

ἐπιφυλλίδας καὶ τὰ γτέμφυλα (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

122.

Li signori Ferrini, e Bossi, scrittori di Geoponica, dicono, che quando si vuole procurare ai vini un colorito maggiore è mestieri di non svinare, se non dopo alcuni giorni, dacchè cessò la fermentazione nel tino. (vedasi la d^a nota 13 e l'art. 104)

123.

Dissi nell'art. 121 quali regole generali poichè anche a tale riguardo deve ognuno colle proprie esperienze scegliere ciò, che più conviene ai suoi vini, ed al di lui gusto, e desiderio, prendendo anche per norma quello, che si pratica in esteri paesi, per esempio in Francia, dove secondo il Sign. Bastien autore di un opuscolo Francese che hà per titolo il Calendario del coltivatore) si lasciano solo fermentare 24 ore li vini grossolani, e 4 o 5 ore li vini spiritosi, e secondo l'opuscolo Italiano intitolato l'astronomo, o dizionario portatile (vedi le nota 11 e 23) li vini di Francia fini, e pieni di spirito si lasciano solo fermentare in tino 4 o 5 ore, salvo nelli anni, in cui le piogge furono abbondanti, nei quali si lasciano fermentare in tino tutta una notte, e li vini grossolani tutto al più 24 ore.

Il mosto delle uve di Tokai si lascia fermentare due giorni solamente. (25)

124.

Del resto giova ritenere ancora qui, che quei vini, che si bramano del tutto dolci, e perfettamente bianchi, non si mettono mai in tino, nè si lasciano mai

122.

Οἱ Κύριοι Φερρίνι καὶ Βόσσι, Γεωπόνοι Συγγραφεῖς, λέγουν ὅτι: ὅταν τις ἐπιθυμῇ νὰ κάμη κρασία εὐχρωμα πρέπει ἀναγκαίως νὰ μὴ μεταγγίζη τὸν μούστον εἰμὴ μετὰ τινος ἡμέρας ἀρότου ἢ ἐνζύμωσης τοῦ κάδου ἔπαυτε. (Ἴδε τὸ ἄρθ. 104 καὶ τὴν Σημ. ιγ'.)

123.

Εἶπον εἰς τὸ ἄρθ. 121 ὡς κανόνας γενικοῦς, καθότι καὶ ὡς πρὸς τούτο ἀκόμη ὁ καθεὶς διὰ τῶν ἰδίων του δοκιμῶν πρέπει νὰ ἐκλέγη ὅ,τι εἶναι καλῆτερον διὰ τὰ κρασία του, καὶ κατὰ τὴν ἀρέσκειαν καὶ ἐπιθυμίαν του, λαμβάνων εἰσέτι καὶ ὡς ὁδηγίαν του τὰς μεθόδους τῶν ἄλλων τόπων, λόγου χάριν τῆς Γαλλίας, ὅπου κατὰ τὸν Κ. Βασιανὸν (συγγραφέα μικροῦ τινος συγγράμματος, τὸ ὅποιον ἐπιγράφεται τὸ μηνολόγιον τοῦ Γεωργοῦ) τὰ χοντρόκρασα ἢ πρόστυχα κρασία τὰ ἀφίνου νὰ ἐνζυμωθοῦν μόνον 24 ὥρας, καὶ 4 ἢ 5 ὥρας τοὺς πνευματώδεις οἴνους· κατὰ δὲ τὸ συγγραμμάτιον τὸ ἐπιγραφόμενον ὁ Αστρονόμος ἤτε λεξικὸν πρόχειρον (ἴδε τὰς σημ. ιά, κγ') τοὺς λεπτοὺς οἴνους τῆς Γαλλίας, καὶ πνευματωδέστατους τοὺς ἀφίνου νὰ ἐνζυμωθοῦν εἰς κάδον μόνον 4 ἢ 5 ὥρας, ἐκτὸς τοῦ ἐνιαυτοῦ, κατὰ τὸν ὅποιον οἱ ὄμβροι ἤθελον συμβῆ περισσοί, τότε τοὺς ἀφίνου εἰς ἐνζύμωσιν διὰ μίαν ὀλόκληρον νύκτα, καὶ τὰ πρόστυχα κρασία τὸ πολὺ 24 ὥρας.

Τὸ γλεῦκος τῶν σταφυλῶν τοῦ Τοκαί τὸ ἀφίνου νὰ βράση δύο μόνον ἡμέρας (κέ.)

124.

