

Ed il vino di giovane pianta di vite è sempre inferiore a quello di vecchia pianta, la quale però darà minor quantità d'uva. (art. 32).

24.

Nel fare li piantamenti, e nel prendere gl'innesti si devono preferire quelle viti, che sono fertili in un terreno di qualità inferiore a quello, in cui si vogliono quelli portare, e che siano pur anche di clima, o conforme, o piuttosto inferiore, mai poi di terreni di qualità o di clima migliori. Questa è regola generale in ogni sorta di piantamento, ed anche di seminerio: il seme di grano prodotto in cattivo terreno produrrà molto in terreno migliore, e vice-versa.

25.

Un vigneto non deve mai piantarsi con una sola qualità di uva, nè con uve di un solo colore. Esso deve piantarsi, il più che si può, con varie specie, e vari colori di uve, così per assicurarsi un qualche raccolto ogni anno contro le meteore, che nuocciono ad una più, che ad altra specie di vite, e di uva, come per ottenere quel vantaggio, di cui si farà menzione nel capo 24.

26.

Le viti devono piantarsi, come si disse già nelli art. 13 e sgt., nè siti meglio esposti al sole, e li più riparati dai venti freddi. E secondo il filosofo **S o z i o** (che visse al tempo di **T i b e r i o**) nè due giorni della luna nuova non ancor visibile (14).

27.

La pianta di vite si terrà il più, che si può lon-

Καὶ τὸ κρασίον τοῦ νέου ἀμπελίου εἶναι πάντοτε κατωτέρα ποιότητος ἀπ' ἐκεῖνο τοῦ παλαιοῦ ἀμπελίου τὸ ὁποῖον ὅμως δίδει ὀλιγώτερα σταφύλια. (Ἄρθ. 32.)

24.

Ὅταν φυτεύῃς ἢ ἔταν διαλέγῃς τὰ κεντράδια προτίμα τὰ κλήματα τὰ πλέον καρποφόρα τῆς κατωτέρας ποιότητος γῆς, καὶ ἂς εἶναι τοῦλάχιστον εἰς κλίμα ἢ εἰς τόπον ὅμοιον, ποτέ ὅμως μὴ φυτεύῃς εἰς τόπον ποιότητος καὶ κλίματος κατωτέρου.

Οὗτος εἶναι νόμος γενικὸς εἰς πᾶν εἶδος φυτείας καὶ σπορᾶς, ὥστε ὁ σπόρος τοῦ σιταρίου ἀπὸ μίαν κακὴν γῆν θέλει δώσῃ περισσότερον εἰς τὴν καλλητέραν γῆν καὶ ἀντιστρόφως.

25.

Ἡ ἀμπελος δὲν πρέπει ποτέ νὰ φυτεύηται μὲ ἐνὸς μόνο εἶδους σταφύλια, οὔτε μὲ σταφύλια ἐνὸς μόνο χρώματος· εἶναι καλὸν νὰ φυτεύῃς, ὅσον τὸ δυνατόν ἀπὸ διαφορὰ εἶδη, καὶ διαφόρων χρωμάτων σταφύλια· τοιουτοτρόπως δὲν χάνεις ἐξ ὀλοκλήρου τὸ εἰσόδημα τῆς χρονιᾶς ἐξ αἰτίας τῶν μετεωρικῶν ἐπιρροϊῶν, αἱ ὁποῖαι ἤθελον βλάβῃ τὸ ἐν πλέον, παρὰ τὸ ἄλλο εἶδος τῶν κλημάτων ἢ τοῦ καρποῦ αὐτῶν, καὶ ἐνταυτῷ διὰ νὰ κερδίσῃς τὸ ὠφέλημα περὶ τοῦ ὁποῖου θέλω ὁμιλήσῃ εἰς τὸ Κεφ. ΚΔ'.

26.

Τὰ κλήματα πρέπει νὰ φυτεύωνται, ὡς προαναφέραμεν εἰς τὸ ἄρθ. 13 καὶ ἐπομένως εἰς μέρη ἡλιακὰ, καὶ προφυλαγμένα ἀπὸ τοὺς ψυχροὺς ἀνέμους. Κατὰ τὸν φιλόσοφον Σότιον (ὅστις ἔζη ἐπὶ Τιβερίου) κατὰ τὰς δύο πρώτας ἡμέρας τῆς νέας ἀλλ' ἀφανοῦς εἰσέτι. Σελήνης (ἔδ')

27.

Τὰ κλήματα πρέπει νὰ φυτεύωνται ὅσον τὸ δυνατόν μα-

tana e dalli alberi, e dà luoghi in cui, o presso cui decorrano le acque (art. 8. 37. seg.)

28.

Le viti destinate a pergolato devono essere piantate da quel lato, in cui il sole può meglio dominare il tronco, ed il ceppo loro.

Il pergolato poi si farà in modo, che sia alquanto più alto dalla parte del sole, e più basso al di dietro. (art. 15. e 30 in fine)

29.

La potatura della vite è meglio farla, se si può, in autunno, poiché si ottengono allora li seguenti tre vantaggi.

Il 1.º si è quello di avere le foglie per nodrire le pecore (15)

Il 2.º quello di avere del bosco per l'inverno, ed in certi luoghi anche per nodrire li giumenti.

Il 3.º di evitare quel ritardo, che la vite potata in primavera prova, mai sempre nel mettere fuori i di lei virgulti: Giacché il taglio cagiona sempre mai una specie di malattia alla vite.

