

CAPO 1^o.

Del Clima favorevole alla vite.

1.

Il clima favorevole alla vite è quello, che si trova compreso fra li 35 e 52 gradi di latitudine. Il nuovo stato Greco pertanto gode di questa felice situazione, che assicura prosperità alle viti, abbondanza, e maturità delle uve, ed isquisitezza, e generosità alli vini essendo esso situato fra il 37 ed il 40 grado suddetto —

2.

A meno di 35 gradi, come a più di 52, difficilmente produce bene la vite. Difatti li Persiani sono obbligati ad irrigare le loro viti, come le altre erbe, e pianticelle comuni dei giardini per avere delle uve. (vedi l'art. 8. qui sotto). Intanto si riuscì di Coltivarsi da una riunione di Greci, Svizzeri, ed Armeni con qualche vantaggio la vite nella Bessarabia (Russia meridionale) ed anche in Odessa.

3.

Nel clima poi devesi sempre ancor far attenzione, così alle alte montagne, che nelli stessi gradi di longitudine e latitudine lo variano di molto a cagione delle nevi, o dei venti freddi, che vi dominano, come alle più, o meno frequenti piogge, che pur lo modificano.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Α΄.

Περὶ τοῦ ἀρμυδίου διὰ τὰ ἀμπέλια
κλίματος.



1.

Τὸ ἀρμυδίου κλίμα εἰς τὰ ἀμπέλια εἶναι τὸ κείμενον μεταξὺ τῆς 35° καὶ 52° Μοῖρας τοῦ πλάτους ὧστε τὸ νέον Ἑλληνικὸν κράτος κατέχει τὴν εὐτυχεστέραν θέσιν, ἣτις ἐξασφαλίζει τὴν εὐδοκίμησιν τῶν ἀμπέλων, τὴν ἀρθονίαν, καὶ ὠρίμασιν τῶν σταφυλίων, καὶ τὴν καλὴν ποιότητα καὶ δύναμιν τῶν κρασίων· κεῖται εὐτυχῶς μεταξὺ τῆς 37° καὶ 40° μοῖρας πλ.

2.

Εἰς κλίματα κείμενα εἰς ὀλιγώτερον τῶν 35° βαθ. καθὼς καὶ πέραν τοῦ 52° β. Τὰ ἀμπέλια δυσκόλως ἔκαρποφοροῦν. Οἱ Πέρσαι διὰ τὰ ἔχουν σταφύλια ἀναγκάζονται διὰ τοῦτο τὰ ποτίζουσι τὰ ἀμπέλιά των, καθὼς καὶ τὰ λοιπὰ χόρτα καὶ δένδρια τῶν κήπων των (ἴδε κάτωθεν τὸ ἀρθ. 8.) Ἐν τούτοις συμμορία τις Ἑλλήνων, Ἑλβετῶν, καὶ Ἀρμενίων ἐπέτυχε, τὰ καλλιεργήσῃ μὲ ἐπιτυχίαν ὅπου εἰς τὴν Βεσσαραβίαν (Μεσημβρινὴ Ῥωσσία) ἀκόμη καὶ εἰς τὴν Ὀδησον.

3.

Χρειαζέται ὁμως ἐμπειρία ὡς πρὸς τὴν ἐκλογὴν τοῦ κλίματος διὰ ἐκεῖνα, τὰ ὅποια, ἂν καὶ εἰς τοὺς αὐτοὺς βαθμοὺς τοῦ μήκους καὶ πλάτους, διαφέρουν ὁμως μεγάλως ἐνίοτε, ἐξαιτίας τῶν μεγάλων βουνῶν, τῶν ἐπικρατούντων χιόνων, κρύων ἀνέμων, καὶ συχνῶν βροχῶν.

C' A P O 2^o.

Del suolo o terreno buono per la vite.

4

Sintende qui sotto nome di terreno buono per la vite non già quello, in cui l'uva è prodotta in grande abbondanza, ma bensì quello, in cui l'uva, che si raccoglie, è atta a dare vini di maggior brio, e durata, non meno che più generosi, vini in somma migliori.

5.

Convieni dunque distinguere la qualità dalla quantità dell'uva, e così l'uva, che si destina a fare del vino, che abbia spirito, brio, e forza di conservarsi longotempo dall'uva, che si destina ad essere venduta, o mangiata, od a fare vini mediocri.

6.

Un terreno grasso o per natura, o per concime, e buono per produrre grano in abbondanza, non è buono a produrre le uve, che devono dare vini di detta prima qualità: all'incontro un terreno di opposta natura darà bensì minor quantità di uve, ma queste produrranno un vino migliore. Dalche si evince; che si guadagna in qualità ciò, che si perde nella quantità.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Β΄.

Περὶ τῆς καλῆς διὰ ἀμπέλια γῆς.

4.

Καλὴν γῆν διὰ τὰ ἀμπέλια ἐννοοῦμεν ὅχι ἐκείνην, εἰς τὴν ὁποίαν τὰ σταφύλια παράγονται εἰς ἀφθονίαν, ἀλλ' ἐκείνην, τῆς ὁποίας τὰ σταφύλια δίδουν κρασία εὐχυμώτερα, διαρκέστερα, εἰς ἓνα λόγον καλήτερα.

