

τὸν κάδον, γύσει μέσα ἀρκετὸν νερὸν καὶ πλύνετον καλά. Τὸ νερὸν τοῦτο ἔπειτα τὸ ἀφίσεις, νὰ εὐγῆ 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 αἶθρ εἶναι ἀναπορεύκτως ἀναγκαῖος διὰ τὴν ἐνζέσιν τοῦ οἴνου μέσα εἰς τοὺς κάδους· διότι διὰ μόνης τῆς ζυμώσεως ὁ οἶνος γίνεται πλέον ἢ ἥττον καλός, ἢ γλυκός, καὶ

tà, o dolcezza, e specialmente la di lui forza e durata, ed il di lui colorito. (art. 121 e 124)

91.

Quest'aria ridotta al solo quantitativo necessario per ottenere un tale scopo col mezzo di un coperto, il quale, senza coprire intieramente la bocca del tino, sia però tale, che la copra nella massima parte per impedire la maggiore svaporazione dello spirito del fermentante vino, non può a meno, che produrre sempre mai un buon effetto sullo stesso vino: Giacchè quanto è minore la svaporazione suddetta, tanto maggiori esser denno il vigore, e brio, la bontà, ed il colorito del vino, come lo attestano L a v o i s i e r, F o u r c r o i s, D e j e u x, D a n d o l o etc. non meno che il solo buon senso. (23.)

92.

Conciliando in sì fatta maniera le tante discussioni fattesi sulla necessità, ed utilità, o nò di un tal coperto, dirò con D a n d o l o, che deve questo essere fatto in modo, che non otturi perfettamente la bocca del tino, ma che le lasci attorno di essa uno spazio aperto di due pollici, poichè in cotale guisa si ottengono tutti li anzidetti scopi, e di più li vantaggi non meno importanti, comprovati dalle sperienze fatte dà miei amici, e da me, 1º. Di un molto minore quantitativo di vinaccie inacidite, o secche, e per conseguenza di un maggior quantitativo di vino del torchio 2º. di un vino avente maggiore sapore, colore, e spirito, di un vino generoso, massime se si tratta di vini rossi. (24)

ιδίως εἰς αὐτὴν ἐρείλεται ἡ δύναμις, ἡ μονιμότης, καὶ ὁ χρωματισμὸς αὐτοῦ. (Ἄρθ. 121, καὶ 124.)

91.

Ὁ ἀὴρ οὗτος εἰς μόνην τὴν ἀπαιτουμένην ποσότητα πρὸς τὸν σκοπὸν μας, δι' ἐνὸς σκεπάσματος, τὸ ὁποῖον χωρὶς νὰ σκεπάζη ἔλως διόλου τὸ στόμα τοῦ κάδου, ἅς εἶναι ὅμως τοιοῦτον, ὥστε νὰ τοῦ σκεπάζη τὸ περισσότερον μέρος καὶ προλαμβάνει τὴν περισσοτέραν τοῦ πνεύματος ἐξάτμησιν τοῦ ἐνζυμουμένου κρασίου, δέν δύναται εἰμὴ νὰ προξενήσῃ καλὸν ἀποτελέσμα εἰς τὸ ἴδιον κρασίον. Καθότι ἔσονται μικροτέρα εἶναι ἡ βρθεῖσα ἐξάτμησις, κατὰ τοσοῦτον αὐξάνεται ὁ χυμὸς, ἡ ἀγαθότης καὶ τὸ εὐχρῶν τοῦ οἴνου, ὡς μαρτυροῦν ὁ Λαβραζιέρος, Φουρκουά, Δεζιου, Δάνδολος κτλ. καὶ αὐτὸς ὁ ἴδιος ἐρθὸς λόγος. (κγ'.)

92.

Συμβιβάζων οὕτω πως τὰς κατὰ καιροὺς διαφόρους ἀμφοιδοθήσεις περὶ τῆς ἀνάγκης καὶ ὀφειλῆς, ἡ μὴ, τοῦ σκεπάσματος τούτου, σύμφωνας μὲ τὸν Δάνδολον λέγω, ὅτι πρέπει νὰ γίνηται τοιοῦτον ὥστε νὰ μὴ φράττῃ τὸ στόμα τοῦ κάδου, ἀλλὰ νὰ τοῦ ἀφίνη γύρωθεν διάστημα τι ἀνοικτὸν εἰς δύο δακτύλων, καθότι διὰ παρομοίῳ τρόπου δυνάμεθα νὰ κατέχωμεν ἔλους τοὺς προαναφερθέντας σκοπούς, καὶ περιπλέον τὰ ἔχι ὀλιγώτερα ἐπουσιώδη ὠφελήματα ἀποδειχθέντα ἀπὸ δοκιμασίαις πολλῶν φίλων μου καὶ ἀπὸ ἐμὲ τὸν ἴδιον, ἀ' τῆς μικροτέρας ποσότητος τῶν ξυνομένων ἢ ξηρῶν τσιπούρων, καὶ ἐπομένως τῆς μεγαλητέρας ποσότητος τοῦ κρασίου τοῦ πιεστηρίου. β', ἐνὸς κρασίου μὲ μεγαλητέραν γεῦσιν, ἐν χρῶμα, καὶ πνεῦμα, κρασίου εὐχύλου μάλιστα ἐὰν πρόκειται διὰ κόκκινα κρασία. (κδ')

93.