Ἐκτὸς δὲ τούτου εἶναι καλὸν, νὰ σημειώσωμεν καὶ ἐνταῦθα, ὅτι τοὺς πολλὰ γλυκεῖς καὶ ὀλιγὸς λευκοῦ οἴνου,

fermentare in esso, come meglio vedràssi a suo luogo nell'art. 135. E che quei vini, che si bramano di color velutati, di olezzo, e fragranza distinti, oppure di vermiglia limpidezza, si devono tirare dal tino subito dopo il primo segno di vinosità, riconosciuto dietro le regole, che si daranno nell'artic. seg., e specialmente nel numero 3° di esso = Ma che pei vini che hanno a sopportare lunghi tragitti, o che si destinano ad essere lungo tempo conservati, o che per la loro qualità speciale hanno bisogno di prendere corpo, e colorito (perchè il loro spirito si è più lento a concentrarsi) senza dubbio allora devono lasciarsi fermentare più lungo tempo in tino: (num. 3. art. 121).

125.

Li segni, che in tesi generale servono a dimostrare, che è tempo di svinare il tino, sono gli seguenti.

1°. L'abbassamento del capello del tino. (art. 96 e 120)

2°. La cessazione di ogni fermentazione, ed ebullizione. Questo poi si riconosce, mettendo l'orecchio vicino al suddetto capello del tino, dove si sentirà ad ogni mezzo minuto circa partire dal fondo, o centro del tino un piccolo scoppio di qualche bolla d'aria fissa.

3°. Il sapore vinoso, che si sente nel gustare il vino, che si tirerà in un bicchiere da uno dei buchi praticati l'uno superiormente all'altro nel tino, come si disse nell'art. 85.

4°. L'uniformità, ossia l'uguaglianza del colore del vino, tirato come si è detto.

δὲν τοὺς θέτουν ποτέ εἰς κάδον, οὔτε τοὺς βάλλουν νὰ ἐνζυμωθοῦν εἰς αὐτόν, ὡς ἐν οἰκείῳ τόπῳ εἰς τὸ ἄρθ. 135 κάλλιον θέλομεν εἶδῃ. Τοὺς δὲ φέροντας τὸ ἐπίκροκον χρῶμα (ὡς βελούδον), τοὺς πολλὰ εὐώδεις καὶ θυμιάζοντας, ἤτε τοὺς φέροντας ῥοδόχρουν διαύγειαν, τοὺς τραβοῦν ἀπὸ τὸν κάδον ἅμα ἀναφανῆ τὸ πρῶτον σημεῖον τῆς οἰνότητος, τὸ ὁποῖον ἀναγνωρίζεται κατὰ τοὺς ὁποίους εἰς τὸ προσεχές ἄρθρον θέλω δώσῃ κανόνας, καὶ ἰδίως τοῦ ἀριθ. 3 τοῦ αὐτοῦ. Διὰ τοὺς οἴνους ὁμως, οἱ ὁποῖοι ἔχουν νὰ περάσουν εἰς μακρυνούς τόπους καὶ κάμουν μακρυνὰ ταξίδια, ἢ εἶναι προωρισμένοι διὰ νὰ φυλάττωνται πολὺν καιρὸν, καὶ οἱ ὁποῖοι διὰ τῆς ἰδιαιζούτης ποιότητός των πρέπει νὰ λάβουν σάρκα καὶ εὐχροϊαν, (διότι τὸ πνεῦμά των ἀργεῖ νὰ συγκεντρωθῇ) τότε ἀναμφιβόλως πρέπει νὰ ἀφίνονται διὰ νὰ ἐνζυμωθοῦν περισσότερον καιρὸν εἰς τὸν κάδον: (ἀριθ. 3. Ἄρθ. 121.)

125.

Τὰ προγνωστικὰ ὡς γενικοὶ κανόνες, διὰ τὴν μετάγγισιν τοῦ κάδου, εἶναι τὰ ἀκόλουθα.

α. Τὸ χαμήλωμα τοῦ σκιαδίου τοῦ κάδου (ἄρθ. 96 καὶ 120.)

β. Ἡ παῦσις πάσης ζυμώσεως καὶ ἀναζέσεως· τὸ ὁποῖον καταλαμβάνεται, ὅταν πλησιάτῃ τις τὸ αὐτί του κοντὰ εἰς τὸ ῥηθὲν σκιάδιον τοῦ κάδου, θὰ αἰσθανθῇ ἀκόμη ὅτι εἰς κάθε ἥμισυ λεπτὸν περίπου ἀναχωρεῖ ἀπὸ τὸν πυθμένα, ἢ ἀπὸ τὸ κέντρον τοῦ κάδου μικρὸς τις ψόφος κάμμιᾶς φουκαλίδος στερεοῦ ἀέρος.

γ. Ἡ οἰνώδης γεῦσις τοῦ κρασίου, τὸ ὁποῖον τραβοῦν μέσᾳ εἰς ἓν ποτήρι ἀπὸ μίαν ἀπὸ τὰς τρυπήτσας ἐκεῖνας, τὴν μίαν παράνω τῆς ἄλλης τοῦ κάδου, περὶ ὧν εἰς τὸ ἄρθ. 85.

δ. Ἡ ταυτότης, ἢτοι ἡ ὁμοιότης τοῦ χρώματος τοῦ κρασίου, τὸ ὁποῖον ὡς εἶπον, ἐτραβίχθη.