5.

Διὰ τοῦτο πρέπει νὰ διακρίνωμεν τὴν ποιότητα ἀπὸ τὴν ποσότητα, καθὼς καὶ τὰ σταφύλια ὡς ὀπωρικόν, καὶ τὰ ὁποῖα παράγουν κρασίον πρόστυχον, ἀπὸ τὰ παράγοντα οἴνους πνευματώδεις, εὐχύλους καὶ συντηρητικούς.

6.

Γῆ λιπαρὰ ὡς ἐκ τῆς φύσεώς της, ἢ διὰ τοῦ κοπροπαχεύματος, παράγει ἀφθονον σῖτον, ἀλλὰ δὲν εἶναι καὶ καλὴ νὰ παράξῃ σταφύλια, τὰ ὁποῖα νὰ δώσουν πρώτης ποιότητος κρασίον· ἐξεναντίας μία ἄλλη γῆ ἐναντίας φύσεως θέλει δώσει βέβαια ὀλιγωτέραν ποσότητα σταφυλίων, ἀλλὰ ταῦτα θέλουν κάμη κρασί καλήτερον. Ὅθεν γίνεται φανερόν, ὅτι κερδίζομεν κατὰ τὴν ποιότητα ὅ,τι χάνομεν ἀπὸ τὴν ποσότητα.

7.

Sono poi eccellenti per procurare vini spiritosi, buoni li terreni seguenti, e coll'istesso ordine di primazia frà loro, come li riferisco —

1. Li suoli vulcanizzati, come per esempio quello di Santorino (così chiamato da Santa Irene, anticamente Calisto, oggi di nominata anche Thira da Theras discendente di Cadmus che andò ad abitarla).

2. Li suoli Calcarei, come P. E. quelli di una parte di Cranidi, di Spezzia etc. etc.

3. Li terreni mobili 4. li terreni secchi. 5. li terreni leggieri. 6. li terreni magri, e ciottolosi, di cui migliori sono quelli, in cui si trovano le così dette pietre focaje, o da fucile e bianche.

7. Finalmente li siti arenosi, e silicei — difatti il terreno delle vigne, che producono il vino Tokai, è composto principalmente di una creta gialla mista di pietruzze calcaree (vedi la nota 25).

8.

Li terreni peggiori sono li terreni umidi, freddi, ed argillosi. Questi ultimi però si possono correggere, immischiandovi dell'arena o di fiume, o di mare (11). Sono poi pessimi li terreni irrigati da acque, poichè li vini prodotti dalle uve di tali terreni sono sempre deboli, e di poca durata, massime nelli tempi e siti caldi.

9.

Li terreni di collina leggieri, ciottolosi, e magri,

7.


Τόποι ἐπιτήδιοι διὰ τὰ καλὰ καὶ πνευματώδη κρασία εἶναι οἱ ἐξῆς, κατὰ τὴν πρωτεύουσαν ἐκάστου τάξιν.

1. Οἱ ὑρέστιοι τόποι, ὡς εἶναι τῆς Σαντορίνης, (οὕτω ὠνομασθείσης ἐκ τῆς ἀγίας Εἰρήνης, παλαιόθεν Καλιστῶ, νῦν δὲ Θήρας ἀπὸ Θήρου διαδόχου τοῦ Κάδμου, ὅστις τὴν κατοίκησε.

2. Οἱ ἀσβεστώδεις, ὡς αἱ γαῖαι τοῦ Κρανιδίου, καὶ τῶν Σπετζῶν ἐν μέρει κλ.

3. Οἱ λιτοὶ ἢ λεπτόγαιοι. 4. οἱ ξηροὶ. 5. οἱ λεπτοί.

6. Οἱ ἰσχυροὶ καὶ χαλικώδεις, ὅπου μάλιστα εἶναι ἀνακατωμένοι μὲ χάλικας ἢ πυριτολίθους.

7. Καὶ τέλος οἱ ἀμμώδεις, καὶ χαλικώδεις. Πραγματικῶς ἡ γῆ ἐκείνη τῶν ἀμπελόνων, αἱ ὁποῖαι παράγουν τὸ κρασί τοῦ Τοκάι, συνίσταται κυρίως ἀπὸ ἓν εἶδος κιμωλίας γῆς ἀνακατωμένης μὲ ἀσβεστοχάλικας. (Ἴδε Σημείωσιν )

8.

Οἱ χειρότεροι τόποι διὰ τὰ ἀμπέλια εἶναι οἱ ὑγροὶ, οἱ ψυχροὶ, καὶ οἱ ἀργιλώδεις. Οἱ τελευταῖοι οὗτοι ὁμῶς δύνανται νὰ διορθωθοῦν διὰ τῆς συμμιγῆς των μὲ ἄμιον ποταμόχωστον, ἢ θαλάσσιον. (11) Ἀναρμόδιοι ἐπομένως εἶναι οἱ τόποι ὅσοι καταβρέχονται ἀπὸ νερὰ, διότι τὰ προερχόμενα ἀπὸ τοιοῦτους τόπους κρασία εἶναι πάντοτε ἀδύνατα, καὶ μικρᾶς διαρκείας, μάλιστα εἰς τόπους καὶ καιροὺς θερμοῦς.