Il coperto però deve essere più pesante per li tini, che contengono uve solamente capaci a dare vini leggeri, e meno pesante per quelli, che danno vini di miglior qualità.

94.

Questo coperto si può formare con tavole, od assi di legno dello spessore almeno di due pollici, ed in mancanza di legno, si può formare con un spesso intreccio di paglia. Si rende poi pesante, come si vuole, coll'aggiunta, o diminuzione di pietre, od altre materie pesanti poste sù di essi.

95.

Nel mezzo del coperchio si deve praticare un anello, in cui si possa far passare la corda, che deve servire a tener il coperto attaccato al tetto, o ad altro ferro o legno sporgente al di sopra del tino, all'oggetto di tenere il coperto suddetto fisso ed elevato nel luogo, che si desidera, ed impedire, che esso non cada giù coll'abbassarsi del capello del tino, di cui vado a parlare.

96.

Sotto nome di capello del tino s'intende quell'ammasso di vinaccie, che stà sopra, e copre il tino presso la sua bocca: ammasso, che v'è alzandosi al tempo della maggiore, ed abbassandosi al tempo della minore fermentazione del tino, ed il quale si dee evitare, che cadi al fondo di questo all'epoca della cessazione totale di detta fermentazione. (art. 120, 138 e 182).

93.

Τὸ σκέπασμα ὅμως πρέπει νὰ τῖται βαρύτερον διὰ τοὺς κάδους οἱ ὁποῖοι ἐμπεριέχουν σταφύλια ἱκανὰ μόνον διὰ νὰ κάμουν ἐλαφρὰ κρασία· καὶ ὀλιγώτερον βαρὺ διὰ ἐκεῖνα τὰ ὁποῖα δίδουν κρασία καλλιτέρας ποιότητος.

94.

Τὸ σκέπασμα ταῦτο δύναται νὰ κατασκευασθῇ ἀπὸ σανίδια ἢ τὰβλας πάχους τ' ὀλιγώτερον δύο δακτύλων, ἐν ἐλλείψει τῶν ἀνωτέρω, δύναται νὰ κατασκευασθῇ ἀπὸ πικτὴν πλέκτινὴν ἀγύρων. Ἀποκαθίσταται ἔπειτα βαρὺ, κατ' ἀρέσκαιαν, ἐπιθέτοντες, ἢ ἀφαιρῶντες λίθους, ἢ ἄλλα ἐπιτιθέμενα βαρῆα πράγματα.

95.

Εἰς τὴν μέσθην τοῦ σκεπάσματος προσκολλοῦν ἓνα κρίκον (γαλκᾶν), ἀπὸ τὸν ὁποῖον περνοῦν τὸ σχοινί, τὸ ὁποῖον χρησιμεύει εἰς τὸ νὰ κρατῇ τὸ σκέπασμα δεμένον εἰς τὴν στέγην, ἢ ἄλλο σίδηρον ἢ ξύλον προεξέχον ἐπάνωθεν τοῦ κάδου, πρὸς τὸν σκοπὸν νὰ τὸ κρατῇ στερεὸν καὶ ἀνυψωμένον εἰς τὸν τόπον, ὅπου χρειάζεται, καὶ νὰ ἐμποδίσουν νὰ μὴ πίπτῃ κάτω ὅταν τὸ σκιάδι τοῦ κάδου χαμηλώνει, περὶ ὁποῖου ἤδη ὁμιλοῦμεν.

96.

ὑπὸ τὸ ὄνομα τοῦ σκιαδίου ἢ σκέπης τοῦ κάδου ἐνοοῦμεν ἐκείνην τὴν συνάθροισιν τῶν τσιπούρων, ἢ ὁποῖα στέκει ἐπάνω, καὶ σκεπάζει τὸν κάδον ἔνδον τοῦ στομίου του, συνάθροισις ἢ ὁποῖα ὑψοῦται κατὰ τὸν καιρὸν τῆς μεγαλητέρας, καὶ ταπεινοῦται κατὰ τὸν καιρὸν τῆς ὀλιγοτέρας ἐνζυμώσεως τοῦ κάδου, καὶ ὁ ὁποῖος πρέπει νὰ προλαμβάνηται, μὴν ἤθελε πέσῃ εἰς τὸν βυθὸν τῆς κατὰ τὸν καιρὸν τῆς παντελοῦς παύσεως τῆς ἐκζυμώσεως ταύτης. (Ἄρθ. 120, 138, καὶ 182.)

97.

Questo coperto di legno, o di paglia si terrà attaccato, e sospeso in modo, che entri appena nella bocca del tino, per la ragione, che vò addurre nell'art. 99 quì sotto, e ciò col mezzo della corda si è come si è detto nell'art. 95.

§. 2.

Come si deve riempiere il tino.



98.

Per quanto fia possibile, si hà da riempiere il tino con uve ben pigiate nello spazio di 24 ore, dachè s'incominciò a gettarvene dentro: Sempre poi sicuramente nel minore spazio di tempo possibile. (art. 64 e 66)

99.

Il tino si riempierà solamente sino alli 5 o 6 dita di distanza dall'orlo, o bordo suo, perchè possa stare comodamente sotto il coperchio il capello del tino, senza che versi fuori il mosto, quando è in ebollizione, e quando vi si mette il dº coperchio.