5°. La limpidezza di d° vino messo in un bicchiere così nella circonferenza estrema, come nel centro di questo.

6°. Il raffreddamento del liquore vinoso, quando si tratta di tino non molto grande. Poichè se il tino è grande, conviene svinare dietro li altri segni, ancorchè non sia freddo il liquore vinoso.

126.

La seguente avvertenza però giova a far discoprire viemeglio questi segni.

« Si assaggi del vino tirato da uno di detti buchi »
» piccoli del tino in un bicchiere, come già si disse »
» nel n° 3 del precedente articolo, e ciò all'epoca »
» che la fermentazione è nel suo maggior grado, si, »
» troverà allora dolcigno il vino: Si continui ad assag- »
» giarne di tempo intempo per accostumare il palato ai »
» varj gradi, che offre questa degustazione: Subito, che »
» non si troverà più dolcigno il vino, e che comincia a »
» farsi sentire la punta acidula sulle parti nervose del »
» palato, è d'uopo allora di stare attenti, ed all'erta, »
» e prepararsi a tirare il vino, sendovi il concorso »
» dei già sopra menzionati altri segni ».

127.

Si parlò nel numero 5 dell'art. 125 di limpidezza de' vini tirati dal tino. Ma ognuno comprende, che si tratta quà solo di limpidezza relativa, giacchè il vino, che si tira, quando si svina il tino non è mai di una limpidezza assoluta, come lo addiviene quando ha subito li varj travasamenti prescritti farsi nelle botti, o che viene chiarificato, e solforato secondo li ca-

έ. Ἡ διαύγεια τοῦ κρασίου τούτου ἐντὸς τοῦ ποτηρίου τόσον εἰς τὰ τῆς περιφερείας ἄκρα, καθὼς καὶ εἰς τὸ κέντρον αὐτοῦ.

6. Ἡ ψυχρότης τοῦ οἰνώδους ῥευστοῦ (λικθόριον) ὅταν ὁ κάδος δὲν εἶναι πολὺ μεγάλος. Διότι ἂν ὁ κάδος εἶναι τρανὸς πρέπει νὰ μεταγγίζηται συνεπῶς μὲ τὰ ἄλλα τεκμήρια, καὶ ἂν δὲν ἤθελεν εἶναι κρῦον τὸ οἰνώδες τοῦτο ῥευστόν.

126.

Ἡ ἀκόλουθος ὁδηγία ὅμως σὲ βοηθεῖ εἰς τὸ νὰ καταμάθῃς καλῆτερα αὐτὰ τὰ σημεῖα.

» Δοκίμασον εἰς τὴν γεῦσιν οἶνον εὐγκλμένον ἀπὸ μίαν
 » ἐκ τῶν ῥηθέντων τρυμαλιῶν τοῦ κάδου εἰς ἓνα ποτήρι, ὡς
 » προεῖπον εἰς τὸν ἀρθ. 3 τοῦ προηγουμένου ἀρθρου, καὶ
 » εἰς ἐποχὴν, κατὰ τὴν ὁποίαν ἡ ζυμοφύρασις εἶναι εἰς τὸν
 » ἀνώτερον βαθμὸν τῆς, θέλεις εὔρη τότε τὸν οἶνον γλυκάζον-
 » τα· ἐξακολούθη, νὰ γεύεσαι ἀπὸ καιρὸν εἰς καιρὸν διὰ νὰ συ-
 » νηθῆσῃς τὸν οὐρανίσκον σου εἰς τὸ νὰ διακρίνη τοὺς διαφό-
 » ρους βαθμοὺς αὐτῆς τῆς γευστικότητος· ἅμα ἴδῃς ὅτι τὸ
 » γλεῦκος δὲν εἶναι πλέον γλυκερόν, καὶ ὅτι ἀρχίζει, νὰ
 » τσούζη ἐπάνω εἰς τὰ γευστικὰ νεύρα, τότε εἶναι ἀνάγκη, νὰ
 » στέκης προσεκτικὸς, καὶ ἄγρυπνος καὶ νὰ προετοιμάζησαι,
 » διὰ νὰ τραβίξῃς τὸν οἶνον, ὑπαρχούσης ὅμως καὶ τῆς συνδρο-
 » μῆς τῶν ἤδη προμνησθέντων ἄλλων γνωρισμάτων.

127.

Ὁμιλήσαμεν εἰς τὸν ἀριθ. 5 τοῦ ἀρθ. 125, περὶ διαυγείας τῶν οἴνων τοὺς ὁποίους ἐτραβίξαμεν ἀπὸ τὸν κάδον. Πάσενας ὅμως καταλαμβάνει ἐνταῦθα, ὅτι ἐνοοῦμεν σχετικῶς τὴν διαύγειαν, καθότι ὁ οἶνος, τὸν ὁποῖον εὐγάλομεν, ὅταν μεταγγίζωμεν τὸν κάδον, δὲν εἶναι ποτὲ ἀπολύτως διαυγής, καθότι ἔπειτα ἀποκατασταίνεται ἀπ' οὗ ὑποστῆ τὰς διαφύρας,

pi 18, 19 e 20. Però sarà utile cosa l'avere un sicuro mezzo per riconoscere anche la limpidezza assoluta del vino, dalla quale si avrà una norma più sicura per conoscere la relativa.