A tal riguardo però conviene far riflesso ai venti freddi, che dominano più o meno o l'inverno, o la primavera, e che possono talvolta nuocere alla vite tagliata, od ai primi occhi che mettesse la medesima. (art. 3 e 13)

30.

Nella regolare potatura della vite, e di quella specialmente, che si tira a pergolato, od a lineamenti alti da terra, si dee far'attenzione di tagliare solo li branchi, che hanno prodotto l'uva nel passato anno

πρὸν ἀπὸ τὰ δένδρα, καὶ ἀπὸ τῶν τοῦσ εἰς τοὺς ὁποίους, ἢ
ποντὰ εἰς τοὺς ὁποίους εὐρίσκονται τρεχούμενα νερά.

(Ἄρθρ. 8. 37, καὶ ἐπ.)

28.

Τὰς κληματαρίας καὶ ἀναδενδράδας φύτευε εἰς μέρη ἡλιακά
ὥστε οἱ κορμοὶ καὶ οἱ κλόνοι τῶν νὰ μὴν σπεροῦνται τὸν ἥλιον.

Τὰς δὲ κρεβατίνας καὶ δράνας κατασκευάζε εἰς τρόπον, ὥστε
νὰ ἦναι ὑψωμένοι ἀπὸ τὸ μέρος τοῦ ἡλίου, καὶ χαμηλοὶ ἀπὸ
τὰ ὀπίσθεν. (Ἄρθ. 15, καὶ 30 εἰς τὸ τέλος).

29.

Τὸ κλάδευμα τῶν ἀμπέλων κάμνε καλλήτερα τὸν φθινόπωρον,
καὶ τότε ἔχεις τρία καλά.

1. Τὰ φύλλα τῶν θέλουν χρησιμεύουν πρὸς τροφήν τῶν
προβάτων. (1ῆ)

2. Προβλέπεις ξύλα διὰ τὸν χειμῶνα εἰς μέρη τινα μά-
λιστα τρέφουν τοὺς ὄνους.

3. Προλαμβάνεις τὴν ἀργεβλάστησιν τῶν κλημάτων τὴν
ὁποῖαν ὑποφέρουν σχεδὸν πάντοτε τὰ κλαδευμένα κατὰ τὴν ἀνοι-
ξιν· διότι καὶ ἡ κοπή αὐτὴ προξενεῖ πάντοτε ἐν εἰδὸς ἀρρώ-
στίας καὶ πληγῆς εἰς τὸ φυτάν.

Εἰς τὸ κλάδευμα ὠφελεῖ νὰ νὰ γνωρίζης τοὺς ἐπικρατοῦν-
τας ψυχροὺς ἀνέμους, κατὰ τὸν χειμῶνα ἢ τὴν ἀνοιξιν, οἱ
ὁποῖοι ἐνίοτε δύνανται νὰ ἐπιφέρουν βλάβην εἰς τὰ κλαδευ-
μένα κλήματα καὶ βλαστάρια. (Ἄρθ. 3, καὶ 13.)

30.

Διάκρινε τὸ εἶδος τῆς ἀμπέλου ὅπου κλαδεύεις· διότι τῶν
κληματαριῶν, τῶν κρεβατίνων καὶ ὑψωμένων ἀπὸ τὴν γῆν,
εἰς στυλώματα καὶ ὠμυχάρακας κόπτουν μόνον τοὺς καρ-
ποφόρησαγτας κλάδους, δηλ. ἐκείνους οἱ ὁποῖοι ἔκαμαν στα-

(o nel cadente anno, se si pota in autunno), e di lasciare li nuovi, che sono quelli, che devono produrla nell'anno entrante: ed anzi di lasciare di questi nuovi branchi quel solo numero, che sia necessario, ma non troppo abbondante. Finalmente nel legare le viti, quelle soprattutto di pergolato, si dee procurare, che rimangano, il più che si può, li branchi di essa esposti al sole. (art. 28)

31.

Quanto al taglio, ossia alla potatura delle viti novellamente piantate, si eseguiranno a un di presso ai tempi, e modi seguenti.

Nel 1^o. anno, che si piantò la vite, essa si taglierà in modo, che restino solo due, o trè occhi, o nodi.

Nel 2 anno, si lascieranno solo trè occhi, o nodi ai più deboli.

Nel 3 anno si praticcherà la stessa cosa, con fare poi sempre attenzione a quelle diverse regole, che si osservano in ogni paese dai buoni coltivatori di viti, sia tenute a terra, come innalzate dal suolo. (art. 10)

§ 1^o.

Del letamare le novelle viti.



32.

Egli è quasi inevitabile di letamare alquanto le fosse, in cui si piantano le viti per meglio assicurarne la vitalità. Ragione questa, per cui il vino di una vite novella è sempre inferiore a quello di uve di viti

φύλια τὸ περασμένον ἔτος (ἢ ~~κατὰ~~ ἔτος, εἴαν κλάδεύουν τὸν φθινόπωρον) ἀφήνουν δὲ τοὺς νεωτέρους κλάδους, οἱ ὅποιοι μέλλουν γὰ καρποφορήσουν εἰς τὸ προσεχές ἔτος: καὶ μάλιστα δὲν πρέπει ν' ἀφήνης πολλοὺς, ἀλλ' ὅσους εἶναι ἀναγκαῖοι. Ἐπὶ τέλους δένε τὰ κλήματα, μάλιστα τῶν κληματαριῶν, καὶ κάμνε ὥστε οἱ κλάδοι τῶν γὰ ἠλιάζονται ὅσον τὸ δυιατὸν περισσότερον. (ἄρθ. 28)

31.