C A P O 10.

Della pigiatura delle uve.



100.

Entro del tinajo, ed in vicinanza di esso, oppure

97.

Αὐτὸ τὸ ξύλινον ἢ ἀχύρινον σκέπασμα, ἢ καπάκι, τὸ κρα-
 τῶν δευμένον, καὶ κρέμεται εἰς τρόπον, ὥστε μόνις σωφυλλιά-
 ζει τὸ στόμιον τοῦ κάδου παρακάτω: εἰς τὸ ἄρθ. 99 θέλω
 δώσῃ τὸν λόγον, τούτου· ἐδὲ δὲ διὰ μέσου τοῦ σχοινίου
 γίνεται διὰ τὸν λόγον τὸν ὁποῖον ἀνέφερα εἰς τὸ ἄρθ. 95.

§. B.

Ὅταν τὸ κάδον πρέπει νὰ γεμίζεται ὁ
 ὀκάδος.

98.

Ὁ κάδος, ὅσον τὸ δυνατόν, πρέπει νὰ γεμίζεται μὲ στα-
 φύλια καλὰ πατημένα εἰς διάστημα 24 ὥρων, ἀπὸ τὴν ὥραν
 ὅπου ἤρχισαν νὰ ῥίπτουν μέσα: Πάντοτε ὅμως μὲ τὴν ὅσον
 τὸ δυνατόν ὀλιγωτέραν χασομερίαν. (ἀριθ. 64 καὶ 66).

99.

Ὁ κάδος γεμίζεται μόνον παρακάτω κατὰ 5 ἢ 6 δακτύλους
 ἀπὸ τὸ χεῖλός του, διὰ νὰ δύναται νὰ στέκη καλόβολα
 τὸ σκιάδιον ὑπὸ τὸ σκέπασμα τοῦ κάδου, χωρὶς νὰ λύνη
 ἔξω τὸν μούστον, ὅταν εἶναι εἰς ἐνζύμωσιν, καὶ ὅταν ἐπι-
 θέτων τὸ εἰρημένον καπάκι, ἢ πώμασμα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Γ'.

Τρυγοπάτι.

100.

Μέσα εἰς τὸ καδοστάσιον, ἢ πλησίον αὐνοῦ εἴτε τοῦ κά-

del tino, che si hà da riempiere, si avrà un vaso concavo di legno piuttosto lungo, che largo, e di una competente profondità, e fatto a guisa di longa cassa, in cui (dopoche si sarà ben lavato, ed asciugato art. 87) si verseranno le uve portate colle avvertenze, di cui uelli artic. 63. 65 e 66, e destinate al riempimento del tino. (vedi l'art. 107.)

101.

Queste uve così messe in detto vaso, o cassa si piglieranno ben bene da una persona, che vi entri dentro, se fa d'uopo, coi piedi nudi, ma ben lavati, e polito, ed il quale con questi, non meno che colle mani, pur monde, pesti, e calpesti in ogni senso tutte le uve, li grappoli, ed acini in guisa che nulla, o ben poco vi rimanga d'intiero, ed intatto: Sebbene la fermentazione stessa abbia poi anche la forza di far crepare quelli acini, che fossero rimasti intieri.

102.

La nettezza poi di detta persona dee estendersi anche alla camicia, ed ai panni suoi, onde nulla di sudicio cadi nel vaso, o nella cassa suddetti, mentre vi stà pigiando.

Quando poi questa persona sorta dal vaso, o cassa, se le laveranno le mani, ed i piedi con alquanto di mosto per nettarlo dalli acini, e granelli, che vi rimangono attaccati.

103.

Il mosto prodotto da detta pigiatura, quello, con cui si lavarono le mani, ed i piedi del pigiatore, e tutto il resto, che vi è nella cassa, o nel vaso si get-

δου, ὃ ὁποῖος μέλλει νὰ γεμισθῆ, πρέπει νὰ ὑπάρχη ἢ μία γα-
 θάθα δοχεῖον βαθουλὸν ξύλινον, μακρουλὸν μᾶλλον παρὰ πλα-
 τὸ, καὶ ἄρκετοῦ βάρους, καμωμένον, τρόπον τινά, ὡς μακρὸ
 κιβώτιον, μέσα εἰς τὸ ὁποῖον (ἀροῦ πλυθῆ καὶ στεγνότη
 καλὰ) ρίψε τὰ ἔτοιμα σταφύλια κατὰ τὰς παραγγελίας τῶν
 ἀρθ. 63 65 καὶ 66, καὶ ὅσα προετοιμάσες διὰ τὴν ἀπο-
 γεμισσιν τοῦ κάδου. (ἴδε τὰ ἀρθ. 107 ~~καὶ 97~~)

101.