Questo mezzo è il seguente.

» Riempiasi un bicchiere di vetro bianco sino alla
» metà col vino, che si vuole esaminare, e mettesi al
» disotto del bicchiere suddo., od a qualche distan-
» za da questo un mozzolo, od una candela accesi, e
» si osservi quindi la superficie del vino contro que-
» sto lume, si scorgerà allora il più Piccolo nè, che
» vi possa essere nel vino, e che si oppone alla di-
» lui perfetta, ed assoluta limpidezza».

2. 1.

Del trasporto del vino dal
tino nelle botti.

128.

Se la cantina fosse o direttamente, od obliquamente sotto del tinajo, come già si toccò di passaggio nell'art. 69, il trasporto del vino dal tino nelle botti si eseguirebbe col minor dispendio, e colla minore svaporazione possibili: poichè si metterebbe nel cocchiere del buco inferiore del tino un tubo, che andasse a finire nel cocchiere del buco superiore della botte, che si vuole riempire del vino. In questo

μεταγγίσεις, ὡς ὄρισα διὰ τὰ βαγένια, ἢ ἀφοῦ λαγαρισθῆ καὶ θειωθῆ κατὰ τὰ κεφ. 18, 19, καὶ 20. Εἶναι ὅμως καλὸν νὰ ἔχωμεν ἐν μέσον ἀσφαλές, διὰ νὰ γνωρίζωμεν καὶ αὐτὴν τὴν ἀπόλυτον διαύγειαν τοῦ οἴνου, τὴν ὁποίαν θέλωμεν ἔχει ὁδηγὸν ἀσφαλέστερον διὰ νὰ διακρίνωμεν τὴν σχετικὴν.

Τὸ μέσον τοῦτο εἶναι τὸ ἑξῆς.

- » Γέμισον ἐν ποτήρι ὑάλινον λευκὸν ἕως εἰς τὴν μέσην μ
- » τὸ κρασίον, τὸ ὁποῖον ἔχεις νὰ ἐξετάσῃς, καὶ θέσε ὑποκάτω
- » τοῦ ποτηρίου τούτου, ἢ κατὰ τι μακρύτερα αὐτοῦ ἐν κηρίον
- » ἢ λύχνον ἀναμμένον, καὶ παρατήρησον ἔπειτα τὴν ἐπιφάνειαν
- » τοῦ κρασίου κατὰ τούτου τοῦ φωτός, τότε διακρίνεται ἡ
- » παραμικροτέρα ἐνδεχομένη κηλὶς τοῦ κρασίου, ἥτις ὅταν
- » ὑπάρχῃ ἀντίκειται εἰς τὴν τελείαν καὶ ἀπόλυτον διαύγειαν
- » τοῦ κρασίου.

§. Α΄.

Περὶ μεταφορᾶς τοῦ κρασίου ἀπὸ τὸν κάδον εἰς τὰ βαγένια, ἢ βουτζία.

128.

Ἄν ἡ Οἶναποθήκη εὑρίσκετο κατευθείαν ὑποκάτω ἀπὸ τὸ Καδοστάσιον, (ὡς προλαβόντως ἀνεφέρα ἐν παρόδῳ εἰς τὸ ἄρθ. 69) ἢ μετατόπισις τοῦ κρασίου ἀπὸ τὸν κάδον εἰς τὰ βαγένια ἤθελεν ἐκτελεῖται μὲ ὀλιγωτέραν δαπάνην καὶ ὀλιγωτέραν ξεθύμανσιν, καθότι τότε ἕνας σωλὴν προσκολλούμενος εἰς τὴν κάτω τρύπαν τοῦ κάδου, καὶ λήγων εἰς τὸ στόμιον τοῦ βαγενίου ἤθελε τὸ γεμίζει. Εἰς ταύτην ὅμως τὴν περίπτωση

caso però si dee prima di mettere il tubo in tale conformità, esaminare il vino, che si tira dal tino per riconoscere, se sia torbido, o chiaro più, o meno, si e come si v'è meglio a spiegare quì sotto nell'art. 136.

129.

Quando la cantina si trova distante dal tinajo, o dal tino, che si svina, conviene allora provvedersi di un recipiente piuttosto stretto, fatto di legno e di competente elevazione, ben cerchiato a guisa di botte, e di una capacità bastante per contenere tanto vino, quanto può trasportarsi da un uomo solo, o da due uomini secondo la forma, che hà il recipiente, come si v'è a spiegare.

130.

