὁ ἀναφερόμενος εἰς τὸ ὑπὸ χρονολογίαν 5 Μαΐου 1841 Παράρτημα τῆς Ἐφημερίδος τῶν Παρισίων ὁ Συνταγματικὸς, μετὰ τινὰ ἰδικὴν μου ἐπιστημείωσιν.

Ἐπειδὴ ὁ ἀφρός τοῦ οἶνου εἶναι ἀποτέλεσμα τῆς βιαίας, καὶ ταχείας ἐξόδου τοῦ ὀξυανθρακικοῦ ἀερίου, ὅστις συμπίεζεται ἐν αὐτῷ, εὐκόλως δυνάμεθα νὰ τοῦ κρατήσωμεν τὸν ἀφρόν ἐγκλείοντες τὸν οἶνον εἰς βοτάνια, ἢ βαρέλια, καθ' ὃν καιρὸν δὲν διεσκεδάσθῃ ἀκόμη τὸ ἐπιθὲν ἀέριον, τὸ ὁποῖον ἐκτυλίσσεται καὶ εὐγαίνει κατὰ τὸν καιρὸν τῆς ἐνζυμώσεως τοῦ οἶνου. (ἀρθ. 289.)

» Si vendemmino (se di non notte tempo. art. 57)
 » e 284) almeno di buon mattino, ed in sulla rugia-
 » da (vedi le note 20 e 21) uve nere della migliore
 » qualità, cioè buone, mature, e nette, e capaci a
 » dare vini spiritosi. Si comprimino per soli 15 minuti
 » sotto il torchio, e poi raggiustati nuovamente sot-
 » to di questo li grappoli, si comprimino altra volta
 » per venti minuti, e non più. Il prodotto di queste
 » pressioni vino-mosto si metterà in un vaso o barile
 » ben pulito e si riempierà in guisa, che possano al tem-
 » po della grande fermentazione sortire via con facilità
 » tutte le impurità. Si potrà aggiungervi allora una lib-
 » bra d'acquavita di cognac. (in Grecia può servire quella
 » di cedrato, che si fa nell'isola di Naxos) per ogni 200 a
 » 300 bottiglie (art. 221) di detto vino-mosto, affine di
 » aumentarne lo spirito, moderarne l'Ebullizione, e pro-
 » curare al vino un delizioso profumo. Finehè dura l'
 » Ebullizione, o fermentazione si deve ogni giorno per
 » ben 3. o 4. volte aggiungervi del vino mosto del-
 » la stessa qualità, onde tenere ben pieno il vaso, o
 » barile suddetto, servendosi anche del vino uscito
 » colle impurità surriferite, che si chiarificheranno fil-
 » trandole per la carta ».

Per questa ragione conviene piazzare il vaso, o
 barile, che fermenta, entro un altro vaso concavo,
 in cui possano, cadendo, restare le impurità, e qu-
 anto sorte fuori in seguito alla grande fermentazione,
 così nelle anzidette, come nelle seguenti circostanze.

- Cessata, che sia la fermentazione, si riempierà poi
- bene il vaso, o barile, e si chiuderà il medesimo
- a dovere, lasciandolo in riposo, e tranquillo sino

