

## CAPO 7.

## DELLA VENDEMMIA

e

Del tempo più favorevole per farla.

---

55.

Devesi vendemmiare sempre che l'uva è ben matura: ciò si esige principalmente per le uve rosse (art. 47). ed il più che si può, secondo l'astronomo Zoroastro (che visse 590 anni prima della guerra di Troja) in luna calante. (vedi la nota 21)

56.

Occorrono però talvolta delle circostanze, in cui maggiore sarebbe la perdita, che il guadagno, che si farebbe nel ritardare la vendemmia per aspettare quest' esatta maturità. in un tale caso si deve preferire di vendemmiare, ancorchè non sia ben matura l'uva, supplendovi poi con uno dei mezzi indicati nell'art. 53.

57.

Il tempo fresco, e secco è il più propizio per fare la vendemmia.

Finchè si può, si deve evitare di vendemmiare, mentre l'uva è ancor umida per la ruggiada, o nebbia. aspettando, che il sole abbia levata via tale umidità. (20)

Secondo l'opinione di molti de' scrittori su questa materia è un errore il credere, che sì fatti liquidi meteorici possano giovare alle uve bianche (21) altro sa-

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ζ΄.

Περὶ τοῦ Τρύγους, καὶ τοῦ ἀρμοδιότερου  
καιροῦ του.

## 55.

Πρέπει νὰ τρυγῶμεν ὅταν τὰ σταφύλια εἶναι καλῶς ὄρι-  
μα: τοῦτο μάλιστα ἀπαιτεῖται περισσότερο διὰ τὰ κόκκινα.  
—(Ἄρθ. 47) καὶ εἰ δυνατόν ληγούσης Σελήνης κατὰ τὸν  
ἀπτρονόμον Ζωροάστρην, ὅστις ἔζη 500 ἔτι πρὶν τοῦ Ἑρωϊκοῦ  
πολέμου, (ἶδε τὴν καὶ σημείωσιν).

## 56.

Συμπίπτουν ὅμως ἐνίοτε περιστάσεις κατὰ τὰς ὁποίας, ὡς  
ἐκ τῆς ἀναβολῆς τοῦ τρύγους προξενεῖται μεγαλητέρα ζημία  
παρὰ κέρδος, ἐὰν περιμεινῆς τὴν ἐντελεστάτην ὄριμασιν.  
Εἰς τιαύτην περίστασιν, «τὸ γοργὸ καὶ χάριν ἔχει» μὴ βρα-  
δύνεις, καὶ ἂν δὲν ἤθελεν εἶναι πολὺ ὄριμα τὰ σταφύλια, ἀνα-  
πληρεῖς μεταναῦτα τὸ ἐλλεῖπον, δι' ἐνὸς ἐκ τῶν προεκτεθέντων  
τρόπων εἰς τὸ ἄρθ. 53.

## 57.

Ὁ δροσερὸς καὶ ξηρὸς καιρὸς εἶναι ὁ πλέον εὖθετος.

Ἀπόφευγε εἰ δυνατόν τὸ τρύγος καθόσον τὸ σταφύλι εἶναι  
ἀκόμη ὑγρὸν ἀπὸ τὴν δρόσον, ἢ πάχνην· πρέπει διὰ τοῦτο  
νὰ περιμένῃς ὥστε ὁ ἥλιος νὰ τῶν ἀφαιρέσῃ τὴν ὑγρασίαν. (κ').

Κατὰ τὴν γνώμην πολλῶν συγγραφέων σφάλλουν ὅσοι  
πιστεύουν ὅτι τὰ μετεωρικὰ ταῦτα ὑγρά ὀφελοῦν εἰς τὰ ἀσπρο-  
στάφουλα· (κά) ἄλλως ἔχει τὸ πρᾶγμα ἐὰν τρυγᾷ τις, διὰ

rebbe il vendemmiare di notte tempo queste, come si pratica in Santorino pel vino bianco chiamato xenologo o santo.

§. 1.

**Come si deve fare la vendemmia.**

---

58.

Un modo eccellentissimo, generalmente parlando, si è quello di fare una scelta delle uve migliori e per maturità, e per nettezza. Dal che ne risulta e l'indispensabile separazione indicata nel capo 6, ed il vantaggio essenziale, di cui si parlerà nel capo 24 qui sotto, e finalmente la necessità di vendemmiare in due o trè volte, o tempi differenti per dare luogo alle uve meno mature di bene maturarsi; cosa che tal volta può praticarsi senza discapito alcuno (56 art.)

Difatti gli antichi Greci, al dire del già citato dottore H e n d e r s o n, vendemmiavano in trè volte a cominciare dal mese di Settembre, ed anche di Agosto nè luoghi più caldi.

59.

Si dee preferire di fare la vendemmia, ossia di tagliare li grappoli col mezzo delle forbici, perchè così si taglia e bene, e presto il grappolo e si può con facilità mondarlo anche dai cattivi acini, di cui si parlò nell'art. 51, se però quest'ultimo lavoro non è ad altra persona commesso, secondo che si dirà nel seguente § 2.