In certi paesi si usa un recipiente, che hà le due opposte doghe di mezzo più alte delle altre con un buco un pò largo nella loro testa, nel quale si possa far passare un lungo bastone, che riposando sulla spalla opposta di due uomini l'uno avanti, e l'altro in dietro camminando di detto recipiente, il quale stà pendente in mezzo di essi, e per tal modo alzato da terra, serve a procurare il trasporto del vino, in quello contenuto.

In certi altri paesi si usa un recipiente pure di doghe di legno, più stretto, ed alto del precedente, ma fatto in guisa un pò schiacciata, il quale dalla metà in giù hà da una parte due manichi movibili di corda, od altro, per cui passando un uomo le sue braccia si addatta detto recipiente dal d^o lato, che è schiacciato, alle spalle, ed

πρὶν βάλομεν τὸν σωλῆνα εἰς τὴν θέσιν ταύτην, πρέπει νὰ ἐξετάσωμεν τὸ κρασίον, τὸ ὁποῖον τραβῶμεν ἀπὸ τὸν κάδον, διὰ νὰ γνωρίσωμεν, ἂν ἤθελεν εἶναι θολόν, ἢ καθαρὸν ὅπως ὅποτε, καθὼς εἰς τὸ παρακατιὸν 136 ἄρθ. θέλω ἐρμηνεύσει.

129.

Ὅποτεν ἡ οἶνοθήκη εὐρίσκεται μακρὰν ἀπὸ τὸ καδοστάσιον, ἢ ἀπὸ τὸν μεταγγιζόμενον κάδον χρειάζεται τότε, νὰ ἔχωμεν ἓνα δοχεῖον μᾶλλον στενόν, ἐκ ξύλου κατασκευασμένον καὶ ἀρκετοῦ ἀναστήματος, καλῶς στεφανιασμένον κατὰ τὸν ρόπον τῶν βαγενίων, καὶ τὸ ὁποῖον νὰ χωρῇ τόσον κρασίον, ὥστε γὰ δύναται νὰ μετακομίζεται ἀπὸ ἓνα ἢ δύο ἀνδρας, κατὰ τὸ σχῆμά του, περὶ τοῦ ὁποῖου ἐξηγοῦμαι.

130.

Εἰς μερικοὺς τόπους συνηθίζεται ἓνα δοχεῖον, τὸ ὁποῖον ἔχει τὰς ἀντιθέτους δύο μεσινὰς δούγκας τοῦ ὑψηλοτέρας τῶν ἄλλων, μὲ μίαν τρύπαν ὀποσοῦν πλατεῖαν εἰς τὴν κορυφὴν ἐκάστης, μέσα ἀπὸ τὰς ὁποίας νὰ δύνανται νὰ περάσουν μίαν μακρὰν ῥάβδον, τὴν ὁποῖαν ἀκουμποῦν ἐπάνω εἰς τοὺς ὤμους τῶν δύο ἀνθρώποι· ὁ εἰς ἔμπρὸς καὶ ὁ ἄλλος ὀπίσω περιπατοῦν μὲ τοῦτο τὸ ἀγγεῖον, τὸ ὁποῖον κρέμαται ἀναμέσον τῶν καὶ δι' αὐτοῦ τοῦ τρόπου ὑψηλὰ ἀπὸ τὴν γῆν, χρησιμεύει εἰς τὴν μεταφορὰν τοῦ κρασίου εἰς τὴν οἶναποθήκην.

Εἰς τινὰς ἄλλους τόπους μεταχειρίζονται ἓν ἀγγεῖον καὶ αὐτὸ ἀπὸ δούγκας ξύλου, στενωτέρου, καὶ ὑψηλώτερου τοῦ προλαβόντος, κατασκευασμένον ὅμως κατὰ τὴν πλακωτὴν, καὶ ἀπὸ τὴν μέσην καὶ κάτω ἔχει ἀπὸ ἓν μέρος δύο χερούλια κινητὰ ἀπὸ σχοινί, ἢ καὶ ἀπὸ ἄλλο τι, διὰ τῶν ὁποίων περνᾷ ἓνας ἀνθρώπος τὰς χεῖράς του καὶ τὸ φορτῶνται ἀπὸ τὴν ῥηθείσαν πλακωτὴν, ἢ ζουλιστὴν πλευρὰν ἐπάνω εἰς τὰς πλευράς του

al Dorso, e così da se solo lo transporta ripieno di vino nella quantità necessaria.

Amendue questi recipienti dovrebbero avere un coperto, massime quando il trasporto non è così breve.

Essi portano il nome di brenta in alcune parti d' Italia e servono anche per la misura del vino in ragione ordinaria di 60 bottiglie comuni per caduna brenta delle quali 8, ed in certi luoghi 10 formano ciò che chiamasi un carro di vino = 0 (come dice il manuale storico, Geografico, e Politico dei negozianti alla parola *B r e n t a*) « misura pei liquidi in Italia, che contiene » 96 boccali o 13 rubbi e mezzo. » 300 e 340 libbre).

131.