» Τρύγησε (ἀν ὄχι διὰ νυκτὸς κατὰ τὸ ἄρθ. 57 καὶ 284.)
 » τὸ ὑλάχιστον σύνταχα καὶ μὲ τὴν δροσίαν, (ἴδε τὰς ση-
 » μειώσεις κ'. κά.) μαυροστάφυλα καλλίστης ποιότητος, δηλ.
 « καλὰ, ὄριμα, καὶ καθάρια, καὶ ἱκανὰ νὰ χορηγήσουν οἶ-
 » νους πνευματώδεις. Πιπέσέ τα διὰ 15 λεπτά μόνον εἰς τὸ
 » πιεστήριον (ἤτε εἰς τὸν ληνὸν) καὶ ἔπειτα εὐθέτισε ἐκ νέου ὑπὸ
 » τὸ πιεστήριον τὰ στέμφυλα, σταίψετα καὶ πάλιν διὰ 20 λε-
 » πτά, καὶ ὄχι πλέον. Τὸ προϊόν τούτων τῶν ἐκπίεσε-
 » ων (τὸν γλευξίτην) βάλε εἰς ἀγγεῖον, ἢ βαγένι πολ-
 » λὰ καθαρὸν, καὶ γέμισέ το εἰς τρόπον, ὥστε ἐν και-
 » ρῷ ἢ δυνατῆς ἐνζυμώσεως νὰ δύνασαι νὰ ἐκβάλλῃς μὲ
 » εὐκολίαν ὅλας τὰς ἀκαθαρσίας. Τότε πρόσθεε μίαν λί-
 » τραν βρακί τοῦ Κονιάκ (εἰς τὴν Ἑλλάδα δύνασαι νὰ με-
 » ταχειρισθῆς τὸ κιτρόρακον τῆς Νάξου) ἀνὰ κάθε 200
 » ἢ 300 βουτίλιας, (ἄρθ. 221) τοῦ ῥηθέντος γλευξίτου οἶ-
 » νου διὰ νὰ τοῦ αὐξήσης τὸ πνεῦμα, νὰ μετριάσης τὴν
 » ἀνάξουν καὶ προμηθεύσης εἰς τὸν οἶνον ἐξαίρετον ἄρω-
 » μα. Καθόσον διαρκεῖ ὁ ὄργασμός ἢ ἡ ἐνζύμωσις, εἶναι ἀνάγκη
 » καθημέραν τρίς καὶ τετράκις, νὰ προσθέτῃς γλευ-
 » ξίτην τῆς αὐτῆς ποιότητος, διὰ νὰ κρατῆς γεμάτον τὸ
 » ἀγγεῖον, ἢ βαγένιον, μεταχειρίζου δὲ καὶ αὐτὸν τὸν οἶ-
 » νον, ὁποῦ ἐξῆλθεν μὲ τὰς ἀναφερθείσας ἀκαθαρσίας, ἀφοῦ
 » τὸν λαγαρίσης, ἢ τὸν στραγγίξῃς μὲ τὸ χαρτί. »

Δι' αὐτὰ τὰ αἷτια πρέπει νὰ θέτῃς τὸ ἀγγεῖον, ἢ βαγέν-
 νιον, ὅταν βράζει, μέσα εἰς ἄλλο βαθουλὸν ἢ κοῖλον ἀγγε-
 γεῖον, εἰς τὸ ὁποῖον νὰ σταματοῦν αἱ ἀκαθαρσίαι, καὶ ὅτι
 ἄλλο ἐξέρχεται ἕξαιτίας τῆς δυνατῆς ἐνζυμώσεως, τόσον εἰς
 τὰς πρώτας καθὼς εἰς τὰς ἀκολούθους περιπτώσεις « Ἀφοῦ
 » παύσῃ ἡ ἐνζύμωσις, γέμισε καλὰ τὸ ἀγγεῖον ἢ βουταῖον,
 » καὶ ἀφοῦ τὸ στουππώσης καλὰ, ἄφες το εἰς ἡσυχίαν.

- alli 15 o 20 di dicembre; allora si procederà ai-
- » la chiarificazione per mezzo della colla di pesce, o
- » coi bianchi d'uova (art. 231) e si metterà in vaso,
- o barile ben netto, e che abbia servito tutto al più
- ai vini bianchi •

Taluni aggiungono solamente ora l'a equavita di cognac, oppure del zucchero candito in quantità di 5. libbre per ogni 100 bottiglie di detto vino che si hà (art 198) quest'aggiunta è più, o meno indispensabile, se il vino avesse qualche poco d'acidetto, o di crudo « al-fine di Febbrajo si

- chi arificherà nuovamente, e si lascerà riposare
- sino alli 20, o 25 di Marzo in vaso, • barile sol-
- forato (vedi il capo 20). A quest'epoca,, che è epoca
- di rigore, se si vuole avere del buon vino spumoso,
- si metterà il vino in bottiglie ben forti (art. 289),
- le quali per ora si riempieranno solamente per tre
- quarti e si tureranno ben bene come si usa coi
- vini spumanti (nota 27) e si lascieranno in ri-
- » poso in luogo fresco per tutto un anno. Tras-
- corso l'anno si prenderà ogni bottiglia, e dolce-
- mente scuotendola, come se si volesse sciaquarla,
- si volterà col culo in sù, e si lascerà in tale si-
- tuazione per tutto un mese, acciò si distacchi, e
- cada sull'interno dello stoppone quel deposito, od
- intonaco, che ogni vino più o meno suole fare (art.
- 151 166 213 e 240). Passato il mese si volterà
- nuovamente,, ma adagio, la bottiglia, e si rimet-
- terà diritta, e si procurerà, tagliato lo spago od il
- filo di ferro, di far saltar fuori lo stoppone e con
- esso il deposito, od intonaco leggiero che si sarà
- fatto, ed eziandio il primo vino, che per avventura