Τὰ σταφύλια ταῦτα οὕτω ἀποτεθέντα εἰς τοῦτο τὸ ἀγ-
 γεῖον, ἢ σεντούκιον πατοῦνται καλὰ καλὰ ἀπὸ ἓνα ἄτομον,
 τὸ ὁποῖον, κατὰ τὴν ἀνάγκην, ἐμβαίνει μέσα ἐξυπόδητος, μὲ
 καλοπλυμένους ὄμους καὶ καθαρὸς πόδας, καὶ μὲ αὐτοὺς,
 καθὼς καὶ μὲ τὰς χεῖρας, καθαρὰς καὶ αὐτὰς, πατεῖ καὶ κα-
 ταπατεῖ ὀδῶθεν κείθεν ἀπ' ὅλα τὰ μέρη ὅλα τὰ σταφύλια, τοὺς
 βότρεις καὶ τὰς ῥόγας εἰς τρόπον ὥστε νὰ μὴν ἀφήσῃ καμί-
 αν γερὴν καὶ ἀνέπαφον. Μολονότι καὶ ἂν ἤθελαν μείνουν ῥό-
 γες γεραὶ αὕτη ἢ ἰδίᾳ ἐνζύμωσις δύναται νὰ τὰς συντρίψῃ.

102.

Ἡ καθαριότης ὄμως τοῦ ἀτόμου τούτου πρέπει νὰ φθάνη
 καὶ ἕως εἰς τὸ ὑποκάμισον, καὶ τὰ ῥοῦχά του, ὅθεν τίποτε
 ἀκάθαρτον νὰ μὴν ἤθελε πέσῃ εἰς τὸ ἀγγεῖον, ἢτε εἰς τὸ
 σεντούκιον καθ' ὃν καιρὸν τρυγοπατεῖ.

Μετὰ τοῦτο ἀροῦ ὁ ἄνθρωπος οὗτος εὐγῆ ἀπὸ τὸ τρυγο-
 πάτι τοῦ πλύνουν τὰ χεῖρα καὶ τὰ πόδια μὲ ὀλίγον μου-
 στον διὰ νὰ τοῦ παστρεύσουν τὰς ῥόγας καὶ τὰ κοκκούτσια
 ὅσα μένουν κολλημένα

103.

Ὁ μουστος τοῦ ῥηθέντος πατήματος, ἐκεῖνος μὲ
 τὸν ὁποῖον ἐπλυναν τὰς χεῖρας, καὶ τοὺς πόδας τοῦ τρυγητοῦ,
 καὶ ὅλον τὸ ὑπόλοιπον, τὸ εὕρισκόμενον εἰς τὸ σεντούκιον, ἢ

feranno nel tino, continuando tali operazioni sino al di lui riempimento secondo l'art. 98.

104.

Questa prima pigiatura, ben fatta, può bastare: Taluni però, sia per dare al vino un maggiore colore, e brio, sia per impedire, che le vinaccie contraggano qualche acidità, la rinnovano una seconda volta, prima di svinare il tino.

In questo secondo caso però essa si fa col mezzo di legno, od altro istrumento lungo, come quello, di cui parlerò nell'art. 117 circa la follatura, così che può meglio chiamarsi con quest'ultimo nome, che non seconda pigiatura. L'essenziale poi è di non dimenticare mai ciò, che si disse nelli articoli 76 e 78.

105.

Anzi molti scrittori consigliano di tirare un poco di mosto dal tino fermentante, e d'inaffiare con esso di tempo in tempo le vinaccie, ossia il così detto capello del tino, per ovviare alle anzidette acidità, ed ottenere i vantaggi menzionati nel principio del precedente articolo.

106.

Quest'ultima operazione d'inaffiare le vinaccie col mosto è sempre poi indispensabile, quando per qualche circostanza si dee differire di svinare un tino, il quale sia già in istato di essere svinato.

107.

Se la cassa, od il vaso, di cui parlai nell'art. 100,

εἰς τὸ ἀγγεῖον, ῥίπτονται μέσα εἰς τὸν κάδον, ἐξακολουθῶντες τὰς ἐργασίας ταύτας μεχρυσότου ἀπογεμίσουν τὸν κάδον κατὰ τὸ ἄρθ. 98.

104.

Αὐτὸ τὸ πρῶτον τρυγοπάτημα, ὅταν γίνῃ καθὼς πρέπει, εἶναι ἀρκετόν. Μερικοὶ ὅμως, ἤτε διὰ νὰ δώσουν εἰς τὸ κρασίον μεγαλύτερον χρῶμα, καὶ γυμὸν, ἢ διὰ νὰ προλάβουν τὴν ὀξυνάδα τῶν τσιπούρων, τὸ ἀναλαμβάνουν ἐκ δευτέρου πρὶν μεταγγίσουν τὸν κάδον.

Εἰς ταύτην τὴν περίστασιν ὅμως τὸ πάτημα γίνεται διὰ μέσου ἐνὸς ξύλου, ἢ ἄλλου μακροῦ ἐργαλείου, ὡς ἐκεῖνο, περὶ τοῦ ὁποίου θέλω ὁμιλήσῃ εἰς τὸ ἄρθ. 117 περὶ τοῦ ἀνακατώματος τῶν σταφυλῶν, ὥστε καλῆτερα νὰ ὀνομάσωμεν ἀνακάτωμα ἢ φύραμα, παρὰ δεύτερον πάτημα (ἀρθ. 76. 77)

105.