Διὰ δὲ τὸ κλάδευμα τῶν νεοφυτέτων κλημάτων, καὶ τὸν ἀρμόδιον καιρὸν καὶ τρόπον πράττε ὡς ἀκολούθως.

Τὰ νέα καὶ μονόχρονα κλήματα κλάδευε εἰς τρόπον ὥστε δύο ἢ τρία τὸ πολὺ μάτια γὰ τὰ ἀφίνης εἰς κάθε κλημα.

Εἰς τὰ δευτερόχρονα ἄφινε τρία μάτια εἰς τὰ δυνατὰ, καὶ δύο εἰς τὰ ἀσθενέστερα κλήματα.

Εἰς τὸ τρίτον ἔτος πράττε τὸ αὐτὸ, διάκρινε ὅμως τοὺς διαφοροὺς κανόνας τοῦ κλαδεύματος, οἱ ὅποιοι φυλάττονται εἰς κάθε τόπον ἀπὸ τοὺς καλοὺς ἀμπελουργοὺς, καὶ κλάδευε κατὰ τὸ εἶδος τῆς ἀμπέλου ὡς εἶναι χαμηλὴ ἢ ἀνωψωμένη. (ἄρθ. 10)

§. Α'.

Περὶ τῆς κοπρίσεως τῶν νεοφύτων
ἀμπελίων,

32.

Τοὺς λάγκους, μέσα εἰς τοὺς ὁποίους φυτεύεις τὰ κλήματα, ἐξ ἀνάγκης πρέπει γὰ τοὺς κοπρίζης διὰ γὰ ἐνισχύσης τὴν ζωτικότητά των. Δι' αὐτὴν τὴν αἰτίαν τὸ κρασί τῆς νέας ἀμπέλου εἶναι πάντοτε κατώτερον ἀπὸ τὸ προερχόμενον ἀπὸ

vecchie, le quali sono soggette all'influenza del letame. (art. 6 e 23)

33.

Il letame più addattato per la vite, che si pianta, è quello, che è così ben consumato per la sua vetustà, che è quasi diventato terra, o terriccio.

34.

Ma è poi ottimo, e preferibile concime un grosso pugno di piedi di pecore, o montone, o di sterco di piccioni per ogni fossa, o pianticella di vite.

Però nel mettere tali letami si farà attenzione di coprire prima con un poco di terra il piede, e le radici della pianticella, mettendo poi sopra di detta terra il concime, così che questo non tocchi, nè quello, nè questa.

35.

La vite in seguito non vuole più concime artificiale, se si desiderano uve spiritose, a vece di uve abbondanti. (art. 4, 5 e 6)

36.

Per un tal motivo, e per l'oggetto di procurare alla vite il suo naturale nutrimento, si deve rompere due, o trè volte nell'anno il terreno, che è attorno di essa, o del di lei ceppo.

Il 1^o. lavoro di questa specie, che è il più essenziale, si farà in Marzo, e subito, che si finì di potare quando si pota in primavera, o subito che si è potato in autunno. (art. 29)

Il 2^o lavoro si fa 15 giorni prima, che la vite mon-

σταφύλια παλαιᾶς ἀμπέλου, τὰ ὅποια δὲν ἐπιρρέασθησαν ἀπὸ τὴν κόπρον. (ἄρθ. 6 καὶ 23)

33.

Ἡ καταλληλοτέρα κοπρία διὰ τὴν φυτεῖαν τῆς ἀμπέλου εἶναι ἐκείνη, ἣ ὅποια ἐτελειοποιήθη ὡς ἐκ τῆς πολυκαιρίας, ἀποκατασταθεῖσα ὡς γῶμα, ἢ κοπρόγωμα.

34.

Προτίμα ὅμως τὰ τραγοπόδαρα ἢ προβατόνυχα καὶ τὴν κόπρον τῶν περιστερίων, ἀπὸ τὰς ὁποίας μία καλὴ φουκτιά ἀρκεῖ διὰ κάθε κλῆμα καὶ λάκκον.

Ἄλλὰ μεταχειριζόμενος τοιαύτας κοπρίας σκέπαζε πρότερον μὲ ὀλίγον γῶμα τὴν βᾶσιν καὶ τὰς ρίζας τοῦ κλήματος, ἔπειτα ἐπάνω εἰς τοῦτο βάλε τὴν κοπρίαν εἰς τρόπον νὰ μὴν ἐγγίζη μήτε τὸ φυτὸν οὔτε τὰς ρίζας.

35.

Ἡ ἀμπελος ἀκολούθως δὲν ἔχει πλέον ἀνάγκην κοπρίσματος, ἂν δὲν θέλωμεν νὰ θυσιάζωμεν τὴν ποιότητα εἰς τὴν ποσότητα. (ἄρθ. 4, 5 καὶ 6)

36.

Διὰ τοιοῦτον σκοπὸν, καὶ διὰ νὰ χορηγήσῃς σήμερον εἰς τὴν ἀμπελον τὴν φυσικὴν τῆς τροφὴν, πρέπει νὰ σκάπτωμεν δις καὶ τρίς τοῦ ἔτους τὴν γῆν γύρω τοῦ κορμοῦ.