60.

Il grappolo si taglierà, il più che fia possibile, vi-

νυκτὸς ταῦτα, ὡς εἰς τὴν Θήραν συνειθίζουσι νὰ κάμνουν διὰ τὸν λευκὸν οἶνον τὸν ὁποῖον ἐκεῖ ὀνομάζουσι ξενολόγον, ἢ βινσάντο.

### §. Α'.

Περὶ τοῦ πῶς πρέπει νὰ γίνηται τὸ τρύγος.

#### 58.

Ἔνθα τὰ σταφύλια ἐν γένει πρέπει νὰ διαλλέγωνται τὰ καλλήτερα κατὰ τὴν ποιότητα καὶ καθαρότητα. Ἐκ τούτου προκύπτει ὁ σημειωθεὶς εἰς τὸ κεφ. 5' ἀναπόφευκτος χωρισμὸς, καὶ ἡ ἐπουσιώδης ὠφέλεια περὶ ἧς θέλει γίνῃ λόγος παρακάτω εἰς τὸ κεφ. ΚΔ', καὶ τελοσπάντων ἡ ἀνάγκη τοῦ νὰ τρυγῶμεν κατὰ δύο, ἢ τρεῖς φορές, ἢ κατὰ διαφόρους καιροὺς διὰ νὰ δίδωμεν καιρὸν εἰς τὰ μὴ ὠριμασμένα σταφύλια νὰ καλωριμάζουσι τὸ ὁποῖον κάποτε δυνάμεθα νὰ χύμωμεν ἀζημίως. (Ἄρθ 56.)

Ὁ προαναφερθεὶς Κ. Ἐνδερσὸν ἀναφέρει πρὸς ἐπὶ ὅτι οἱ ἀρχαῖοι Ἕλληνες ἐτρυγοῦσαν κατὰ τρεῖς φορές καὶ ἔκαμνον ἀρχὴν ἀπὸ τὸν Σεπτέμβριον, εἰς δὲ τοὺς θερμότερους τόπους καὶ ἀπὸ τὸν Αὐγουστον.

#### 59.

Τὸ τρύγος, δηλονότι ἡ σταφυλοκοπή πρέπει νὰ γίνηται μὲ ψαλίδια, διότι κόπτουν καλλήτερα καὶ ταχύτερα τὸ τσεμπὶ, καὶ μὲ εὐκολίαν δύναται νὰ τὸ καθαρεύῃ ἀπὸ τὰς κακὰς ῥόγας, περὶ ὧν εἰς τὸ 51 ἄρθ, ὅταν ἡ ἐργασία δὲν ἐμπιστεύεται εἰς ἄλλον τινὰ ὡς θέλω εἰπῆ εἰς τὸν ἀκόλουθον § β'.

#### 60.

Τὸ κοτσάνι κόπτε, ὅσον τὸ δυνατόν, πλησίον τοῦ σταφυ-

cino all'uva, massime quando si tratta di gamboli grossi, e di uva non ben matura.

61.

Avrà ogni vendemmiatore due cesti, capaci ogu'uno di essi di contenere dalle venti a venticinque libbre d'uve tutto al più. (vedi li art. 198 e 233 sul peso di detta libbra). Poichè un cesto più grande, e riempito d'uve darebbe molte uve smaccate nel suo fondo, con perdita del loro sugo.

62.

In un cesto si metterà l'uva totalmente matura, e sana, e nell'altro la più, o meno difettosa.

63.

Questi cesti si vuoteranno nel sito a ciò destinato, ed in due mucchi separati, come meglio si dirà nel § seguente.

64.

Quando si vendemmia a maturità perfetta, si farà attenzione di vendemmiare in ciascun giorno tante uve, che bastino a riempire il tino, o vaso grande a tale uso destinato, e pigiate nel modo, che s'indicherà nel capo 10 quì appresso.

§ 2.

**DILLA CAPANNA.**

e

**Suo vantaggio.**

65.

**La formazione di una specie di capanna in un si-**

λίου, μάλιστα όταν ήναι χοντρόν, και με σταφύλι ὀλίγον ἀγίνωτον.

61.

Κάθε τρυγητής ἀς ἔχη δύο κἀνιστρα ἢ καλάθια, τὸ καθέν νὰ χωρῆ ἕως εἴκοσι τὸ πολὺ εἴκοσι πέντε λίτρας· ἴδε τὰ ἄρθ, 198 και 233 περὶ τοῦ βάρους ταύτης τῆς λίτρας). Καθ' ὅτι εἰς μεγαλύτερον κἀνιστρον ὅταν ήναι γεμάτον, τὰ κατώτερα σταφύλια τοῦ πάτου ζυυλίζονται, και ἀφανίζεται ὁ ζωμός των.

62.