9.

Αἱ ἐλαφραὶ γαῖαι τῶν λόφων, αἱ χαλικώδεις καὶ ἰσχυραί,

niente affatto buoni per il grano, ossia per le cereali, sono molto atti a dare uve e vini squisiti' (12). A torto pertanto in certi luoghi si affaticano i Greci a levar via le pietruzze nel terreno piantato a viti, mentre le lasciano in terreni seminati a grano!

10.

Non havvi poi collina, e monticello per magro, e ciottoloso, che egli sia, il quale non sia suscettibile di essere con vantaggio piantato a vite: Purchè si awerta di proporzionare questa al suolo, vale a dire, tenendola più o meno elevata dal suolo, secondo che vi è più, o meno di sugo nutritivo da sperare dal terreno. (vedi quì sotto li art. 13 a 15).

11.

Facciasi per esempio l'isperienza di due vini provenienti da uve della medesima qualità, ma l'uno dei quali sia formato colle uve di collina, e l'altro con quelle di pianura, anche magro, e secco che sia il terreno di questa, e si scorgerà ben facilmente una grande differenza trà li due vini in quanto al loro spirito, ed alla loro bontà. Quest'istessa differenza si scorge circa il latte, quando si munge da vacche, o pecore nodrite in colli, e monti, oppure da quelle nodrite in siti di pianura.

12.

Per sì fatta ragione gli scrittori di Geoponica dicono,

ἐνῶ εἶναι ἀνεπιτήδεια διὰ τὰ γεννήματα, παράγουν ὁμως σταφύλια καὶ κρασία ἐξαίρετα (12). Παραλόγως λοιπὸν κοπιᾶζουσι οἱ Ἕλληνες εἰς μέρη τινὰ διὰ νὰ καθαρίζουσι τοὺς ἀμπελοτόπους των ἀπὸ τὰ χαλίγια, ἐνῶ τὰ ἀρίστου εἰς τὰ σιταροχώρα τῶν!

10.

Ὅθεν δὲν ὑπάρχει λόφος καὶ βουνίον, ὅσον ξηρὸς καὶ πετρώδης ἂν ᾖναι, ὅστις νὰ μὴν εἶναι ἐπιδεκτικὸς ἐπωφελοῦς ἀμπελοφυτείας. Φθάνει μόνον νὰ τὰς ἀναλογήσῃ μετὰ τὴν φύσιν τοῦ ἐδάφους, δηλονότι, νὰ τὰς κρατῇ πλέον ἢ ἥττον ὑψηλὰ ἀπὸ τοῦ ἐδάφους, κατ' ἀναλογίαν τῆς τροφῆς των, τὴν ὁποίαν δύνανται νὰ ἔχουσι ἀπὸ αὐτὸ. (Ἴδε τὰ κάτωθεν ἀρθ. 13 καὶ 15.)

11.

Πρὸς παράδειγμα, ἅς δοκιμάσωμεν δύο κρασία προερχόμενα ἀπὸ σταφύλια τῆς αὐτῆς ποιότητος, τὸ μὲν ἀπὸ σταφύλια τοῦ λόφου, τὸ δὲ πεδιάδας, ἂν καὶ ἤθελον εἶναι ἰσχνὴ καὶ ξηρὰ ἢ γῆ ταύτης καὶ θέλομεν καταλάβῃ ἀμέσως τὴν μεταξὺ τῶν δύο τούτων κρασιῶν μεγίστην διαφορὰν ὡς πρὸς τὸ πνεῦμα καὶ ποιότητά των. Ἡ αὐτὴ διαφορὰ διακρίνεται καὶ ὡς πρὸς τὸ γάλα τῶν ἀγελάδων, ἢ προβάτων, καθόσον βόσκουσι εἰς ὑψηλὰ μέρη ἢ εἰς πεδιάδας.

12.

Δια τοῦτο οἱ Συγγραφεῖς τῶν Γεωπονικῶν λέγουσι, ὅτι

che la natura destinò di preferenza le colline, e li poggi per li vini, e la pianura per li grani — E Virgilio disse: «*Mitis in apricis coquitur vindemmia*» «*Saxis*» — *Denique apertos Bacchus amat* «*Colles*». Diffatti gli antichi Greci aveano sui colli li tempj dedicati a Bacco, e nella Pianura quelli dedicati a Cerere; anzi soventi davano il soprannome di pietra per eccellenza (la focaja) a Bacco; onde il Dottore Rimbotto ci lasciò scritto «vino in sasso, pepone in terren grasso».

13.