Πολλοὶ συγγραφεῖς μάλιστα συμβουλεύουν νὰ τραβῶμεν ὀλίγον ἀπὸ τὸν ἐνζεόμενον μοῦστον τοῦ κάδου, καὶ νὰ ραίνωμεν μὲ αὐτὸν ἀπὸ καιρὸν εἰς καιρὸν τὰ τσίπουρα, ἦτο τὸ οὔτω λεγόμενον σκιάδιον τοῦ κάδου, καὶ οὔτω προλαμβάνουν τὰς ἐνδεχομένας ξυνάδας καὶ ἐπιτυγχάνουν τὰς ὠφελείας περὶ ὧν εἶπον εἰς τὸ τέλος τοῦ προηγουμένου ἄρθρου.

106.

Ἡ τελευταία αὕτη ἐργασία τῆς ῥαντήσεως τῶν τσιπούρων εἶναι πάντοτε ἀναγκαία καὶ ἀναπόφευκτος, ὁπότεν ὑπότινος περιστάσεως ἀναγκαζόμεθα ν' ἀναβάλλωμεν τὴν μετάγγισιν τοῦ κάδου, ὃ ὁποῖος ἤδη εὐρίσκεται εἰς κατάστασιν διὰ νὰ μεταγγισθῇ.

107.

Ἄν τὸ κιβώτιον ἢ τὸ σεντούκι, περὶ τοῦ ὁποίου ὁμιλήσαμεν

avesse due manichi, cioè a dire avesse le due laterali opposte doghe superiori più lunghe, onde servire qual manico alle quattro angolari estremità sue, potrebbe pur anche servire pel trasporto delle uve dalla capanna, o da quel sito, in cui si ammucchiano le uve secondo li artic. 65 e 66, col mezzo di quattro persone che lo appoggierebbero sulle spalle per trasportarlo pieno di dette uve.

CAPO II.

Dello sgranellamento delle uve.

108.

L'opinione del Sr. Gervais sulla necessità, ed utilità dello sgranellar le uve viene combattuta da migliori scrittori di enologia, li quali pensano con ragione, che il grappolo è indispensabile per ottenere l'anzidetto capello del tino (art. 96) col mezzo del quale soltanto si può ottenere la buona fermentazione, che rende li vini, e specialmente li rossi più spiritosi, piccanti, di maggior durata, conservazione, e valore. (vedi la nota 23)

109.

Può però admettersi un indistinto sgranellamento così per le uve, che si mettono a fermentare per fare dell'acquavita, come per quelle, che si destinano al-

εἰς τὸ ἀρθ. 100, ἤθελεν ἔχει δύο λαβίδας, τουτέστι νὰ εἶχε τὰς δύο ἀντιθέτους τῶν πλευρῶν θούγας ὑψηλοτέρας ὥστε χρησιμεύουν ὡς λαβὴς εἰς τὰς τέσσαρας τῶν γωνιῶν ἄκρας του, ἠδύνατο ἀκόμη νὰ χρησιμεύσῃ καὶ διὰ τὴν μετακόμησιν τῶν σταφυλῶν ἀπὸ τὴν καλύβην, ἢτε ἀπ' ὅπου τὰ σταφύλια εὐρίσκονται θημονιασμένα κατὰ τὰ ἀρθ. 65, καὶ 66, διὰ μέσου τεσσάρων ἀνθρώπων, οἱ ὅποιοι ἤθελον τὰ ἀκουμβήσῃ ἐπάνω εἰς τοὺς ὤμους των διὰ νὰ τὸ μεταφέρουν γεμάτον ἀπὸ τὰ σταφύλια τοῦ σωροῦ.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ιά.

Ἀπορογιάσις τῶν σταφυλιῶν.

108.

Ἡ γνώμη τοῦ Κ. Ζερβαὶ περὶ τῆς ἀνάκης, καὶ ὠφελίας τοῦ ἀπορογιάσματος τῶν σταφυλιῶν ἀντικρούεται ἀπὸ τοὺς ἐπισημωτέρους Οἰνολόγους, οἱ ὅποιοι πιστεύουν, πολλὰ ὀρθῶς, ὅτι τὸ τσεμπὶ ἂν λείψῃ, δὲν σχηματίζεται τὸ προαναφερθὲν σκιάδιον τοῦ κάδου (ἀρθ. 95), διὰ μόνου τοῦ ὁποίου ἐπιτυγχάνομεν τὴν καλὴν ἐνζύμωσιν, ἢ ὁποία ἀποκατασταίνει τὰ κρασία, μάλιστα τὰ κόκκινα, πλέον πνευματώδη, τσουκτερά, μόνιμα, συντηρητικά, καὶ ἀνωτέρας ἀξίας (ἴδε σημ. κγ')

109,

Τότε μόνον δὲν βλάπτει τὸ ὀλόκληρον ἀπορογιάσμα ὅταν τὰ σταφύλια ὁποῦ ἔβαλες εἰς ἐνζύμωσιν θὰ χρησιμεύσουν διὰ νὰ εὐγάλης βακί, καθὼς καὶ ὅταν τὰ σταφύλια ταῦτα

la formazione dei vini delicati, e gustosi piuttosto che di brio, e durata.

110.

Pei vini leggieri lo sgranellamento o totale, od in grande quantità può essere dannoso, perchè diminuisce di troppo quella fermentazione, che loro deve procurare sapore, forza, e capacità di potersi conservare nelle stagioni calde, ed in meno buone cantine.

111.