Εἰς τὸ ἓν κἀνιστρον βάλλει ὅσα σταφύλια εἶναι ἐντελῶς ὄριμα και ἀβλαβῆ, και εἰς τὸ ἄλλο τὰ ὀπωσδῆποτε βλαμμένα, και μὴ καλά.

63.

Γὰ κἀνιστρα ταῦτα νὰ εὐκαιρώνουν ἰς τόπον προσδιωρισμένον, και εἰς δύο σωροὺς χωριστὰ, ὡς ἐνδιαλαμβάνει καλύτερα ὁ ἀκόλουθος παράγραφος.

64.

Ἐὰν τὸ σταφύλι ὅλον ήναι ἐντελῶς ὄριμον, δὲν πρέπει νὰ τρυγᾶς ἀνὰ πᾶσαν ἡμέραν περισσότερο, παρ' ὅσον χρειάζεται διὰ νὰ γεμίτη ὁ κάδος, ἤτοι τὸ μεγάλο ἀγγεῖον ἐπὶ τούτω προσδιωρισμένον διὰ νὰ γεμίζεται ἀπὸ τὰ τρυγοπατημένα σταφύλια κατὰ τὸν τρόπον, τὸν ὁποῖον θέλω σὲ διδάξῃ παρακάτω εἰς τὸ Κεφ Γ'.

β'.

ΠΕΡΙ ΤΗΣ ΚΑΛΥΒΗΣ

και

Ὁρελημάτων αὐτῆς.

65.

Ἡ κατασκευὴ μιᾶς καλύβης εἰς μέρος κατάλληλον και

to ben comodo, e centrale per riguardo al luogo, dove si fa la vendemmia, è una misura ottima da non ommettersi, ovunque si possa eseguire.

Questa capanna produce li trè seguenti vantaggi.

1. Quello di potere col mezzo di due persone, anche femmine, far ben pulire le uve del 2. cesto, o mucchio, di cui si parlò nelli art. 62 e 63.

2. Quello di ammucchiare ivi le uve con attenzione per procurare loro una bontà, e maturezza maggiori, non meno che per procurarsi la quantità di uve necessaria per riempiere il tino nella giornata stessa, come si è detto nell'art. 64, massime quando si vendemmia in tempo poco favorevole.

3. Finalmente quello di procurare a tutte le uve, e per tutte le uve, che sono in tini, una pronta pigiatura, e follatura, per ottenere una sola, ed uguale fermentazione in questi. Poichè queste trè operazioni eseguite in tempi distanti trà loro, ed a diversi intervalli non danno lo stesso buon risultato pel vino.

66.

In mancanza di capanna si può uno valersi di una camera, od'altro sito coperto, che si trovi a poca distanza dal tinajo: Ivi si trasporteranno le uve colle stesse avvertenze, e nel migliore, e più spedito modo possibile.

67.

Finirò per osservare, che le maggiori spese, che può esiggere questo metodo di fare la vendemmia, sono mai sempre più che compensate dalla maggiore bon-

κεντρικόν, ὡς πρὸς τὸν τόπον, ὅπου γίνεται τὸ τρύγος, εἶναι ἐν μέτρον ἄριστον καὶ δὲν πρέπει νὰ παραλείπεται, ὅταν ὑπάρχουν τὰ ἀπαιτούμενα αὐτῆς διὰ νὰ γίνῃ.

Ἡ καλύβη αὕτη παράγει τὰ ἐφεξῆς τρία ὠφελήματα.

α. Ὅτι μὲ δύο ἀνθρώπους μόνους ἢ καὶ γυναῖκας, δυνάμεθα νὰ καθαρεύωμεν τὰ σταφύλια τοῦ β'. κανίστρου, ἢ σωροῦ, περὶ τῶν ὁποίων ἔγινε λόγος εἰς τὰ ἀρθ. 62 καὶ 63.

β. Ὅτι δύναται νὰ θημωνιάσῃς ἐκεῖ τὰ σταφύλια, καὶ νὰ τὰ κάμῃς νὰ γίνωνται καλλήτερα καὶ ὠριμώτερα. Προσέτι διὰ νὰ ἔχῃς τὰ ἀναγκαῖα σταφύλια διὰ τὴν ἀπογέμισιν τοῦ κάδου καὶ εἰς τὴν αὐτὴν ἡμέραν, ὡς εἰς τὸ ἀρθ. 64 εἶπον, καὶ ἔτι πλέον ἐὰν τὸ τρύγος γενεῖ μὲ καιρὸν ἀσύμφορον.

γ. Τέλος δὲ ὅτι προευκολύνει εἰς ὅλα καὶ διὰ ὅλα τὰ σταφύλια τῶν κάδων, ἔτοιμον πάτημα καὶ ζυμοφύραμα δι' αὐτοῦ τοῦ τρόπου, ὥστε νὰ ἐπιτυγχάνῃς μίαν μόνην καὶ μονοειδῆ ἐνζύμωσιν, καὶ διότι ὅταν αἱ τρεῖς αὗται ἐργασίαι ἐνεργοῦνται ἀνωμάλως καὶ κατὰ διαλείμματα, δὲν παράγουν τὸ αὐτὸ καλὸν ἀποτέλεσμα εἰς τὸν οἶνον.