Questo secondo recipiente sembra più comodo ed economico del primo, poichè un sol uomo può trasportare quasi tanto vino quanto due uomini col primo.

132.

Secondo l' altezza di questo recipiente si dee praticare al di sotto del buco grosso, ed inferiore del tino (per cui si tira il vino) una competente fossa nel terreno, nella quale possa entrare il detto recipiente, e stare sotto al detto buco per ricevere il vino, che si tira dal tino.

Minore però sarà questa fossa, se si troverà posto sù piedi più alti lo stesso tino, come si disse nell' art. 81.

133.

In qualsivoglia maniera poi facciasi il trasporto del vino dal tino nelle botti, si deve fare attenzione,

ἢ ὤμου, του, καὶ μὲ αὐτὸν τὸν τρόπον μόνος του τὸ μεταφέρει γεμάτον μὲ ὅσον κρασίον χρειάζεται.

Καὶ τὰ δύο αὐτὰ τὰ ἀγγεῖα ἐχρειάζετο νὰ ἔχουν σκέπασμα, μάλιστα ὅταν ὁ τόπος τῆς μεταφορᾶς εἶναι μακράν.

Αὐτὰ ὀνομάζονται **Β ρ έ ν τ α** εἰς μερικά μέρη τῆς Ἰταλίας, καὶ χρησιμεύουν προσέτι ὡς μέτρον τοῦ κρασίου· συνήθως ὑπολαμβάνεται 60 βοτιλίων κοινῶν ἢ κάθε **Β ρ ε ν τ α** ἀπὸ τὰς ὁποίας 8, καὶ εἰς μερικοὺς τόπους 10, ἀποτελοῦν ἐκεῖνο ὁποῦ ὀνομάζουσι μία ἀμαξιά κρασίον, ἢ καθὼς λέγει, τὸ Ἱστορικόν, Γεωγραφικόν, καὶ πολιτικόν Ἐγχειρίδιον, τῶν μπόρων εἰς τὴν λέξιν **Β ρ έ ν τ α** « μέτρον τῆς Ἰταλίας διὰ τὰ ρευστὰ, ἐμπεριέχον 96 βοκάλια ἢτε 13 καὶ ἥμισυ ρούββια. » (τροπέστι 300 ἕως 340 λίτρας.)

131.

Τοῦτο τὸ δεύτερον ἀγγεῖον φαίνεται πλέον εὐχρηστον, καὶ οἰκονομικώτερον ἀπὸ τὸ πρῶτον, διότι ἓνας μόνος ἄνθρωπος ἠμπορεῖ νὰ μεταφέρῃ σχεδὸν τόσον κρασίον, ὅσον δύο ἄλλοι μὲ τὸ πρῶτον.

132.

Κατὰ τὸ ἀνάστημα τούτου τοῦ δοχείου πρέπει νὰ γίνεταί ὑποκάτω ἀπὸ τὴν χονδρὴν τρύπαν, καὶ κατωτέραν τοῦ κάδου (ὅθεν ἀδειάζουσι) ἓνα σύμμετρον βόθρον ἢ γούβαν, διὰ νὰ ἐμβαίγη τὸ ἄνω δοχεῖον, καὶ νὰ στέκη ὑποκάτω ἀπὸ τὴν ῥηθεῖσαν τρύπαν, διὰ νὰ δέχεται τὸ κρασίον, τὸ ὁποῖον τραβοῦν.

Ὁ βόθρος θέλει εἶναι μικρότερος βέβαια, καὶ ἂν ὁ κάδος ἐστήθῃ εἰς στηρίγματα ὑψηλότερα ὡς ἀνέφερα εἰς τὸ ἄρθ. 81.

133.

Μὲ ὁποιοδήποτε τρόπον καὶ ἂν γίνηται ἡ μεταφορὰ τοῦ κρασίον ἀπὸ τὸν κάδον εἰς τὰ βαγένια, χρειάζεται προσοχή

affinchè esso segua colla maggiore prontezza possibile, col minore possibile sconquassamento, e colla minore possibile svaporazione del vino da trasportarsi-

§. 2.

**Della separazione dei vini chiari
e torbidi del tino**

134.

Li vini ben fatti, e compiti nel tino danno per regola generale un ottava parte solamente di vino torbido, quando si svina. li altri ne possono dare anche un terzo sul totale.

Dal che si scorge, come le attenzioni, che s'impiegano nel fare i vini, non sono spese perdute, come già si disse nel art. 67, e si vedrà meglio ancora nel capo 19.

135.

Le uve bianche, generalmente parlando, non si mettono mai a fermentare in tino, ma appena che vengano schiacciate si portano a dirittura sotto il torchio, quando si hà l'intenzione di fare vini di tutta bianchezza, oppure vini dolci, come già si osservò nell'art. 124, e meglio si dirà nel corso del capo 22. Solo pertanto quando vuoi fare con dette uve bianche dei vini generosi, e di colorito, e durata maggiori, si

διά να γίνηται με τὴν ὅσον ἔνεστι· μεγαλύτεραν ταχύτητα, με τὸν ἐνδεχόμενον ὀλιγώτερον τρανταγμὸν, καὶ με τὴν, ὅσον τὸ δυνατόν, ὀλιγώτεραν τοῦ μεταφερομένου οἴνου ἐξάτμησιν.