Pei vini generosi, che si ottengono da uve di migliore qualità, e maturezza, il grappolo è pur utile per procurare loro la fermentazione in tino, mentre il mosto hà d'uopo di essere corretto con un acido vivace, che divida, ed animi la massa. Quando poi le uve suddette non fossero così ben mature, lo sgranellamento può adottarsi con minor inconveniente.

112.

Il signr. Barone de la Bergerie si prononza chiaramente contro ogni sgranellamento, tenuto da esso qual mezzo sicuro di togliere al vino e spirito, e durata.

113.

Dietro sì fatti principj ognuno dee fare le sue esperienze, e da quei risultati, che egli otterrà, e li quali possono variare secondo la qualità delle uve, o bianche, o rosse, dei climi, e paesi, in cui più o meno si lasciano fermentare le uve in tino, e secondo che

θέλουν χρησιμεύσει μάλλον πρὸς κατασκευὴν λεπτῶν καὶ εὐγενῶν οἴνων παρὰ εὐχύμων καὶ μονίμων.

110.

Εἰς τὰ ἐλαφρὰ κρασία τὸ παντελὲς ἢ περισσὸν ἀπορο-
γιασμα δύναται νὰ ἐπιφέρῃ βλάβην, καθότι σμικρύνει παρα-
πολύ τὰς αἰτίας τῆς ἐνζυμώσεως ἐκείνης, ἥτις μέλλει νὰ
χορηγήσῃ εἰς αὐτὰ εὐγευσίαν, δύναμιν, καὶ νὰ τὰ καταστήσῃ
κανὰ ὥστε νὰ συντηρῶνται εἰς τὰς θερμὰς ὥρας τοῦ ἐνιαυ-
τοῦ, καὶ εἰς οἴναποθήκας ἀτελεῖς.

111.

Εἰς τοὺς ἀκμαίους οἴνους, οἱ ὅποιοι κατασταίνονται ἀπὸ
σταφύλια καλλίστης ποιότητος καὶ ὠριμασίας, τὸ τσεμπὶ
εἶναι πολὺ ἀναγκαῖον, ὡς βοηθοῦν τὴν ἐνζύμωσιν αὐτῶν εἰς
τὸν κάδον ἐνῶ ὁ μούστος διορθόνηται μὲ τὴν δριμύτητα
τοῦ τσεμπίου. ἥτις διαχωρεῖ καὶ ζωογονεῖ τὸν ὄγκον τοῦ
φυράματος.

Ὅταν ὅμως τὰ ῥηθέντα σταφύλια δὲν εἶναι τόσο καλο-
γινόμενα, τὸ ἀπορογιασμα τότε δύναται νὰ τὸ παραδεχθῆς
μὲ ὀλιγωτέραν βλάβην.

112.

Ὁ Βαρῶνος Κ. Δελαβεργρίε ἀποφαίνεται σαφῶς
κατὰ πάσης ἀπορογιασεως, πιστεύων αὐτὸ ὡς μέσον βέ-
βαιον εἰς τὸ νὰ ἐμποδίξῃ τὸ πνεῦμα, καὶ τὴν χρονιότητα τοῦ
κρασίου.

113.

Ἀκολουθῶν τὰς ἀρχὰς ταύτας καθεὶς πρέπει νὰ κάμῃ
τὰς παρατηρήσεις καὶ δοκιμασίας του, καὶ ἀπὸ τὰ γινόμενα
ἐκεῖνα τῶν πειραμάτων του, τὰ ὅποια δύνανται νὰ διαφέρουν
κατὰ τὴν ποιότητα τῶν σταφυλίων, ἂν λευκὰ ἢ ἐρυθρὰ,
τε τῶν κλήματων, καὶ τῶν τόπων, εἰς τοὺς ὁποίους πολὺ

si hà bisogno, o volontà di diminuire il troppo spirito del vino, p. e. quando si tratta di uve di terreni vulcanichi (nº. 1. dall'art. 7, e nota 23), oppure di fare dei vini dolci, anzichè spiritosi, e finalmente secondo che si hanno, o nò buone cantine per la conservazione del vino... può agevolmente riconoscere quando, ed in quale quantitativo possa, o debba farsi lo sgranellamento (aggiungasi ciò che si dirà nell'art 123 del capo 13 quì appresso.)

114.

Intanto ecco il modo, con cui si fà lo sgranellamento. Chi lo fà col mezzo di una graticola posta sopra la bocca del tino, sulla quale una persona stropiccia colle mani le uve, che ivi si gettano, finattanto che non vi resta più sù di essa, che il nudo grappolo = E chi mette le uve in un tinozzo, e con un bastone di trè piedi di loughezza, avente nella sua estremità un triangolo irregolare, agita li grappoli, strato per strato finchè siano questi snudati d'ogni acino. (art. 119.)

115.

Questo sgranellamento può servire di prima pigiatura, e rendere inutile quella, di cui si parla nell'art. 101.

116.

Tali grappoli, che rimangono dallo sgranellamento servono poi per fare l'aceto, come s'insegnerà nel capo 27 ed ultimo.