## 66.

Ἐν ἐλλείψει καλύβης ὠφελήσου ἀπὸ ἐν δωμάτιον, ἢ ἄλλο μέρος στεγασμένον, ἀν δὲν ᾔῃναι πολὺ μακρὰν: Ἐκεῖ μετάφερε τὰ σταφύλια ὡς ἀνωτέρω, καὶ μὲ τὸν ὅσον τὸ δυνατὸν καλλήτερον καὶ ἐτοιμώτερον τρόπον.

## 67.

Τελειώνω μὲ τὴν παρατήρησιν τοῦ ὅτι, ὅσον καὶ ἂν ᾔθελον ἐξοδεύσῃ τις εἰς τὸν τρόπον τοῦτον τοῦ τρύγου, τὰ ἐξόδα ταῦτα ἀνταμείβονται πάντοτε περισσῶς, ἀπὸ τὴν καλ.



tà, dalla più facile conservazione, dal maggiore valore, e prezzo dei vini stessi. (art. 134)

---

**CAPO 8.**

**DEL TINAJO**

e

**Della sua situazione.**

---

68.

Chiamo tinajo quel sito coperto, in cui si pongono li tini, o vasi grandi, nei quali si mettono le uve vendemmate, e pigiate, onde fermentino il necessario tempo per la prima formazione del vino.

69.

È cosa molto giovevole, che sia il tinajo più vicino, che si può alla cantina per le spese minori, e la minore svaporazione nel trasporto de' vini, come si vedrà meglio nel § 1 del capo 13 art. 128, e nel capo 14.

70.

Di regola il tinajo dovrebbe essere come una galleria chiusa, ma provista di finestre dà tutti i lati, e le quali si possano aprire, e chiudere a volontà, e secondo il bisogno.

71.

È poi grandemente necessario, che o tutte, od alcune di dette finestre si possano aprire e chiudere dal

λητέραν ποιότητα, εύκολοτέραν συντήρησιν, μεγαλητέραν ἀξίαν καὶ τιμὴν τῶν ἰδίων κρασίων. (Ἄρθ. 134.)

---

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Η'.

Περὶ καδοστάσιου, καὶ τῆς θέσεως αὐτοῦ.

---

### 68.

Ὄνομάζω καδοστάσιον τὸ σκεπασμένον ἐκεῖνο μέρος, εἰς τὸ ὁποῖον ἐναποθέτουν τοὺς κάδους, ἢ τὰ μεγάλα ἀγγεῖα, εἰς τὰ ὁποῖα βάλλουν τὰ τρυγοπατημένα σταφύλια διὰ νὰ ἐνζυμωθοῦν ὅσον χρειάζεται διὰ νὰ λάβῃ τὸν πρῶτον σχηματισμὸν τοῦ ὀίνου.

### 69.

Συμφέρει πολὺ ὅταν τὸ καδοστάσιον εὔρισκεται πλησίον τῆς Οἰναποθήκης διὰ τὰ ὀλιγώτερα ἔξοδα, καὶ μικροτέραν ξεθύμασιν τῶν κρασίων, ὡς εἰς τὸν §. α. τοῦ Κεφ. ιγ. ἄρθ. 128, καὶ εἰς τὸ Κεφ. ιδ. θέλωμεν διδαχθῆ καλήτερα.

### 70.

Κατὰ τοὺς κανόνας τοῦ τὸ καδοστάσιον ἔπρεπε νὰ εἶναι ὡς μία πάροδος, ἢ μακρυνάρι σκεπαστὸν, μὲ παράθυρα ἀπ' ὅλα τὰ μέρη, καὶ τὰ ὁποῖα νὰ δυνάμεθα ν' ἀνοιγοκλείωμεν κατ' ἀρέσκειαν, καὶ κατὰ τὴν ἀνάγκην.

### 71.

Ἀναγκαιότατον μάλιστα εἶναι, ὥστε ὅλα, ἢ μερικὰ ἀπὸ αὐτὰ τὰ παράθυρα ν' ἀνοιγοκλείουν ἀπ' ἔξω διὰ τὸν λόγον

di fuori, per la ragione, che si dirà nelli articoli 74 a 76 quì appresso.

## 72.

Nè paesi settentrionali deve il tinajo trovarsi situato più a levante, che a Ponente. Nei paesi poi, e' siti poco dominati dai venti del nord può esso essere situato piuttosto al nord.

## 73.

La temperatura, che deve esservi in un tinajo, si è quella di ondici à 12 gradi di Reamur, o tutt' al più dalli 12 alli 14.