- » χωρίς νά τὸ κινήσῃς μέχρι τῆς 15 ἢ 30 Δεκεμβρίου.
- » Τότε λαγάρισέ το με τὴν ἰχθυόκολλαν, ἢ με τὰ ἀσπρά-
- » δια τῶν αὐγῶν, (ἄρθ. 231.) καὶ ἀπόθεσέ το εἰς ἀγγεῖον
- » ἢ βουτσὶ πολὺ καθαρὸν, τοῦλάχιστον νά ἐχρησίμευσε
- » πρότερον μόνον διὰ τὰ καλὰ ἀσπρα κρασία . .

Μερικοὶ βάλλουσι μόνον τὴν σήμερον ῥακὶ τοῦ Κονιάκ, ἢτε ζάχαρην κἀντίον πέντε λίτρας, ἀνά κάθε ἑκατὸν βουκάλια τοῦ ἀνωτέρω κρασίου, ὁποῦ ἔχουν. (ἄρθ. 198) ἢ ζάχαρην ἢ τὸ ῥακὶ ὠφελοῦν ἔτι πλέον, ἀν τὸ κρασίον ἤθελεν εἶναι κατὰ τι ξυρόν ἢ στυρόν . τέλη Φεβρουαρίου λαγάρισέ το πάλιν

- » καὶ ἄρες αὐτὸ εἰς ἡσυχίαν ἕως τὴν 20 ἢ 25 Μαρτίου
- » μέσα εἰς ἀγγεῖον ἢ βουτσίον θειαρωμένον (ἴδε τὸ Κεφ.
- » 20). Κατ' αὐτὴν τὴν ἐποχὴν, ἣτις πρέπει νά φυλαττεται:
- » ἀκριβέστατα, ἀν ἐπιθυμῆς νά ἔχῃς οἶνον ἀφρῶδη, ἐναπό-
- » θες τὸν οἶνον εἰς βουκάλια δυνατὰ (ἄρθ. 289), τὰ ὅποια
- » ἐν πρώτοις γέμισε κατὰ τὰ τρία τέταρτα (3 | 4) καὶ βού-
- » λωσέ τα καλὰ, καθὼς συνιθίζεται διὰ τὰ ἀφρῶδη κρασία
- » (σημ. κ ε'.) καὶ βάλε τα εἰς μέρος δροσερόν διὰ δλόκληρον
- » ἐν ἔτος. Μετὰ τὸ ἔτος ἔπαρε τὸ κάθε βουκάλι, καὶ συν-
- » τάραξέ το σιγανά, ὡς νά τὸ ἔπλενε, γύρισε τὸ κάτω ἀ-
- » πάνω, καὶ ἄρες το εἰς αὐτὴν τὴν θέσιν ἕνα δλόκληρον
- » μῆνα, διὰ νά ξεκολλήσῃ, καὶ πέσῃ εἰς τὰ ἔνδον τοῦ σουμ-
- » πώματος ἢ ὑποστάθμη, ἢτε τὸ περιάλειμα ἐκεῖνο, τὸ ὁ-
- » ποῖον κάθε κρασίον ὁπωσδήποτε συνήθως κάμνει (ἄρθ.
- » 151 166 213 κτλ. καὶ 240). Μετὰ τὸν μῆνα γύρισε
- » ἐκ νέου, ἀλλ' ἡσυχα, τὸ βουκάλι, καὶ θέσε το ὀρθόν, καὶ
- » προσπάθησε ὅταν κόψῃς τὸν σπάγον ἢ τὸ σιδηροῦν σύρ-
- » μα, νά κάμῃς νά πεταχθῇ ἔξω τὸ στούππωμα, καὶ
- » μαζῇ μ' αὐτὸ τὸ καταπάτι με τὸ ἐλαφρὸν περιάλειμα
- » τοῦ γιαλίου, καὶ αὐτὸ τὸ πρῶτον κρασί, ὡς θολόν, ἢ μὴ
- » ἀρκετὰ καθαρὸν. Ἐξακολούθη τὴν ἐργασίαν συνάγων ἐπάνω

» fosse torbido, o non abbastanza limpido. Si proce-
 » derà a tale operazione al disopra del già accennato
 » vaso concavo per raccogliere tale vino, o deposi-
 » to, e filtrarlo per la carta, onde rimetterlo nelle bot-
 » tiglie, che allora si riempieranno, anche coll'aggi-
 » onta di un poco dello stesso vino messo in disparte
 » dapprincipio per tale servizio; e si tureranno ben
 » bene; collocandole finalmente in un luogo fresco ».