Sendo poi in generale le sommità delle colline (le più alte) dominate dà freddi venti, devesi avvertire di piantare le viti nelle parti di mezzo e sino al Basso: Epperziò si reputa parte migliore di un vigneto la parte di mezzo del monte, o colle — E quanto alla sommità si farà molto bene, piantantola di alberi, e rendendola come si dice, imboschita: mentre così facendosi, si ricavano due vantaggi, quello di riparare il vigneto dai freddi venti, e quello di sostenere il terreno, ed impedire, che sdruciolli a basso all'occasione delle dirotte piogge. (ciò che successe pur troppo, e succede ogni giorno alli monti, e colli d'Ydra, Syra etc. etc.)

14.

È poi migliore situazione di un vigneto quella, che si trova più esposta ai cocenti rai del sole per un più lungo tratto di tempo nella giornata. In con-

ἡ φύσις προσδιώρισεν ἐκ προτιμήσεως τοὺς λόφους καὶ γαιολόφους διὰ τὰ κρασία, τὰς δὲ πεδιάδας διὰ τοὺς σίτους. Καὶ ὁ Βιργίλιος εἶπε « ὅτι ὁ ἐξάριστος οἶνος » προέρχεται ἀπὸ πετρώδεις τόπους καὶ καλῶς ἠλιαζομένους, » καί, ὅτι « ὁ Βάκχος ἀγαπᾷ τὰς ἀνοικτὰς ἐκθέσεις τῶν » λόφων. » Πραγματικῶς οἱ ἀρχαῖοι Ἕλληνες ὠκοδόμουν πάντοτε τοὺς ναοὺς τοῦ Βάκχου ἐπάνω εἰς λόφους, εἰς δὲ τὰς πεδιάδας ἐκείνους τῆς Δήμητρος· πολλακίς μάλιστα ἀπέδιδον ὡς ἐπώνυμον εἰς τὸν Βάκχον Χάλις ἢ γάλιξ ὁ ἐστὶ πυρίτης λίθος· παρομοίως καὶ ὁ Δόκτωρ Ριμπότος ἔγραψε « Οἶνον εἰς λίθον, πέποινα εἰς λιπαρὰν γῆν. »

13.

Ἐπειδὴ ὅμως αἱ ὑψηλαὶ κορυφαὶ τῶν λόφων κυριεύονται ἐν γένει ἀπὸ ψυχροῦς ἀνέμους, εἶναι καλὸν νὰ φυτεύονται αἱ κληματαρίαι κατὰ τὸ μέσον τοῦ λόφου ἕως κάτω, καὶ μάλιστα ὡς καλητέρα τοποθεσία τῆς ἀμπέλου θεωρεῖται ἡ μέση τοῦ βουνοῦ, ἢ τοῦ λόφου· αἱ δὲ κορυφαὶ τούτων εἶναι καλύτερον νὰ φυτεύωνται μὲ δένδρα καὶ δάση· καὶ τοῦτο ἔχει τὰς δύο ἐφεξῆς ὠφελείας· ἡ μὲν ὅτι προφυλάττονται τὰ ἀμπέλια ἀπὸ τοὺς ψυχροῦς ἀνέμους, ἡ δὲ ὅτι ἐμποδίζει τὴν γῆν τοῦ νὰ κατακυλίσῃ εἰς τὰ κάτω εἰς περίστασιν ῥαγδαίων βροχῶν (ὡς τοῦτο συνέβη καὶ συμβαίνει καθημέραν εἰς τὰ βουναὶ τῆς Ἰδρας, τῆς Σύρου κτλ.)

14.

Ἐπειτα καλητέρα θέσις τῆς ἀμπέλου εἶναι ἐκείνη, ἣτις εὐρίσκεται ἐκτεθειμένη εἰς τὰς καυτεράς ἀκτῖνας τοῦ ἡλίου κατὰ τὸ περισσότερον τῆς ἡμέρας. Ἐπομένως ἡ Μεσημ-

seguenza quella di Mezzodì è la prima: viene dopo di essa quella di Levante, e poi quella di Ponente.

15.

La peggiore di tutte le situazioni è quella di Settentrione, come altresì quella, che si trova dominata dai freddi venti di nord-ouest, ed anche dal solo mezzovento d'ouest verso il nord. al contrario è eccellentissima la situazione, in cui un vigneto gode nel tempo stesso del mezzodì del Levante, e del Ponente, senza essere dominata dai freddi venti.

CAPO 3^o.

Del Piantamento, e dell'innesto della vite, con alcune regole sulla sua coltura.

16.

Si pianta generalmente la vite in uno dei trè seguenti modi

1. Con semplici branchi, o polloni.
2. Con tralci, o Barbatelli.
3. Con viti seminate, e coltivate in una pepiniera per alcuni anni, dopo i quali s'innestano, come si dirà quì appresso. (artic. 17. 18.)

Sono i primi semplici branchi di vite senza radici,

βρινή κατέχει τὸν πρῶτον τόπον... μετὰ ταύτην καλητέρα τοποθεσία εἶναι ἡ τῆς Ἀνατολῆς, καὶ ἀκολουθῶς ἡ τῆς Δύσεως.

15.