Τὸ πρῶτον, καὶ ὡς οὐσιωδέστερον σκάψιμον πρέπει νὰ γίνεταί τὸν Μάρτιον ἀμέσως μετὰ τὸ κλάδευμα, ἂν τοῦτο ἔγινε τὴν ἄνοιξιν, ἢ ἀμέσως μετὰ τὸ κλάδευμα τοῦ φθινοπώρου. (ἄρθ. 29)

Τὸ δεύτερον σκάψιμον κάμνε 15 ἡμέρας πρὶν τοῦ ἀνθίσθαι τὸ κλῆμα: καὶ τήρησον πάντοτε ὡς κανόνα γενικόν, ὅτι δὲν

ti in fiore: poichè giovà ritenere, come principio generale, che nissun lavoro dee farsi attorno di essa, quando è in fiore (art. 44)

Il 3 lavoro si farà quando il grappolo é già ben formato, cioè circa li mesi di maggio, o giugno, secondo li paesi e climi. Questi lavori si faranno, per quanto è possibile, in tempo coperto, e nebuloso. Lo scopo loro è di levar via le erbe, e pianticelle, che rubano il nutrimento, ed il sole alla vite, ed al di lei ceppo, e di rendere il terreno più permeabile agl'influssi del sole, alle ruggiade, ed alle piogge.

§. 2.

Degli alberi vicini alla vite.

37.

Per le stesse ragioni quì avanti esposte, e per quelle, che si accenneranno ancora, conviene evitare di piantare alberi in vicinanza delle viti, e queste in vicinanza di quelli (art. 27): Perchè li alberi si appropriano tutto il nutrimento della terra con discapito della vite, e tolgono a questa il beneficio del sole: Il che hà luogo particolarmente nei terreni migliori per la vite, di cui si parlò nelli articoli 9 e 10. (16)

38.

Quando poi non si può far a meno di avere delli alberi in un vigneto, conviene allora usare le seguenti attenzioni.

1^o. Di piantare li alberi nel sito, ove possono servire di riparo contro li venti freddi (art. 13)

πρέπει νὰ γίνεται καμμία ἐργασία γύρωθεν αὐτοῦ, ὅταν ᾖ νὰ ἀνθισμένον. (ἄρθ. 44)

Τὸ τρίτον σκάψιμον κάμνε ἀφοῦ δέσῃ τὸ σταφύλι, τουτέστι περὶ τοὺς μῆνας Μάϊον, καὶ Ἰούνιον, κατὰ τὸ κλίμα καὶ κατὰ τὸν τόπον. Αἱ ἐργασίαι αὗται γίνονται εἰ δυνατόν, μὲ καιρὸν ἀνέλιον καὶ νεφελώδη. Σκοπὸς αὐτῶν εἶναι νὰ καθαρισθῇ ὁ τόπος ἀπὸ τὰ χορτάρια καὶ φυτὰ, τὰ ὅποια ὑπεξαίρουσιν τὴν τροφήν, καὶ τὸν ἥλιον τῆς ἀμπέλου, καὶ τοῦ κορμοῦ τῆς, καὶ διὰ τὸ ἀποκαρσαστήσουσιν τὴν γῆν πλέον εὐδιαχώρητον εἰς τὰς ἐπιρροὰς τοῦ ἡλίου, τῆς δρόσου καὶ τῶν βροχῶν.

§ Β'

Περὶ τῶν δένδρων πλησίον τῆς ἀμπέλου ἢ τῶν κλημάτων.

37.

Διὰ τὰς αὐτὰς προεκτεθείσας αἰτίας, καὶ δι' ἄλλας τὰς ὁποίας θέλω σημειώσαι, δὲν πρέπει νὰ φυτεύωνται δένδρα πλησίον εἰς τὰς ἀμπέλους ἢ κλήματα, οὔτε κλήματα πλησίον εἰς τὰ δένδρα (ἄρθ. 27): διότι τὰ δένδρα οἰκισιοῦνται ὅλην τὴν τροφήν τῆς γῆς μὲ ζημίαν τοῦ κλήματος καὶ τοῦ στεροῦν τὴν εὐποιάν τοῦ ἡλίου: Τοῦτο συμβαίνει ἰδίως εἰς τὰς ἀρμολιωτέρας διὰ τὴν ἀμπελον γαίας, περὶ τῶν ὁποίων ὡμίλησα εἰς τὰ ἄρθ. 9 καὶ 10. (15')

38.

Ἄν ὅμως ἐξ ἀνάγκης πρέπει νὰ ἔχωμεν δένδρα εἰς τὴν ἀμπελον, τότε πράττε ὡς ἀκολούθως.

α'. Φύτευε αὐτὰ εἰς μέρος τὸ ὁποῖον νὰ ᾖ νὰ εἶναι προστακτικὸν κατὰ τῶν ψυχρῶν ἀνέμων (ἄρθ. 13)

2. Che si trovino il più, che si può, lontani dal ceppo della vite.

3. Che si piazzino nel sito, e lato, in cui tolgano, il meno possibile, alla vite il sole.

4. Che si preferiscano li alberi meno ombreggianti, come l'oliveto, il persico, il cìriegio, e simili.

5. Che si eviti di piantare alberi, che abbiano cattivo odore, come il salcio, il pioppo, la noce, e simili.

6. Che nel rompere la terra, come si disse nell'art. 36, si abbia la cura di cercare, e troncare le radici dell'alberi, che si avvicinano al ceppo della vite.

CAPO 4.

Come si ottèngano la preservazione e la maturità maggiore delle uve.

39.

Il grappolo è soggetto ad una malattia, che in certi paesi d'Italia chiamasi il negrone, la quale, comunque prodotta da due differenti cause, produce lo stesso effetto, quello cioè d'intizzichire, annegrire, e fare perire il grappolo.