ἢ ὀλίγον ἀφίρουν τὰ σταφύλια νὰ ἐνζυμῶνται εἰς τὸν κάδον, καὶ κατὰ τὴν ἀνάγκην ἢ βούλησιν τῆς ἐλαττώσεως τοῦ περισσεύοντος πνεύματος τοῦ οἴνου λ: γ: ὅταν [πρόκειται περὶ σταφυλίων ἐξ ἡφαιστίων γαιῶν (ἀριθ. ι. ἀρθ. 7), ἤτε κατασκευῆς οἴνων γλυκῶν μᾶλλον, παρὰ πνευματωδῶν, καὶ τέλος πάντων κατὰ πῶς ὑπάρχουν ἢ μὴ καλαὶ οἶναποθῆκαι διὰ τὴν προφύλαξιν τοῦ κρασίου, δύναται τότε εὐκόλως νὰ καταμάθῃ πότε, καὶ εἰς πόσῃ ποσότητι εἶναι δυνατόν, ἢ πρέπει νὰ γίνῃ τὸ ἀπορογίασμα (προσθετέον καὶ τὰ ἐν τῷ ἀρθ. 123 τοῦ κεφ. ιγ. παρακατιῶν λεχθησόμενα.)

114.

Ἐν τούτοις ἰδοὺ πῶς γίνεται ἡ ἀπορογίασις. Μερικοὶ μεταχειρίζονται ἐσχάραν, τὴν ὁποίαν θέτουν ἐπὶ τοῦ στομίου τοῦ κάδου, ἐπάνω τῆς ὁποίας ἓνας ἄνθρωπος ζουλίξει μὲ τὰ χέρια τὰ σταφύλια, ὁποῦ τοῦ ῥίπτουν, ἕως ὅτου δὲν μένει πλέον εἰς αὐτὴν εἰμὴ μόνον τὸ τσεμπὶ—ἄλλοι βάλλον τὸ σταφύλι μέσα εἰς βουτεὶ (μαστέλλαν) καὶ μὲ μίαν ράβδον τριῶν ἢ ποδῶν τὸ μάκρος, φέρον εἰς τὴν ἄκραν τοῦ τρίγωνόν τι ἀνόμαλον, (τρίκρανον) στριφογυρίζουν τὰ σταφύλια κατὰ σειράν ἕως ν' ἀπογυμνωθοῦν ἀπὸ τὰς ῥόγας των. (Ἄρθ. 119.)

115.

Τὸ ἀπορογίασμα τοῦτο χρησιμεύει τότε ὡς πρῶτον τρυγοπάτι καὶ ἀποκαθιστᾷ ἀχρηστον ἐκεῖνο περὶ τοῦ ὁποίου εἶπον εἰς τὸ ἀρθ. 101.

116.

Τὰ τσεμπία, ὅσα μένουσιν μετὰ τὸ ἀπορογίασμα, χρησιμεύουσιν ἔπειτα διὰ τὸ ἐξῆδι, ὡς εἰς τὸ 27 καὶ τελευταῖον κεφ. θέλων ἐρμηνεύσει.

CAPO 12.

Della follatura.

117.

S'intende quì per follatura quel mescolo, che con un lungo bastone, provisto alla sua estemità di due, o trè pezzetti di legno posti in traverso a guisa di croci irregolari, si fa alzando, ed abbassando nel tino li grappoli, e le materie, che in questo si trovano, affine di procurare un più perfetto miscuglio di tutto, ed ottenere in conseguenza una migliore, e più uguale fermentazione generale.

118.

Quest'operazione fatta pendente una mezz'ora, o per trè quarti d'ora, secondo che il tino è più, o meno grande, ma però subito dopo, ed appena che si è finito di riempire il tino, può essere bastevole.

119.

Il bastone sopra descritto può servire, e per l'operazione, che si abbia a ripetere secondo l'art. 104, e per lo sgranellamento, di cui nell'art. 114.

CAPO 13.

Dè segni, cui si riconosce se, e quando è tempo di svinare il tino.

120.

Poco tempo dopo, che si è versato nel tino il mo-

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΒ'.

Φύραμα, ἢ ἀνακάτωμα τῶν σταφυλῶν.

117.

Ἐννοοῦμεν ἐνταῦθα φύραμα ἐκεῖνο τὸ ἀνακάτωμα, τὸ ὁποῖον μὲ μακρὰν ράβδον, φέρουσιν εἰς τὴν ἄκραν τῆς δύο ἢ τρία τεμάχια ξύλου θεμένα πλαγίως ἐν εἴδει σταυρῶν ἀσυμμέτρων, κάμνον ἄνω καὶ κάτω μέσα εἰς τὸν κάδον εἰς τοὺς βότρες καὶ τὰς ὕλας, αἱ ὁποῖαι ἐντὸς αὐτοῦ εὐρίσκονται, ὥστε νὰ προξενούσι τέλειον ἀνακάτωμα εἰς τὸ ὄλον, καὶ ὡς ἐκ τούτου καλλητέραν, πλέον ὁμαλὴν, καὶ καθολικὴν ἐνζύμωσιν.

118.

Ἡ ἐργασία αὕτη ἐνεργουμένη κατὰ ἡμίσειαν ὥραν, ἢ κατὰ τρία τέταρτα τῆς ὥρας, κατὰ τὴν ἀναλογίαν τοῦ μεγέθους τοῦ κάδου, ἀλλ' ἀμέσως καὶ ἅμα ὁ κάδος συνεπληρώθη, εἶναι ἀρκετή.

119.