## 74.

Questa temperatura si procura, e conserva coll'aprire, e chiudere le varie finestre, di cui si parlò nell' art. 70, ed eziandio, se fà di bisogno, col mettere nell'interno del tinajo delle padelle piene di braci, o praticarvi cammini, e stufe.

## §. 1.

Precauzioni per entrare nel tinajo,  
in cui bollano le uve.

## 75.

Secondo ROZIER il tinajo, in cui stanno fermentando le uve nei tini, deve essere sorvegliato, come il latte al fuoco.

## 76.

Pendente l'ebollizione delle uve nè tini si forma un' aria fissa, e micidiale, perchè è un' aria non respirabile, chiamata gaz azoto. Quest'aria al principio do-

τὸν ὁποῖον παρακατιῶν εἰς τὰ ἄρθ. 74 καὶ 76 θέλω ἀναφέρει.

72.

Εἰς τὰ πρόσθια μέρη τὸ καδοστάσιον πρέπει νὰ τοποθετεῖται πρὸς ἀνατολὰς μᾶλλον, ἢ πρὸς δυσμιάς. Εἰς τοὺς τόπους ὁμοίως, καὶ μέρη ὅπου ἐπικρατοῦν οἱ βορινοὶ ἄνεμοι, τοποθετεῖται μᾶλλον πρὸς βορρᾶν.

73.

Ἡ ἀπαιτουμένη θερμοκρασία τοῦ καδοστασίου εἶναι ἢ ἀπὸ 11 ἕως 12 βαθμῶν τοῦ θερμομέτρου τοῦ Ρεωμοόρου, ἢ τὸ πολὺ 12 μέχρι 14.

74.

Τὴν θερμοκρασίαν ταύτην κρατοῦν, καὶ συντηροῦν ἀνοίγοντες καὶ κλείοντες τὰ διάφορα παράθυρα, περὶ τῶν ὁποίων πρόκειται εἰς τὸ ἄρθ. 70. Καὶ μάλιστα, ἂν ἡ χρεία τὸ καλέση, ἀνάπτουν μέσα εἰς τὸ καδοστάσιον κάρβουνα, ἢ κατασκευάζουν γωνιάς (ἑτσάκια) καὶ θερμάστρας.

β. α.

Προσοχὰ! ὅταν ἐμβαίγη τις εἰς τὸ Καδοστάσιον ὅπου τὰ σταφύλια βράζουν.

75.

Ὁ Ροζιέρος λέγει, ὅτι τὸ Καδοστάσιον κατ' ὄν καιρὸν τὰ σταφύλια ζέουν μέσα εἰς τοὺς κάδους, πρέπει νὰ ἐπιτηρῆται, ὡς τὸ γάλα ὅταν εἶναι εἰς τὴν φωτιάν.

76.

Κατὰ τὸν καιρὸν τῆς βράσεως (Ζυμώσεως) τῶν σταφυλῶν μέσα εἰς τοὺς κάδους σχηματίζεται ἐν αέριον βαρὺ, ὀλέθριον, καὶ δυσανάπνευστον τὸ ὁποῖον ὀνομάζεται ἄζω-

mina le parti superiori del tino, ma discende, e si spande quindi per tutte le parti del tinajo.

Chi pertanto vuole entrare in tale circostanza nel tinajo deve usare la precauzione di avere un lume acceso in mano: Poichè se si spegne il lume nel penetrarvi, o nell'avanzarsi, deve subito retrocedere chi lo porta, se vuole evitare di essere asfixiato, come si dice, e deve andare ad aprire le finestre per dare dell'aria al tinajo. (22)

77.

Basta soventi anche solo lo spargere sul suolo, o pavimento del tinajo un quantitativo di calce viva in polvere, perchè si paralizzi l'azione micidiale di dettaria.

78.

La stessa attenzione conviene pure avere per evitare un simile inconveniente, quando si tratta o di scoprire la bocca del tino, se è coperto (art. 91 etc. etc.) o di lavorare attorno di quella, o di questo, od attorno a qualche vaso, o botte impiegati a tale uso (art. 83 e 173).

---

## CAPO 9.

Del tino, e della sua forma.

---

79.

Si chiama tino quel vaso, o recipiente più, o meno grande, e largo, o quella specie di botte grande, alzata in piedi, avente un sol fondo, formata ben soven-

τον αέριον. Τὸ αέριον τοῦτο ἐπικρατεῖ κατὰ τὰ ἄνω μέρη τοῦ κάδου, καταβαίνει ὕμῳ· ἔπειτα, καὶ διαχύεται εἰς ὅλα τὰ μέρη τοῦ Καδοστασίου.