L'una di dette due cause, come il di lei rimedio, sono ancora sconosciuti.

L'altra però si sà, che proviene da un piccolo insetto, o bruco di color verdogno, e quasi dorato, il quale prenetra per l'estremità del pedicciuolo del grappolo, lo percorre interiormente sino alla base, e distrugge in tal guisa il midollo centrale.

β'. Νὰ εὐρίσκωνται, ὅσον τὸ δυνατόν, μακρὰν ἀπὸ τὸν στέλεχον τοῦ κλήματος.

γ'. Τοποθέτησέ τα εἰς θέσιν καὶ τόπον, ὥστε νὰ μὴν ἐμποδίζεται ὁ ἥλιος.

δ'. Προτίμα ὅσα δένδρα δὲν προξενοῦν πολὺν ἴσκιον, ὡς εἶναι ἡ ἐλαία, ἡ ροδακινία, ἡ κερασία, καὶ τὰ παρόμοια.

ε'. Μὴ φυτεύης δένδρα δυσώδη (κακοῦ ἀέρος), ὡς εἶναι ἡ ἰτέα, ἡ λεύκη, ἡ καριδία καὶ τὰ παρόμοια.

ς'. Σκάπτων τὴν γῆν, ὡς ἀνεφέραμεν εἰς τὸ ἄρθ. 36, ζήτει νὰ εὕρῃς τὰς ρίζας τῶν πλησίον δένδρων καὶ ἀπόκοπτε αὐτάς.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Δ'.

Περί τῆς διατηρήσεως καὶ ὀριμάσεως
τῶν σταφυλίων.

39.

Ὁ βότρυς (τὸ τσαμπὶ τοῦ σταφυλίου) ὑπόκειται εἰς ἀρρωστίαν τινὰ, τὴν ὁποίαν εἰς τινὰς τόπους τῆς Ἰταλίας ὀνομάζουσι τὸ ν ε γ ρ ὀ ν ε (μαυρίλα) ἢ ὁποία μολονότι γεννᾶται ἀπὸ δύο διαφορετικὰ αἷτια παράγει τὸ αὐτὸ ἀποτέλεσμα, τουτέστι μαραίνεται ἢ μελανιάζει, καὶ φθείρεται.

Τὸ ἐν ἑκ τῶν ρηθέντων αἰτίων, καθὼς καὶ ἡ θεραπεία του, εἶναι ἀκόμη ἀγνώστα.

Τὸ ἄλλο αἷτιον εἶναι βέβαιον ὅτι προέρχεται ἐξαιτίας ἐνὸς μικροῦ ζωῦριου, ἢ κράμβης χρώματος πρασινωποῦ, καὶ οὕτως εἰπεῖν χρυσίζοντος, τὸ ὁποῖον διαχωρὸν ἀπὸ τὴν ἄκρην τοῦ κοτσουλίου τοῦ βότρου, τὴν διατρέχει μέσα του ἕως εἰς τὴν

Il rimedio consiste nel cercare tali animalletti, e distruggerli.

Quanto al grappolo, che si seorge già in parte attaccato da tale malattia, esso si deve rompere, o tagliare un pò al di sopra del sito, ove si vede, che cominciò ad appassirsi. (17)

40.

Infiniti altri insetti d'ogni sorta recano danno alla vite ed alle uve.

Contro il flagello delle locuste un mezzo semplicissimo (che può anche servire di utile speculazione) sono li galli d'india, che li distruggono, e s'ingrassano in poco tempo.

Le lumache (in specie nelli paesi, ove le piogge abbondano) sono di grande nuocimento.

Per distruggerle conviene seminare in varj siti del vigneto, e poco longi dalle viti alcune piante di fave; mentre le lumache vanno ed attaccarsi alle loro foglie, dove si possono distruggere.

Si osservò pure da taluni, che le lumache vanno ad attaccarsi alle carte da giuoco, Esse dunque possono affiggersi ad un pezzo di legno piantato di tratto in tratto nel vigneto e presso le viti per così potere raccogliere, e distruggerle. (18)

41.

Per agevolare la maturazione delle uve è molto utile il diminuire il fogliame alle viti nel tempo prossimo alla maturità di quelle, specialmente quando si tratta di pergolato.

βάσιν, και με τοιούτον τρόπον καταβιβρώσκει ὅλην τὴν ἐν-
τεριώνην του.

Τὸ εὐκολώτερον μέσον τῆς ἐξαλείψεως των εἶναι τὸ νὰ τὰ
ζητῆ τις και νὰ τὰ καταστρέφῃ.

Τὸν δὲ βότρυ, ὅστις φαίνεται ὅτι ἀρχίζει νὰ προσβάλ-
λεται ἀπὸ τοιαύτην ἀρρώστιαν, τὸν σποῦν, ἢ κόπτουν ὀλίγον
ἐπάνωθεν τοῦ μέρους, ὅπου φαίνεται, ὅτι ἀρχισε νὰ μαραί-
νεται. (ζ')

40.

Ἄπειρα ἄλλα ἔντομα παντὸς εἴδους προξενοῦν βλάβην εἰς
τὴν ἀμπελον και εἰς τὴν σταφυλήν.

Τὰς ἀκρίδας δύνασαι νὰ καταστρέψῃς εἰς ὀλίγον καιρὸν
διὰ τῶν ἰνδῶν (φραγκόκοτες), οἱ ὅποιοι τὰς τρώγουν και πα-
χύνονται.