Ἡ προαναφερθεῖσα ράβδος χρησιμεύει, καὶ διὰ τὴν κατ' ἐπανάληψιν ἐργασίαν τοῦ ἀρθ. 104, καὶ διὰ το ἀπορόγιασμα περὶ οὗ εἰς τὸ ἀρθ. 114.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΓ'.

Σημεῖα διὰ νὰ διακρίνωμεν ἂν, καὶ πότε εἶναι καιρὸς νὰ εὐκαιρώσωμεν τὸν κάδον.

120.

Ἀρ' οὗ ἔχυσες μέσα εἰς τὸν κάδον τὸν μούστον μὲ τὰς

sto colle buccie e coi vinaccioli (art. 103), e che si è riempito il tino, (art. 98, 99), e che seguì la follatura (art. 117 e 118), comincia la fermentazione nel tino, la quale v'è aumentando, finchè declina, e cessa del tutto.

Nell'epoca del di lei aumento si alza il così detto capello del tino, il quale poi si abbassa nell'epoca della di lei diminuzione, e cessazione. (art. 96)

121.

Ritenuti li principj esposti nell'articoli 108 a 113 sulla necessità, ed utilità della fermentazione in tino, darò qui, quali regole generali solamente, e non altrimenti, le seguenti circa il tempo, pendente cui si dee questa admettere, e che può aver luogo.

1^o. Pei vini leggieri, la fermentazione può durare dalli 8 alli 10 giorni.

2^o. Pei vini spiritosi, li quali di regola sono solamente perfetti mercé una compita fermentazione nel tino, essa può durare dalli 15 alli 20 giorni.

3^o. La proporzione della maggiore, o minore fermentazione suddetta è in corrispondenza della maggiore forza, e durata, che vuolsi procurare al vino, o della maggiore, o minore dolcezza, mollezza, delicatezza, che si ama, che abbia il vino, ed anche, come già si disse parlando dei vini rossi, del maggiore, o minore colore. (vedi la nota 13, e li art. 90, e 108.) Questo è utile a sapersi da quelli, che vogliono negoziare piuttosto nello spirito di vino, che nel puro vino. (art. 23. 31.)

ἐπιφυλλίδας καὶ τὰ ἐτέμφυλα (ἄρθ. 103), καὶ ἐγέμισες τὸν κάδον, (ἄρθ. 117 καὶ 118) ἀρχίζει πάραυτα ἡ ἐνζύμωσις εἰς τὸν κάδον, ἥτις κατὰ μικρὸν αὐξάνει, ἕως νὰ παρακμάσῃ, καὶ παύσῃ ὅλως διόλου.

Κατὰ τὴν ἐποχὴν τῆς αὐξήσεως καὶ ἀκμῆς αὐτῆς προβαίνει τὸ οὕτω λεγόμενον σκιάδιον ἢ σκέπη τοῦ κάδου, τὸ ὁποῖον μεταταῦτα χαμηλώνει, ὅταν ἐλαττωθῇ καὶ παύσῃ ἡ ἐνζύμωσις. (ἄρθ. 96.)

121.

Κατὰ συνέπειαν τῶν ἐκτεθεισῶν ἀρχῶν εἰς τὰ ἄρθ. 108 καὶ 113, περὶ τῆς ἀνάγκης καὶ ὀφελείας τῆς ἐνζυμώσεως, μέσα εἰς κάδον, δίδω ἐνταῦθα, ὡς κανόνας γενικοὺς μόνον, καὶ τίποτε περιπλέον, τοὺς ἀκολουθοῦς περὶ τοῦ καιροῦ, κατὰ τὸν ὁποῖον πρέπει αὕτη νὰ γίνεται καὶ πότε δύναται νὰ λάβῃ χώραν.

α. Διὰ τὰ ἐλαφρὰ κρασία, ἡ βράσις δύναται νὰ διαρκέσῃ ἀπὸ 8 ἕως 10 ἡμέρας.

β'. Διὰ τὰ πνευματώδη κρασία, τὰ ὁποῖα εἶναι τέλεια χάριν τῆς ἐντελοῦς ἐνζυμώσεώς των εἰς τὸν κάδον, αὕτη δύναται νὰ διαρκέσῃ ἀπὸ 15 ἕως 20 ἡμέρας.

γ'. Ἡ μείζων ἢ ἡ ἐλάσσων ἐνζύμωσις ἀνταποκρίνεται μὲ τὴν μείζονα δύναμιν καὶ μονιμότητα τοῦ οἴνου, ἢ μὲ τὴν μείζονα, ἢ ἐλάσσονα γλυκύτητα, μαλακότητα, ἢ λεπτότητα, κατὰ τὴν ἀρέσκειαν, καὶ προσέτι, (ὡς παραπάνω εἶπον διὰ τὰ κόκκινα κρασία), μὲ τὴν μείζονα ἢ ἐλάσσονα εὐχροϊαν. (Ἴδε τὴν τὴν Σημ. ιδ', καὶ τὰ ἄρθ. 90, καὶ 180.) Τοῦτο μάλιστα συμφέρει νὰ γνωρίζουν ὅσοι θέλουν νὰ ὀφεληθοῦν ἀπὸ τὸ οἶνοπνευμα τῶν οἴνων παρὰ ἀπὸ αὐτοὺς τοὺς οἴνους