Χειρότεροι ἀμπελότοποι εἶναι οἱ πρὸς βορρᾶν καὶ ὅσοι κυριεύονται ἀπὸ βοριοδυτικούς ψυχροὺς ἀνέμους καθὼς καὶ ἀπὸ τὸν Λίβα. Ἀπεναντίας ἐξαιρετος εἶναι ἡ τοποθεσία ἐκεῖνη εἰς τὴν ὁποίαν ἡ ἀμπελος χαίρει μεσημβρινήν, ἀνατολικήν, καὶ δυτικὴν θέσιν, χωρὶς νὰ κυριεύηται ἀπὸ ψυχροὺς ἀνέμους.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Γ΄.

Περὶ Φυτεύσεως, καὶ ἐμφυλιάσεως τῆς ἀμπέλου, μέτινας κανόνας περὶ τῆς καλλιεργείας αὐτῆς.

16.

Ἡ ἀμπελος φυτεύεται κατὰ τρεῖς διαφόρους τρόπους.

1. Διὰ ἀπλῶν κλάδων ἢ μίσχων (φυτόβεργες)
2. Διὰ κλημάτων ἑρρίζων (παρασπάδων.)
3. Διὰ κοκουτσιῶν (πηρήνων) σπαρμένων καὶ καλλιεργημένων, τὰ ὁποῖα μετὰ ταῦτα ἐμφυλιάζουν, ὡς θέλω εἰπεῖ κατωτέρω. (Ἄρθ. 17 καὶ 18)

Οἱ πρῶτοι ἑρρίζοι κλάδοι φυτεύονται μέσα εἰς ἕνα λάκκον ἐπὶ τούτου ἀνοιγμένον (ἄρθ. 20 καὶ 21)

che si piantano in una Fossa praticata a bella posta (art. 20. ez.) dritti in certi paesi, alcun poco coricati e piegati in altri, ed anche a dirittura piegati nel mezzo, come si pratica in Grecia, lasciando uscire fuori della terra le sole due estremità con due soli nodi o gemme: (soventi se ne piantano due a vece di un solo branco per meglio assicurarsi).

Li secondi sono branchi di vite, che senza distaccarli dalla pianta, si distendono, e si conficcano sotto terra, ove si coprono bene con terra, finchè, e perchè gettino radici; il che fanno dalla primavera all'autunno, e da questo a quella. Le radici sortono principalmente dai nodi, che sono sotto terra. Questo modo si chiama dai Francesi *marcotter* e dagl'antichi Greci *aporiza*: una volta, che tali Branchi sono forti di radici, si tagliano dalla pianta madre, si schiantano, e si tagliano nelle parti, in cui il Branco ha migliori radici, e si piantano come ogn'altra pianta nel luogo, ove si vuole.

17.

L'innesto delle viti è necessario, od utile. Esso è necessario per le viti prodotte dal seme, o dalli granelli, che l'acino dell'uva rinchiude: Poichè tali viti sono salvatiche, come ogni altro albero di frutta prodotto dal solo seme, ed il nome di lambrusca prenderebbero (art. 268). Esso è utile, per tutte quelle viti, anche domestiche, od innestate, le quali o per età, o per altra causa cessarono dal dare frutto, sebbene abbiano tutt'ora il ceppo molto fertile in bosco.

18.

Si eseguisce l'innesto della vite nelli seguenti modi.

εἰς μερικά μέρη τοὺς γονατίζουν ὀρθοὺς, ὀλίγον πλαγίους ἢ λυγισμένους, εἰς ἄλλα μέρη, ὅλωςδιόλου πλαγιασμένους, ὡς συνειθίζεται εἰς τὴν Ἑλλάδα, καὶ ἀφίνουν ἔξω ἀπὸ τὴν γῆν μόνον τὰς δύο ἄκρας μὲ μόνον δύο μάτια (ὀρθαλμοὺς), (ἐνίοτε δύο ἀντὶ ἐνὸς μόνου φυτεύονται κλάδοι πρὸς περισσοτέραν ἀσφάλειαν.)

Οἱ δεύτεροι εἶναι ἀμπελόκλαδοι, τοὺς ὁποίους χωρὶς νὰ τοὺς ξεκολλήσουν ἀπὸ τὸ φυτόν, τοὺς στρόνουν μέσα εἰς τὴν γῆν, τοὺς στεραιόουν καλὰ, καὶ τοὺς σκεπάζουν μὲ τὸ χῶμα, ἕως νὰ ριζώσουν, τὸ ὁποῖον κάμνουν ἀπὸ τὸ φθινόπωρον ἕως εἰς τὴν ἀνοιξιν, καὶ ἀπὸ τὴν ἀνοιξιν ἕως εἰς τὸ φθινόπωρον αἱ ρίζαι εὐγαίνουν κυρίως ἀπὸ τοὺς κόμπους, οἱ ὁποῖοι εἶναι μέσα εἰς τὴν γῆν. Ὁ τρόπος αὐτὸς ὀνομάζεται ἀπὸ τοὺς Γάλλους *marcotter* καὶ ἀπὸ τοὺς παλαιούς Ἑλληνας ἀπόρριζα (καταβολεύειν). ἀφ' οὗ αἱ καταβολάδες αὗται ριζώσουν καλὰ, τὰς ἀποκόπτουν ἀπὸ τὴν μάννα των τὰς ξεριζόουν, καὶ τὰς κόπτουν εἰς τὸ μέρος ἐκεῖνο, ὅπου εἶναι αἱ καλήτεροι ρίζαι, τὰς φυτεύουν ἔπειτα καθὼς κάθε ἄλλο φυτόν εἰς τὸ μέρος ὅπου θέλουν,

17.