§. Β΄.

Χωρισμός τῶν κατασταλαγμένων κρασιῶν τοῦ κάδου ἀπὸ τὰ θολά.

134.

Τὰ καλῶς κατασκευασμένα κρασία καὶ τελειοποιημένα εἰς τὸν κάδον, κάμνουν ὡσεπιτοπολὺ ἐν ὄγδρον μόνον μέρος κρασίου θολοῦ, ὅταν μεταγγίζεται. Τὰ λοιπά κρασία θύναται νὰ κάμουν καὶ ἐν τρίτῳ ἐπὶ τοῦ ὄλου.

Ἐκ τούτου ἐννοεῖ πασένας, ὅτι ὅσας φροντίδας καὶ ἐξοδα ἤθελε καταβάλλῃ τις διὰ τὴν οἰνοποίησιν δὲν ὑπάγουν χαμένα ὡς εἶπον ἀνωτέρω εἰς τὸ ἄρθ. 67· καὶ ὡς κάλλιον θέλεις ἰδῆ εἰς τὸ Κερ. ιθ΄.

135.

Τὰ ἀσπροστάφυλα, ἐν γένει ὀμιλῶν, δὲν τὰ βάλλουν νὰ ζυμωθοῦν εἰς κάδον, ἀλλὰ μόλις τὰ πατοῦν, καὶ τὰ φέρουν ἀμέσως εἰς τὸ πιεστήριον, ἢ ληνὸν (μάγγανον) ὅταν σκοπεύουν, νὰ κάμουν κάτασπρα κρασία, ἢ γλυκερά καὶ μελιειδῆ, ὡς ἔκαμα τὴν παρατήρησιν εἰς τὸ ἄρθ. 124, καὶ ὡς ἀκολούθως εἰς τὸ Κερ. κδ΄. θέλει γίνῃ λόγος καλῆτερα. Μόνον ὁμως, ὅταν θέλουν νὰ κάμουν με ταῦτα τὰ ἀσπροστάφυλα κρασία εὐχρωμα, εὐχρωμα καὶ πολυχρόνια, τὰ βάλλουν νὰ ἐνζυμοῦνται μεσα εἰς κάδον, ὡς κάμουν συνήθως με τὰ κόκκινα σταφύλια,

mettono a fermentare in tino, come si pratica colle uve rosse: nello svinare però il tino pieno solo d' uve bianche si aspetterebbe in vano, che il vino fosse chiaro nel termine fissato nel art. 121 del capo 13

O se pure ve ne hà del chiaro, è sempre in maggior copia il vino torbido. Questo succede per ogni sorta di uve, quando si mettono a fermentare in botte coricata, come si disse nell art. 83.

136.

Nello svinare il tino si dee sapere, che il primo vino, che esce, è quasi sempre torbidissimo, sino al quantitativo di alcuni boccali. e che la stessa cosa succede poi nuovamente quando il tino è vuotato ai due terzi.

Convieni dunque stare attenti quando si svina, e col bicchiere alla mano per riconoscere il vino, che esce torbido da quello, che comincia, e continua a sortir chiaro, secondo l' art. 127, affine di mettere tali vini in botti separate per il motivo, ehe si vedrà, e spiegherà meglio trattando del travasamento dei vini nel capo 18.

137.

Allorquando il tino non dà Più, che semplice sgocciolamento, si lascerà' esso sgocciolare qualche tempo in un recipiente, e si metterà tale vino assieme all' altro torbido precedentemente tirato.

138

Si farà però attenzione a quanto si dirà nell' art. 182 quì sotto per non lasciare sgocciolare così lungo

Ὅταν ὁμοῦς μεταγγίζουσι τὸν κάδος, τὸν ὁποῖον ἐγέμωσαν ἀπὸ μόνον ἀσπροστάφυλα, δὲν περιμένουν διόλου, νὰ ἰδοῦν καθαρὸν, ἢ κατασταλαγμένον τὸ κρασίον ἐντὸς τῆς προθεσμίας τοῦ ἀρθ. 121 τοῦ Κεφ. ιγ'.

Ἢ ἂν ὑπῆρχε καὶ καθαρὸν, τὸ περισσότερον ὁμοῦς εἶναι πάντοτε θολόν. Καὶ τοῦτο συμβαίνει εἰς κάθε εἶδος σταφυλίων, ὅταν θέτουσι αὐτὰ νὰ ἐνζυμωθοῦν μέσα εἰς πλαγιασμένον βουτζι καθὼς εἶπον εἰς τὸ ἀρθρον 83.

136.