Ὅθεν, ὅστις θὰ ἐμβῇ κατ' αὐτὴν τὴν περίστασιν μέσα ἐκεῖ ὅπου βράζει ὁ κάδος, πρέπει νὰ φέρῃ εἰς χεῖρας, ὡς προφυλακτικὸν σημεῖον, φῶς ἀναμμένον· διότι ἂν τὸ φῶς σβύεται ὅταν ἐμβῆκε ἢ ἐπροχώρησε μέσα, πρέπει καταπόδας νὰ ἐπιστρέψῃ ἑπίσω διὰ νὰ μὴν πνιγῆ, ὡς λέγουσιν ἀπὸ ἀσφυξίαν, καὶ πρέπει ἀμέσως ν' ἀνοίξῃ τὰ παράθυρα διὰ νὰ ἐμβῇ αἶρας εἰς τὸ καδοστάσιον, ἢ οἴνωνα. (κβ')

## 77.

Ἐπίστε ἀρκεῖ μόνον νὰ σκορπισθῇ ἐπὶ τοῦ ἐδάφους, ἢ πατώματος τοῦ καδοστασίου ποσότης τις ἀσβέστου τριμμένης (τιτάνου κεκαυμένου) διὰ νὰ καταστρέψῃ τὴν φονικὴν ἐνέργειαν αὐτοῦ τοῦ αερίου.

## 78

Τὴν αὐτὴν προσοχὴν πρέπει νὰ ἔχῃς ἀκόμη διὰ ν' ἀποφύγῃς παρόμοιον κίνδυνον, καὶ ὅταν ἔχῃς νὰ ξεσκεπάσῃς τὸ στόμιον τοῦ κάδου, ἂν ᾖναι σκεπασμένον (ἄρθ. 91, καὶ ἐπ.) ἢ νὰ ἐργασθῆς περὶξ αὐτοῦ ἢ ἐκείνου, ἢ τριγύρω κἀνεὸς ἀγγείου ἢ βαγειρίου, εἰς τὸ ὁποῖον βράζουσιν τὰ σταφύλια. (Ἄρθ. 83, καὶ 173.)

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Θ΄.

Περὶ Κάδου, καὶ τοῦ σχήματος αὐτοῦ.

## 79,

Ὄνομάζεται κάδος τὸ ἀγγεῖον, ἢ οἴνοδοχεῖον ἐκεῖνο, τὸ ὁποῖον κατὰ τὴν ἀνάγκην κατασκευάζουσιν μικρὸν ἢ μεγάλον, ὡς εἶδος τραγοῦ βαγειρίου, τὸ ὁποῖον στήνουν εἰς στηλώματα,

ti di doghe di legno, cerchiata od in ferro, od in bosco, e talvolta costruita pur anche a pietre, mattoni, e calce a guisa di cisterna, e ben liscia al di dentro.

È celebre il grande tino di Hendelberg avente 30 piedi di diametro e 20 di profondità, al dire del già citato Dottore **HENDERSON**.

80.

Il tino deve essere più largo nel suo fondo, che alla bocca, e non avere un'elevazione maggiore di 5 o 6 piedi, per potervi lavorare con facilità: Quanto alla larghezza sia pure essa come si vuole, non importa. (art. 98)

81.

Esso deve essere posto sù piedi con qualche elevazione da terra, ed un pò di pendio sul davanti (art. 132)

82.

Il numero, e la capacità de' tini dipende dalla quantità delle uve, che si hanno, e dalle qualità dei vini, che si vogliono fare, secondo le regole quì appresso, e secondo quella, di cui nell'art. 98.

83.

Il tino coricato a guisa di botte, ed aperto nel suo mezzo, o una botte che si fà servire a tale uso con levarle le due doghe da un lato, (art. 173) non è così buono, perchè produce una minore quantità di vino chiaro, ed una quantità maggiore di torbido vino, quando si svina (art. 135)

84.

Il tino deve avere un buco piuttosto grande o lar-

μὲ ἓνα μόνον πάτον, κατασκευάζεται συνήθως ἀπὸ δούγας, μὲ στεφάνια σιδηρὰ, ἢ ξύλινα, καὶ ἐνίοτε τὸ κατασκευάζουν λιθόκτιστον, μὲ τούβλα καὶ ἀσβέστην ἐν εἶδη δεξαμενῆς καὶ καλῶς μιστρισμένον καὶ ὀμαλὸν ἔνδοθεν.

Γνωστὸς διὰ τὴν φήμην τοῦ ἀπεκατέστη δὲ κάδος τοῦ Ἐνδελβέργ, ὡς ἔχον διάμετρον 30 ποδῶν καὶ 20 βάρους, καθὼς ἀναφέρει ὁ προμνηστὴς Δόκτωρ Ἐνδερσων.

80

Ὁ κάδος πρέπει νὰ ἔχη εὐρύχωρον πάτον, καὶ στενότερον στόμα, καὶ νὰ μὴν εἶναι ὑψηλότερος ἀπὸ 5, ἢ 6 πόδας, διὰ νὰ δουλεύηται μὲ εὐκολίαν: τὸ πλάτος ἄς εἶναι ὅπως θέλεις, δὲν πειράζει. (Ἄρθ. 98.)

81.