Ὁ ἐμφυλισμὸς τῶν κλημάτων εἶναι ἀναγκαῖος καὶ ὠφέλιμος, μάλιστα διὰ τὰ κλήματα τὰ προερχόμενα ἀπὸ σταφυλόσπορον, ἢ γίγαρτα. Διότι τὰ τοιαῦτα κλήματα γεννῶνται ἄγρια, καθὼς καὶ κάθε ἄλλο ὄπωροφόρον δένδρον προερχόμενον ἀπὸ τὸν σπόρον του ὀνομάζονται δὲ ἀγριάμπελα (αρθ. 268). Εἶναι ὠφέλιμον ἐπίσης διὰ ὅλα ἐκεῖνα τὰ κλήματα, ἂν καὶ ἡμερὰ καὶ φυλισμένα, τὰ ὁποῖα εἴτε ἀπὸ γῆρας, ἢ ἄλλην αἰτίαν δὲν καρποφοροῦν πλέον, ἂν καὶ ὁ κορμὸς των εἶναι δυνατὸς καὶ γεννᾷ τρυφεροὺς κλάδους.

18.

Τὸ φύλιασμα τοῦ κλήματος γίνεται κατὰ τοὺς ἑξῆς τρόπους

1.

« Si scopre un poco il ceppo della vite contro terra, e si esamina il sito, dove la radice si trova più compatta. Si fa in questo sito, ed alla profondità di 7, od 8 pollici sotto terra, un taglio orizzontale alla radice tra due nodi con un coltello, e si fende alla profondità di due traversi di dito, ed in questo intaglio si fa entrare l'innesto per la parte più sottile di questo, cioè quel giovine branco di cui si parlerà nell'art. Seguento si lega quindi ben bene il ceppo al sito innestato, o con scorza di bosco bianco, o colla seconda scorza del tiglio; e si ricopre quindi con esattezza il tutto con terra, lasciando però fuori di essa due bottoni, o gemme dell'innesto ».

Si userà poi attenzione in seguito a tali innesti così col mondare il terreno attorno dalle erbe, o pianticelle, che si produrrebbero (art. 36), come col tagliare di tempo in tempo li rampolli, che produce la non innestata parte del ceppo, onde conservare per tal modo solo quelli che produconsi dalla parte innestata, ossia dal d. innesto.

2.

Il 2 modo d'innestare la vite è quello per trapano.

« Si perfora col trapano la vite, e si fa passare entro di questo buco il branco di una vicina vite buona. Questo branco dopo 2 anni si è unito al tronco della vite perforata, e così si lascia solo questa, e si taglia tutto il rimanente ».

Α.

• Ξεχώνουν ὀλίγον τὸν κορμὸν τοῦ κλήματος, καὶ ἐξετάζουν
 • νὰ εὔρουν τὸ μέρος ἐκεῖνο τῆς ρίζας, τὸ ὁποῖον εἶναι τὸ πυκνό-
 • τερον καὶ εἰς βάθος 7 ἢ 8 δακτύλων ὑπὸ γῆν, κάμνουν μίαν
 • τομὴν ὀριζόντιον μὲ τὸ μαχαῖρι εἰς τὴν ρίζαν μεταξὺ δύο
 • ματίων, ἢ ὀφθαλμῶν, καὶ σχίζουν εἰς βάθος δύο δακτύλων
 • πλάτους, εἰς αὐτὴν τὴν τομὴν ἐμβάλλουν τὸ κεντράδι
 • (ἐμβολάδα) ἀπὸ τὸ λεπτότερον μέρος του, τοὔτέστι τὸν βλα-
 • στὸν περὶ οὗ θέλει γίνῃ λόγος ἀκολούθως. Δένουν μετὰ
 • ταῦτα τὸν ἐμφυλιασμένον κορμὸν μὲ φλοῖδαν λευκοδένδρου,
 • ἢ μὲ τὴν δευτέραν φλοῖδαν τῆς φιλύρας· καὶ σκεπάζουν
 • ἀκολούθως ὅλον καλὰ μὲ πηλὸν, ἀφίγοντες μόνον ἔξω
 • αὐτῆς δύο ὀφθαλμοὺς τῆς ἐμβολάδος.