Οἱ σαλίγκαροι ἰδίως εἰς τόπους ὅπου ἐπιπολάζουσι βρο-
χαι προξενοῦν πολλὴν ζημίαν.

Διὰ νὰ τοὺς καταστρέψῃς σπῆρε εἰς διάφορα μέρη τοῦ
ἀμπελίου, ὀλίγον μακρὰν ἀπὸ τὰ κλήματα, ὀλίγα κουκκία. οἱ
σαλίγκαροι ὑπάγουσι και κολλοῦσι εἰς τὰ φύλλα των και τότε
δύνασαι νὰ τοὺς καταστρέψῃς.

Παρατηρήθη ἐπίσης ὑπὸ τινων, ὅτι οἱ σαλίγκαροι κολλοῦσι
εἰς τὰ φύλλα τοῦ χαρτοπαιγνίου. Δύνασαι λοιπὸν νὰ προσ-
κολλήσῃς αὐτὰ εἰς μικρὰ ξυλάρια στημένα ἐδῶ κ' ἐκεῖ μέ-
σα εἰς τὸ ἀμπέλι και πλησίον τῶν κλημάτων διὰ νὰ τοὺς
μαζεύῃς και ἀφανίζῃς (τῆ')

41.

Διὰ νὰ ὀριμάσουν καλήτερα τὰ σταφύλια ὀλιγοστεύουσι τὰ
φύλλα τῶν κλημάτων ὅταν πλησιάζει ὁ καιρὸς τῆς ὀρι-
μάσεώς των, περισσότερον ὁμῶς φυλλολογοῦσι τὰς κλημα-
ταρίας.

Vi può essere una qualche eccezione a fare in que' paesi, e luoghi, che vanno molto sottoposti alla grandine: Poichè le foglie servono di qualche riparo ai danni, che questa arreca alli grappoli, agli acinì, ed al bosco stesso della vite. (19)

CAPO 5.

Dell'uva matura, del tempo, che favorisce, e dà segni, cui si riconosce la maturezza dell'uva.

42.

Si chiama matura quell'uva, che hà un sapore zuccheroso, e nella quale sono ridotti al minimo grado que' principj acerbi, ed acidi, che più, o meno ogni uva in se contiene. secondo Democrito, ed Africano la vera maturità dell'uva dura solo sei giorni

43.

Di regola più matura si è l'uva, e migliore riuscirà il vino, cioè a dire, avrà questo maggiore spirito, sapore, e durata.

44.

Il tempo caldo, secco, ed un pò ventoso giova assai all'uva quand'essa è in fiore: ma un tempo caldo, e secco all'epoca, in cui essa si avvanza verso la sua maturezza, è il solo, che conviene pel perfezionamento di questa.

Δύναται γὰ ὑπάρχει ἐξαίρεσις τις ὡς πρὸς χωρία τινα καὶ μέρη εἰς τὰ ὁποῖα πίπτουν συχνὰ χιλάζαι: τότε τὰ φύλλα προσυλάττουν τὰ σταφύλια καὶ αὐτὸ τὸ ρυτὸν ἀπὸ τὰς ζημίας τῆς χαλάζης. (10')

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ε΄.

Περὶ τῆς ὥριμου σταφυλῆς, περὶ τοῦ ἄρμοδίου καιροῦ, καὶ τῶν σημείων ἀπὸ τὰ ὁποῖα γνωρίζεται ἡ ὠριμασία αὐτῆς.

42.

Ὄνομάζεται ὠριμος σταφυλή ἐκείνη, ἣτις ἔχει γεῦσιν ζαχαρώδη, καὶ εἰς τὴν ὁποίαν κατήντησαν εἰς ἐλάχιστον βαθμὸν αἱ ἀρχαὶ τῆς στυράδας καὶ ξυνάδας, αἱ ὁποῖαι ὅποσοῦν ἐμπεριέχονται εἰς κάθε σταφυλήν. Κατὰ τὸν Δημόκριτον καὶ Ἀφρικανὸν ἡ ἀληθὴς ὠριμασία τῆς σταφυλῆς διαρκεῖ μόνον ἕξ ἡμέρας.

43.

Εἶναι ἀληθέστατον ὅτι τὰ ὠριμώτερα σταφύλια κάμνουν καλῆτερον κρασίον, δηλονότι ἔχουν περισσότεράν οὐσίαν, νοστιμάδα καὶ ζωήν.

44.

Ὁ θερμὸς, ξηρὸς, καὶ κατὰ τι ἀνεμώδης καιρὸς ὀφελεῖ τὴν σταφυλήν κατὰ τὴν ὥραν τῆς ἀναθοβολῆς, τὴν ὀφελεῖ ἐπίσης ὁ αὐτὸς καιρὸς ὅταν κοντωριμάξει.

45.

La prova, che l'uva è matura si desume dalle seguenti circostanze.

1^o. Quando il gambolo, o pedicciuolo passa dal colore verde al bruno.

2. Quando il grappolo compare del tutto pendente.

3. Quando il granello dell'uva, ossia l'acino cede ad una leggiera compressione.

4. Quando li acini si distaccano con facilità.

5. Quando il sugo dell'uva è molto gustoso, e zuccheroso.

Queste sono regole generali per tutte le uve.

46.

In particolare poi si riconosce la maturezza delle uve bianche = dalla lucentezza dell'acino = da alcune graduazioni di color bruno = e dallo stesso stato del legno della pianta, e da quello delle foglie.

47.