Πρέπει νὰ τίθεται στερεὸς ἐπάνω εἰς στηλώματα ὀλίγον ὑψηλότερα ἀπὸ τὸ ἔδαφος καὶ κατὰ τι νὰ γέρῃ πρὸς τὰ ἔμ.προσθεν. (Ἄρθ. 132.)

82.

Ὁ ἀριθμὸς, καὶ ἡ χωριτικότης τῶν κάδων ἐξαρτᾶται ἀπὸ τὴν ποσότητα τῶν ὑπαρχόντων σταφυλίων, καὶ ἀπὸ τὰς ποιότητας τῶν οἴνων, τὰς ὁποίας ἔχει τις νὰ κάμη κατὰ τοὺς παραπόδας κανόνας, καὶ, κατὰ τὸν κανόνα τοῦ ἄρθ. 98.

83.

Ὁ πλαγιασμένος, ὡς βαγένι, κάδος καὶ ἀνοιγμένος εἰς τὴν μέσην του, ἢ τὸ βαγένι, τοῦ ὁποίου εὐγάλουν δύο δούγας ἀπὸ μίαν πλευρὰν, διὰ νὰ χρησιμεύη ὡς κάδος (ἄρθ. 173) δὲν εἶναι καλὸς, διότι κάμνει ὀλιγοτέραν ποσότητα καθαροῦ καὶ κατασταλαγμένου κρασίου, καὶ πολὺ θολὸν ὅταν μεταγίγνεται (ἄρθ. 135.)

84.

Ὁ κάδος πρέπει, νὰ ἔχη μίαν τρύπαν ὀλίγον εὐρύχωρον



go a 4 o 5 dita d'altezza dal suo fondo, ed in una delle doghe del suo davanti. Questo buco serve per tirare il vino, allorchè si svina.

## 85.

Al di sopra di detto buco, ed a qualche distanza l'un dall'altro, si praticheranno altri piccolissimi buchi, che devono servire per assaggiare il vino, onde conoscere se, e quando sia tempo di svinare (vedi il capo 13 e l'art. 154).

Si chiudono essi buchi o con piccoli turacciuoli di legno, o con sola stoppa incalzata col mezzo di un spontone.

## 86.

Il buco grande però si chiuderà con un cocchiu-  
me in regola: Ed anzi per impedire, che escano da esso buco, nello svinare, le feccie, e vinaccie, o li granelli interni, si avrà l'attenzione di mettere davanti a questo buco nell'interno del tino una graticella di ferro, od una fascina di sarmenti (fascio, cioè di branci provenienti dalla potatura delle viti).

## 87.

Come regola generale così pei tini, come ed ancor più per ogni vaso vinario, utensile, ed instromento inserviente alla vinificazione, ed al trasporto del vino, dirò, che si deve porre ogni attenzione acciochè siano essi della maggiore nettezza. Diffatti molti dei guasti, cattivi gusti, ed odori, che soffrono, ed hanno i vini, provengono ben spesso solo da tale negligenza. (art. 150)

## 88.

Qualche giorno pertanto prima, che si abbia a met-

κατὰ 4 ἢ 5 δακτύλους παρὰνω ἀπὸ τὸν πάτον του εἰς μίαν δούγαν ἀπὸ τὰς ἔμπροσθεν ἀπὸ αὐτὴν τὴν τρύπαν τραβοῦν τὸ κρασίον ὅταν τὸ μεταγγίζου.

## 85.

Ἐπάνωθεν ταύτης, καὶ κατὰ τι μακρὰν ἢ μία τῆς ἄλλης κάμνου ἄλλας μικρὰς τρύπας, ἀπὸ τὰς ὁποίας εὐγάλου τὸ κρασί ὅταν θέλουσιν διὰ νὰ δοκιμάσουσιν, ἂν εἶναι ὁ καιρὸς νὰ μεταγγίσουσιν (ἴδε τὸ Κεφ. ιγ', καὶ τὸ ἄρθ. 154.) Στυππῶν αὐτὰς τὰς τρύπας ἢ πείρους μὲ μικρὰ ξυλάρια, ἢ μὲ μόνον στυπί, τὸ ὅποσον πατηκόνου μὲ μίαν σακοβελώνην, ἢ σουγλί.

## 86.

Τὴν μεγάλην τρύπαν ὅμως τὴν σφαλοῦν μὲ τὸ κουρκούνη ἢ ἐπιστόμιον καὶ διὰ νὰ μὴν ἐξέρχωνται, ὅταν μεταγγίζουσιν, ἀπὸ αὐτὴν τὰ σκύβαλα, τὰ στέμφυλα καὶ κοκκία, ὅπου εἶναι μέσα, πρὸς τοῦτο βάλλουσιν ἐντὸς τοῦ κάδου, καὶ ἔμπροσθεν τῆς τρύπας ταύτης μίαν σιδηρὰν μικρὴν ἐσχάραν (ἀπὸ σύρμα), ἢ ἓνα δεμάτι κληματίδων ἢ ἓνα βάτον.