Ἀκολούθως προσέχουν μὲ ἐπιμέλειαν τὰ τοιαῦτα κεν-
 τράδια καθαρεύοντες τριγύροθεν τὴν γῆν ἀπὸ τὰ χόρτα,
 τὰ ὁποῖα ἤθελον φυτρώσῃ (αρθ. 36), καθὼς καὶ τοὺς
 βλαστὸς, τοὺς ὁποίους γεννᾷ ὁ κορμὸς τοῦ μὴ ἐμφυ-
 λιασμένου μέρους, τοὺς κόπτουν ἀπὸ καιρὸν εἰς καιρὸν,
 διὰ νὰ διατηροῦν μόνον ὅσους βλαστάνουν ἀπὸ τὰ κεντράδια.

Β.

Ὁ β' τρόπος τῆς ἐγκεντρίσεως τοῦ κλήματος εἶναι ὁ διὰ
 τρυπάνου·

Τρυποῦν μὲ τὸ τρυπάνι ἢ τρυβέλι τὸ κλῆμα, καὶ περ-
 νοῦν μέσα εἰς τὴν τρωμαλιὰν τὴν κληματίδα τοῦ πλησιεστέρου
 καλοῦ κλήματος. Ἡ κληματίς αὕτη μετὰ 2 ἔτη ἐνοῦται
 μὲ τὸν κορμὸν τοῦ τρυπημένου κλήματος· μετέπειτα ἀφίγουν
 αὐτὴν καὶ κόπτουν τὸ ὑπόλοιπον.

3.

Il 3 modo è quello di avere uve di diverso colore dallo stesso ceppo di vite. « Si tagliano per mezzo li
• Branchi di uve di diverso colore, senza toglier loro il
• midollo, e si uniscono assieme li occhi delli due dif-
• ferenti branchi con carta e colla, e si piantano e ba-
• gnano di tempo in tempo finchè germoglino ».

4.

Inestando l'uva rossa sul ciriegio si avrà uva in primavera (13).

19.

Il primo modo d'innesto si fa in primavera dieci, o dodici giorni prima, che la vite monti in succhio, o, come comunemente dicesi, pianga.

Per innesto si sceglie un piccolo giovine branco di una vite fruttifera di quella qualità, che si desidera; è però da notarsi, che da ogni gambo di essa non devono tirarsi più di due branchi, od innesti. Questo piccolo branco poi deve avere almeno 3 o 4 occhi, o gemme affine, che si possano lasciar fuori di terra due, come si disse nell'art. precedente n° 1°

20.

Ogni fossa così per piantare le viti, come per piantare alberi d'ogni sorta, deve farsi, per quanto sia possibile, alcuni mesi prima, affinchè si maturi

Γ.

» Ὁ γ'. Τρόπος εἶναι νὰ κάμη τις τὸ αὐτὸ κλῆμα νὰ πα-
 » ράγη διαφόρων χρωμάτων σταφύλια., «Κόπτουν εἰς τὴν
 » μέσην τοὺς κλάδους διαφόρου χρώματος σταφυλίου, χωρὶς νὰ
 » κόψῃ ἀπὸ αὐτοὺς τὸν μυελὸν (τὴν ἐντεριώνην), καὶ ἐνόρουν ὁμοῦ
 » τοὺς ὀρθαλμούς τῶν δύο διαφόρων κλάδων μὲ χαρτίον καὶ
 » κόλλαν, καὶ τοὺς φυτεύουν, καὶ ποτίζουσι ἀπὸ καιρὸν εἰς και-
 ρὸν ἕως νὰ βλαστήσουν.»

Δ.

Κεντρόνοντες τὴν κόκκινην σταφυλὴν ἐπάνω εἰς κερασίαν
 γίνονται τὰ σταφύλια εἰς τὴν ἀνοιξιν (17)

19.

Τὸ πρῶτον εἶδος ἐμφυλιάσματος γίνεται τὴν ἀνοιξιν δέκα
 ἢ δώδεκα ἡμέρας πρὶν μεστῶσθαι τὸ κλῆμα, ἢ ὡς λέγουσι
 πρὶν σακρίσθαι.

Διὰ κεντράδι ἔμπολι διάλεγε μικρὸν τινα κλονάρι καρποφό-
 ρου κλήματος, ὁποιοῦδήποτε. Πρέπει νὰ σημειώσωμεν, ὅτι ἀπὸ
 κάθε κλονάρι δὲν πρέπει νὰ πέρνης περισσότερα ἀπὸ δύο κεν-
 τράδια. Κάθε κεντράδι μικρὸν νὰ ἔχη τοῦλάχιστον 3 ἢ 4 μά-
 τια, διὰ ν' ἀφίνης δύο ἀπὸ αὐτὰ ἔξω ἀπὸ τὴν γῆν, ὡς ἀνέφερα
 εἰς τὸ προλαβὸν ἄρθρον, ἀριθ. α.

20.

Ὁ λάκκος διὰ τὸ φύτευμα τῶν κλημάτων, καθὼς καὶ κά-
 θε ἄλλου δένδρου, πρέπει νὰ γίνεται, ὅσον τὸ δυνατόν, ὀλί-
 γους μῆνας πρότερον, διὰ νὰ ὠριμάσῃ καλλήτερα τὸσον ἢ

meglio tanto la terra interiore della fossa, quanto quella, che si ammucchia attorno di questa nel formare la fossa.