Le uve rosse in particolare (la cui maturità è sempre più indispensabile per ottenere buoni vini) mostrano la loro perfezione in matnrezza coi seguenti segni.

1^o. Collo scappamento della peluria delle foglie. 2. Collo stato rugoso della così chiamata parenchina. 3. Con alcune gradazioni dj colore vergato di rosso.

4. Soprattutto colla fiorata del grappolo (cioè con quella certa specie di polvere bianca finissima, che copre il granello, o l'acino dell'uva, la quale polvere, quando si tocca, si leva via, e lascia la pellicina dell'acino rilucente d'un nero-oscuro).

45.

Τὰ σημεῖα τῆς ὠρίμου σταφυλῆς εἶναι τὰ ἀκόλουθα.

1. Ὄταν τὸ κοτσάνι, ἢ μίσχος ἀπὸ πρασινωπὸν ἀρχίζῃ νὰ μελανιάζῃ, ἢ περκάζῃ.
2. Ὄταν ὁ βότρυς φαίνεται κατακρεμάμενος.
3. Ὄταν ἡ ρόγα τοῦ σταφυλίου ἐνδίδει εἰς ἐλαφρὰν πίεσιν.
4. Ὄταν αἱ ρόγαι ξεκολλοῦν εὐκόλως.
5. Ὄταν ὁ ὀπὸς τῆς σταφυλῆς εἶναι πολλὰ νόστιμος καὶ γλυκὺς.

Τὰ τοιαῦτα ὡς γενικοὶ κανόνες ὡς πρὸς ὅλα τὰ σταφύλια.

46.

Γνωρίζεται ἔπειτα ἡ ὠρίμασις τῶν ἄκρων σταφυλίων = ἀπὸ τὴν στιλπνότητα τῶν ρογῶν = ἀπὸ τινὰς χρωματισμοὺς πρὸς τὸ μελανὸν (τὰ περκόματα) = ἀπ' αὐτὴν τοῦ φυτοῦ τὴν κατάστασιν, καὶ ἐκείνων τῶν φύλλων του.

47.

Τὰ κόκκινα σταφύλια ἰδίως (τῶν ὁποίων ἡ ὠριμασία εἶναι πολυπλέον ἀναγκαῖα διὰ τὰ καλὰ κρασία) φέρουν ὡς σημεῖα τῆς τελείας ὠριμάσεώς των τὰ ἀκόλουθα.

1. Ὄταν ἡ τρίχα ἢ χνοῦδι τῶν φύλλων ξεκολλᾶται.
2. Ὄταν τὸ ὕφασμα τῶν φύλλων ἢ τὸ παρέγχυμα ρυσσωθῇ
3. Ὄταν στίγματα τινὰ ἐρυθρὰ ἀρχίζουσιν ν' ἀναφαίνωνται.
4. Ἐπὶ πάντων δὲ ὅταν ἡ λεπτοτάτη ἐκείνη λευκὴ κόνις, ἢ χνοῦδι τῶν σταφυλίων περικαλύπτει τῶν βότρυν, ἢτε τὴν ρόγαν του, τὴν ὁποίαν ὅταν ἐγγίξῃ τις ἐξαλείφεται, ἢ δὲ ἐπιδερμὶς τῆς ρόγας γίνεται στιλπνὴ μὲ χρῶμα μελανβαφές.

48.

Il gusto infine toglie, quanto a tutte le uve, ogni indecisione sul punto della loro maturità.

CAPO 6.

Delle uve immature, secche, e marcie.

49.

Quando si tratta di vendemmia di uve maturissime e specialmente di uve bianche perfettamente mature, l'immaturità di qualche grappolo trà esse non farà del male al vino secondo il Sign. Barone de la Bergerie.

50.

Negli altri casi, in cui il numero dei grappoli immaturi fosse in grande quantità, egli è necessario di levarli, e separarli.

51.

Delle uve, e degli acini agresti, secchi, fracidi, muffati, o per altre cause meno buoni si deve sempre fare una separazione, se si ama di ottenere buoni vini da una vendemmia.

52.

Si tira poi partito di queste uve, acini, e grappoli menzionati nè due precedenti articoli col metterli assieme alle vinaccie, quando si farà l'aceto, come si dirà alli articoli 321—323. del capo ultimo.

53.

L'uva, che non è ancor giunta alla sua maturità

48.

Ἐπί τέλους ἡ γεῦσις ἀνεξαιρέτως ἀφαιρεῖ πᾶσαν ἀμφιβολίαν περὶ τῆς ὠριμασίας των.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ 5:

**Περὶ ἀνωρίμων, ξηρῶν, καὶ σαπρῶν
σταφυλίων.**

49.

Ἐὰν ἔχῃς γὰ πατήσης σταφύλια ὠριμότετα, μάλιστα ἄσπρα ἐντελῶς ὄριμα, ἀν κἀνὲν σταφύλι μεταξὺ τούτων δὲν εἶναι ἀρκετὰ ὠριμασμένον, τοῦτο, κατὰ τὴν γνώμην τοῦ Κ. Βαρῶνος Δελαβεργερίου, δὲν βλάπτει εἰς τὸ κρασίον.

50.

Ὅταν ὅμως τὰ μὴ ὄριμα ἤθελον εἶναι περισσὰ, τότε πρέπει ἀναγκαίως γὰ τὰ χωρίζης.

51.