## 87.

Οἱ κάδοι καθὼς καὶ πᾶν ἄλλο οἶνοδόχον ἀγγεῖον, ἐργαλεῖον ἢ σύνεργον χρησιμεύουσιν εἰς τὴν οἶνοποιίαν, καὶ μετακόμησιν τοῦ οἴνου, πρέπει νὰ τηρῶνται καθαρότατα· καθότι εἶναι βεβαιώτατον, ὅτι πολλότατα κρασία διαφθείρονται, καὶ ἀποκτοῦν κακὴν ὀσμὴν καὶ γεῦσιν μόνον διότι τὰ ἀγγεῖά των δὲν ἦσαν καθαρὰ. (Ἄρθ. 150.)

## 88.

Ἐν τούτοις ὀλίγας ἡμέρας πρὶν βάλλης τὸ κρασίον εἰς

tere del vino in un tino, vi si metterà dentro una quantità bastante d'acqua a poterlo lavare ben bene. Si farà poi uscire questa prima acqua dal buco menzionato nell'art. 84, e poi, otturato questo, se ne metterà dell'altra, che si lascerà poi stare dentro per alcuni giorni, tanto perchè gonfino, e si uniscano meglio assieme le doghe, se il tino è di legno, quanto per discoprire, se vi sono fessure, per cui potesse percolare poi il mosto.

Questa seconda acqua si leva poi via il giorno prima, che si vogliano mettere le uve nel tino, asciugandolo però prima al quanto bene.

## 89.

Le crepature, fessure, o buchi, che si scoprissero nel tino, si otturano con bosco, stoppa, creta, o terra grassa, ed anche, come in certi luoghi si usa, con sterco di vacca, o bue impastato con paglia tritolata. (vedi il §. 1. del capo 13) e con buon successo pur anche con un pugno di ortiche fregandosi il sito del trapelamento, se esso è piccolo, nel qual caso soventi basta anche una pasta di sapone grossolano fatta col spirito di vino.

## § 1.

## Del coperchio del tino.

## 90.

L'aria è di tutta necessità per la fermentazione del vino nè tini e si è questa fermentazione, che costituisce il vino, e la di lui maggiore, o minor bon-

τὸν κάδον, γύσε μέσα ἀρκετὸν νερὸν καὶ πλύνετον καλά. Τὸ νερὸν τοῦτο ἔπειτα τὸ ἀφίσεις, νὰ εὔγη ἀπὸ τὴν τρύπαν τὴν ἀναφερομένην εἰς τὸ ἀρθ. 84· ἔπειτα ἀφ' οὗ τὴν σφαλίσεις, βάλει ἄλλο νερὸν, τὸ ὁποῖον ἄς μὲνη μέσα διὰ μερικὰς ἡμέρας, ἕως νὰ φουσκώσῃ καὶ νὰ συνενωθοῦν καλλήτερα αἱ δοῦγαι, ἂν ὁ κάδος εἶναι ξύλινος, καὶ διὰ νὰ φανῆ, ἂν εἰς αὐτὸν ὑπάρχουν χαραμάδες, ἢ σχισμαί, διὰ τῶν ὁποίων ἠδύνατο νὰ τρέξῃ ὁ μούστος.

Τὸ δεύτερον τοῦτο νερὸν τὸ χύγουν μίαν ἡμέραν πρὶν ρίξουν τὰ σταφύλια μέσα εἰς τὸν κάδον, καὶ πρὶν τὸν στεγνώσουν καλά.

## 89.

Τὰς χαραμάδας, σχισμάς, ἢ τρύπας, ἂν ἤθελον φανῆ, φράττονται μὲ πελεάνια, στουπί, κιμωλίαν γῆν, ἢ ξυγκόχωμα, καὶ εἰσέτι, ὡς συνειθίζουσι εἰς τόπους τινάς, μὲ κοπρίαν ἀγγελάδος (βουγιάν', ἀναδευμένην μὲ τριμμένον ἄχυρον (ἴδε τὸν §. α. τοῦ Κερ. ιγ' καὶ ἐπιτυχῶς ἀκόμη μὲ μίαν φουκτιάν τρικνίδος τρίβουν τὸ μέρος τῆς ἀναδόσεως, ἂν εἶναι μικρὸν, καὶ τότε πολλάκις ἀρκεῖ μόνον ἓν μίγμα ἀπὸ χοντροσάπουνον ζυμωμένον μὲ οἶνόπνευμα.

## §. Α'.

Σκέπασμα ἢ ἐπικάλυμμα τοῦ κάδου.

## 90.

Ὁ αἴρ εἶναι ἀναπορεύκτως ἀναγκαῖος διὰ τὴν ἐνζέσιν τοῦ οἴνου μέσα εἰς τοὺς κάδους· διότι διὰ μόνης τῆς ζυμώσεως ὁ οἶνος γίνεται πλέον ἢ ἥτιον καλὸς, ἢ γλυκὺς, καὶ