(nota 27)

291.

Certo vino conosciuto in Europa, sotto il nome di
vino Greco, e che è vino di liquore, si fa nel
 modo seguente.

« Sopra cento boccali o pinte 200, di buon vino
 » spiritoso si mescola una decozione di sei libbre di
 » buon zucchero in polvere—di 4 oncie di zenzero,
 » o zenzevero—di 4 oncie di Galanga—di 4 oncie
 » di grano di paradiso, e di 4 oncie di garofani con
 » due buccie di limone: si fa bollire il tutto assieme
 » in sei pinte d'acqua fino attanto che si riduca al-
 » la sola metà, e dopo avere chiarificata questa decozio-
 » ne si metterà nel detto vino ». (art. 233 248 e 264.)

292.

Il vino chiamato **ippocrasso** si ottiene col-
 li seguenti metodi.

il 1. metodo

Si formerà colla necessaria decozione un siroppo
 chiaro mercè una libra di zucchero fino, due oncie
 di cannella rotta in pezzi non tanto fini—un oncia

» τοῦ ἄνω εἰρημένου βαθουλοῦ ἀγγείου τὸ κρασίον καὶ τὸ
 » καταπάτι, στραγγιζέ το εἰς τὸ χαρτί, διὰ νὰ τὸ με-
 » ταθέσης εἰς τὰ βοκάλια, τὰ ὁποῖα καλογεμίζεις τότε μὲ
 » ὀλίγον ἀπὸ τὸ ἴδιον κρασί ἀκόμη, τὸ ὁποῖον ἐφύλαξες
 » κατὰ μέρος ἐπὶ τούτῳ τῷ σκοπῷ, σφῆκωσε καὶ βούλω-
 » σέ τα δυνατά, καὶ ἀπόθες αὐτὰ εἰς μέρος δροσερόν α.
 (σημείωσις κτ.)

291.

Ἐν εἶδος ὑποχύτου οἴνου τὸν ὁποῖον εἰς τὴν Εὐρώπην ὀνο-
 μάξουν οἶνον Ἑλληνικόν, γλυκύποτος ἢ οἶνος λικβορίου,
 σκευάζεται κατὰ τὸν ἀκόλουθον τρόπον.

» Εἰς ἑκάτον βοκάλια κρασίου πνευματώδους ἀνγκατώ-
 » νουν τὸ ἀρέψημα ἐξ λητρῶν ζαχάρεως κοπανισμένης —
 » 4 οὔγγιων ζιγγιβέρεως — 4 οὔγγιων γαλάγγας (καλά-
 » μου ἀρωματικοῦ) 4 οὔγγιων Γράνας τοῦ παραδείσου, ἢ ἄ-
 » μωμου, καὶ τεσσάρων οὔγγιων μοσχοκάρφια μὲ δύο φλεί-
 » δας λεμονίου, ὅλα ὁμοῦ εἰς ἐξ πίντες νεροῦ, ἕως νὰ μεί-
 » νη τὸ ἥμισυ, καὶ ἀφοῦ λαγαρίσουν αὐτὸ τὸ ἀρέψημα τὸ
 » βάλλουν εἰς τὸ ἄνω κρασίον α. (ἄρθ. 233 248 καὶ 264.)

292.

Τὸ ἐπωνομασθὲν Ἰππόκρασον, ἢ ἀρωματισμένος οἶ-
 νος κατασκευάζεται κατὰ τὰς ἀκολούθους δύο μεθόδους..

Κατὰ τὴν α'. μέθοδον

Κάμνουν δι' ἀρκετοῦ ἀρεψήματος ἐν σεράπι καθαρὸν διὰ
 μιᾶς λίτρας ζαχάρεως λεπτῆς, δύο οὔγγιων κανέλας (ἢ κινναμώ-
 μου) θραυσμένης εἰς μικρὰ μόνον τεμμάχια — μιᾶς οὔγγιας
 γράνας παραδείσου, ἢ ἀμώμου — μιᾶς οὔγγιας καρδαμώ-