Τὰ ἄγουρα, ξηρὰ, σαπρὰ, μουχλιασμένα, ἢ ἀπὸ ἄλλας αἰτίας βλαμμένα σταφύλια, ἢ ῥόγας πρέπει πάντοτε γὰ τὰ χωρίζης, ἐὰν ἀγαπᾷς ν' ἀποκτήσης καλὰ κρασία ἀπὸ τὸν τρυγητόν σου.

52.

Τὰ εἰς τὰ δύο προλαβόντα ἄρθρα μνησθέντα σταφύλια, ῥόγας, καὶ τσαμπία θὰ σὲ χρησιμεύσουν ἔπειτα διὰ γὰ τὰ ἀνακατώσης μὲ τὰ τσίπουρα, ὅταν θὰ κάμῃς τὸ ξύδι, ὡς θέλω εἰπῆ εἰς τὰ ἄρθ. 321—323, τοῦ τελευταίου κεφαλαίου.

53.

Σταφύλια, τὰ ὁποῖα δὲν καλωρίμασαν, δύνασαι γὰ τελειο-

perfetta, può perfezionarsi nel modo, che si suggerisce quì sotto al n.º 2. dell'articolo 65, oppure coll' esporla al sole per qualche giorno in piccoli mucchi formati sù di un terreno, o sito asciutto = o col lasciarla un tempo bastante distesa sulla paglia in un sito, od in una camera coperta, ed in modo, che un grappolo non tocchi l'altro, od in fine attaccando li grappoli due a due legati con spago, che si pone poi a cavalcione sù d'una pertica, o corda tirata in una galleria, camera, od altro luogo coperti, ben asciutti, e chiusi.

54.

Quest'ultimo mezzo è quello, di cui si servono coloro, che vogliono conservare lungo tempo l'uva per venderla, o mangiarla in gennajo, febbrajo, marzo etc. etc.

È però d'uopo di avvertire

1.º Di attaccare collo spago, o filo li due grappoli dalla loro punta, e non già dai loro pedicciuoli.

2. Di metterli così all'incontrario del grappolo a cavalcione, perchè rimanghino li acini distaccati l'uno dall'altro, e passi trà essi l'aria.

3. Di procurare, che l'un grappolo non tocchi nè il grappolo vicino, nè quello, cui esso è attaccato, e sia anzi uno delli due più elevato dell'altro, mentre stanno penzoloni sulla pertica, o corda entrambi.

Taluni mettono per un sol instante il grappolo in acqua bollente, in cui vi sia un poco di alunno, e poi lo piazzano in uno degli sovr'indicati modi: ma l'uva perde alquanto del suo spirito, e sapore.

ποιήσης διὰ τοῦ εἰς τὸν ἀριθ. 6' τοῦ ἀρθ. 65 τρόπου, ἢτε ἀν ἐκθέσης αὐτὰ εἰς τὸν ἥλιον διὰ μερικὰς ἡμέρας εἰς μικροὺς σωροὺς καταγῆς, ἢ εἰς τόπον στεγνόν—ἢ ἀπλωσέ τα ἐπάνω εἰς ἄχυρα διὰ μερικὸν καιρὸν εἰς ἓν μέρος ἢ μέσα εἰς μίαν οἰκίαν, καὶ εἰς τρόπον, ὥστε τὸ ἓν σταφύλι νὰ μὴν ἐγγύζη τὸ ἄλλο = ἢ δέσε τα ἀνά δύο μὲ σπάγον, τὰ ὁποῖα κρεμάς ἔπειτα πανωκάπουλα ἐπάνω μιᾶς κάμακος, ἢ σχοινίου τευτωμένου μέσα εἰς ἓν μακρυνάρι, δωμάτιον, ἢ ἄλλο μέρος σκεπασμένον, στεγνόν, καὶ κλεισμένον.

54.

Τὸν τελευταῖον τοῦτον τρόπον μεταχειρίζου ὅταν θέλεις νὰ φυλάξης πολὺν καιρὸν τὰ σταφύλια διὰ νὰ τὰ πωλήσης, ἢ διὰ νὰ σὲ χρησιμεύουν εἰς τοὺς μῆνας Ἰαννουάριον, Φεβρουάριον, Μάρτιον κτλ.

Σημείωσις.

α. Δένε μὲ τὸν σπάγον, ἢ κλωστήν τὰ δύο σταφύλια ἀπὸ τὴν ἄκρην των καὶ ὄχι ἀπὸ τὸ κοτσάνι των.

β'. Θέτε αὐτὰ ἀντιθέτως ὥστε νὰ μένουν χωρισμένα αἱ ῥόγες ἢ μία τῆς ἄλλης, καὶ διὰ ν' ἀερίζωνται.

γ'. Κάμε ὥστε τὸ ἓν μὲ τὸ ἄλλο σταφύλι νὰ μὴν ἐγγύζωνται, μήτε μ' ἐκεῖνα τὰ ὁποῖα ἔδεσες, καὶ ἄς ἦναι τὸ ἓν ἐκ τῶν δύο ὑψηλότερα ἀπὸ τὸ ἄλλο, καθόσον στέχουν κρεμαστάρια ἐπὶ τοῦ κάμακος ἢ σχοινίου.

Μερικοὶ βουτοῦν μόλις ἀπαῆ τὸ σταφύλι εἰς βραστὸν νερόν μὲ ὀλίγην στύψιν, καὶ ἔπειτα τὸ τοποθετοῦν κατ' ἓνα ἐκ τῶν προσημειωθέντων τρόπων: ἀλλὰ τὸ σταφύλι χάνει ὀλίγον τι τὸν χυλὸν του καὶ τὴν γεῦσίν του.