21.

Il tempo umido, che poco conviene nel piantamento delli alberi in generale, è molto buono per quello delle viti.

22.

Mai poi si planterà una nuova vite nel sito, ove perì, o si levò via la vite vecchia, senza avere prima, e pendente un anno almeno, coltivato il detto sito, seminato a grano, trifoglio etc. etc.

Si preferirà poi di piantare la vite in autunno, per guadagnare, com'è dicesi, un anno di frutto, per avere, cioè a dire, dell'uva da raccogliere un anno prima. Mai però dopo l'equinozio d'inverno.

Questo conviene anche meglio in quei luoghi in cui, come a Ydra, Syra, Spezzia etc. etc. non piove se non che dal principio di 8bre sino alla metà della primavera: oltre che è proverbio ben conosciuto, che « chi » pianta alberi al San-Martino 30 8bre (11 9mbre) » loro comanda di crescere, e chi li Pianta dopo la » festa della purificazione (2 Febbrajo) deve pregarli perchè » ch'è crescano ».

23.

La vite piantata a polloni, o branchi senza radici, ha vita più lunga di quelle piantate nelli altri modi.

L'età poi della vite v'è a un dipresso sino alli 60 o 70 anni, più o meno secondo la sua qualità, e quella del terreno, e secondo il clima: la vite d'uva bianca ha vita più lunga, che la vite d'uva di colore.

ὑποκάτω γῆ τοῦ λάκκου, καθὼς καὶ ἐκείνη ὅπου ἐπισωρεύεται
τριγύρω ὅταν τὸν ἀνοίγῃς.

21.

Ὁ ὑγρὸς καιρὸς εἶναι ὠφέλιμος διὰ τὴν ἀμπελοφυτεῖαν,
ἐν ᾧ ἐν γένει δὲν εἶναι καλὸς διὰ τὴν δειδροφυτεῖαν.

22.

Κλῆμα γόνυ δὲν πρέπει ποτὲ νὰ φυτεύῃς εἰς τὸν αὐτὸν
τόπον ἀπὸ τὸν ὁποῖον ἀπεσπάσθη, ἢ ὅπου ἐγάθη τὸ παλαιὸν
κλῆμα, πρὶν καλλιεργηθῆ, τοῦλάχιστον ἕνα χρόνον, ὁ τύπος
οὗτος εἰς τὸν ὁποῖον σπέρνουν σιτάρι ἢ τριφύλι. Κατὰ προ-
τίμησιν φυτεύουν τὰ ἀμπέλια τὸν φθινόπωρον, ὥστε, δι' αὐτοῦ
τοῦ τρόπου νὰ κερδίσουν ἑνὸς ἔτους καρπὸν, δηλονότι νὰ καρποφορῇ
ἐν ἔτος προτιότερα ποτὲ ὅμως μετὰ τὴν ἰσημερίαν τοῦ χειμῶνος.

Τοῦτο συμφέρει ἀκόμη περισσότερο διὰ ἐκείνους τοὺς τό-
πους εἰς τοὺς ὁποίους δὲν βρέχει καθὼς εἰς Ἰδραν, Σύρον,
Σπέτζες κτλ: εἰμὴ ἀπὸ τὰς ἀρχὰς τοῦ Ὀκτωβρίου μηνὸς ἕως περὶ
τὰ μέσα τῆς ἀνοίξεως.

Πάγγωνστος εἶναι τῷ ὄντι ἡ παροιμία, καθ' ἣν ὅστις φυ-
τεύει δένδρα εἰς τὰς ἡμέρας τοῦ Ἀγίου Μαρτίνου 30. Οκτωμβ.
(11 Νοεμβ.) προστάζει αὐτὰ νὰ μεγαλώνουν, ὅστις δὲ τὰ φυ-
τεύει μετὰ τὴν ἑορτὴν τῆς Ὑπαπαντῆς (2. Φεβρουαρίου)
ἀναγκάζεται νὰ παρακαλῇ αὐτὰ διὰ ν' αὐξάνουν.

23.

Τὸ κλῆμα τὸ ὁποῖον ἐφυτεύθη μὲ βέργας ἢ κλάδους χωρὶς
ρίζας ζεῖ περισσότερο καιρὸν ἀπὸ τὰ ἄλλα, ὅπου ἐφυτεύθησαν
διαφορετικά.

Ἡ ἡλικία τῆς ἀμπέλου φθάνει ὡς ἔγγιστα ἕως εἰς τὰ
60 ἢ 70 χρόνια, περισσότερο ἢ ὀλιγώτερον κατὰ τὴν ποιό-
τητά της, καὶ κατὰ τὴν ποιότητα τῆς γῆς, καὶ κατὰ τὸ κλι-
μα· τὸ ἀσπροστάφυλον κλῆμα ζεῖ περισσότερο καιρὸν ἀπὸ τὸ
μαυροστάφυλον κ. τ. λ.