Σημειωτέον ἐνταῦθα, ὅτι κατὰ τὸν καιρὸν τῆς μεταγγίσεως τοῦ κάδου, τὸ πρῶτον κρασίον, ὁποῦ εὐγαίνει, εἶναι σχεδὸν πάντοτε πολὺ θολόν, εἰς ποσότητα πολλῶν βουκαλίων· καὶ τὸ ἴδιον ἀκολουθεῖ πάλιν, ὅταν ὁ κάδος εὐκαιροῦται κατὰ τὰ δύο τρίτα.

Πρέπει διὰ τοῦτο, ὅταν μεταγγίζης νὰ εἶσαι προσεκτικὸς καὶ μὲ ἐν ποτῆρι εἰς χεῖρας, διὰ νὰ γνωρίσης ἐκεῖνο, ὁποῦ εὐγαίνει θολόν, ἀπὸ τὸ κρασίον ὁποῦ ἤρχισε καὶ ἀκολουθεῖ νὰ ἐξέρχεται καθαρὸν κατὰ τὸ ἀρθ. 127, διὰ νὰ ἀποθέτης τοιαῦτα κρασία εἰς χωριστὰ βαγένια· ὡς θέλομεν εἰδῆ καὶ ἐξηγήσῃ τὸν λόγον καλλήτερα εἰς τὸ περὶ μεταγγίσεως τῶν οἴνων Κεφ. ιη'.

137.

Ὅποτεν ὁ κάδος δὲν εὐγάλει πλέον, εἰμὴ σταλάγματα, ἀφῆσέ τον, νὰ στραγγίξῃ διὰ κάμποσιν ὥραν μέσα εἰς ἓνα ἀγγεῖον, καὶ βάλῃ αὐτὸ τὸ κρασίον μαζὴ μὲ τὸ θολόν, ὁποῦ προτῆτερα ἐτράβιξες.

138.

Δόσε προσοχὴν ὁμοῦς εἰς τὰ ἐνδιαλαμβανόμενα τοῦ ἀρθ. 182, καὶ μὴν ἀφίνεις νὰ καταστραγγίζουσι πολὺ τὰ στέμφυλα

tempo le vinaccie, e le feccie del tino, senza di avere prese le precauzioni indicate nello stesso articolo, non meno che nelli articoli 183, e 185 successivi.

CAPO 14.

Della cantina, e sua bontà,

e

Delle attenzioni, che essa esigge.

139.

Oltre ciò, che si è detto già nell' art. 128 circa la situazione della cantina, si dee sapere, che una cantina deve in buona regola essere situata sotto terra a due, o trè braccia almeno là dove ciò si può fare, e godere inoltre di una temperatura da 6 alli 10 gradi di Reamur sopra il ghiaccio, e che in fine deve pure godere di un' umidità mediocre, e mantenersi piuttosto oscura; la cantina però migliore è quella, che gode di una temperatura dalli 7 alli 8 gradi suddetti.

140.

Si pratticheranno nella cantina delle finestre chiamate a luce, le quali si possano chiudere ed aprire, e tener chiuse, od aperte a piacimento e secondo il bisogno per avere luce in certe occasioni, e conservare in essa la temperatura, ed umidità necessarie.

141.

Resta poi necessario di allontanare dalla cantina

καὶ σκύβαλα, ἢ καταπλάσματα τοῦ κάδου, πρὶν κάμῃς ὅσα παραγέλω εἰς τὸ αὐτὸ ἄρθρον, καθὼς καὶ εἰς τὰ ἀκόλουθα ἄρθρα 183, καὶ 185.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΔ΄.

Περὶ Οἴναποθήκης, ἀγαθότης αὐτῆς καὶ
ἀπαιτούμενα.

139.

Ἐκτὸς τῶν εἰς τὸ ἄρθ. 128' λεχθέντων περὶ τῆς θέσεως τῆς οἴναποθήκης, πρέπει νὰ ἤξεύρης, ὅτι ἡ οἴναποθήκη πρέπει ἀναγκαίως νὰ εἶναι ὑπόγειος δύο ἢ τριῶν ὀργειῶν βάθους τοῦλάχιστον, ὅταν δὲν ὑπάρχουν δυσκολίαι, καὶ ν' ἀπολαύῃ θερμοκρασίαν 6 ἕως 10 βαθμῶν τοῦ 'Ρεωμύρου ἄνω παγετοῦ· προσέτι δὲ νὰ ἐπικρατῇ μέσα εἰς αὐτὴν ὑγρότης τις μετρία, καὶ νὰ τηρῆται μᾶλλον ἄφωτος· καλλίστη ὁμως εἶναι ἡ οἴναποθήκη ὅταν χαίρει τὴν θερμοκρασίαν τῶν 7, ἕως 8 τῶν ἀνωτέρω βαθμῶν.

140.

Τὰ παραθύρια τῆς οἴναποθήκης πρέπει νὰ γίνωνται φωταγωγὰ παραθύρια ὡς τὰ ὀνομάζουσι, καὶ νὰ ἴστανται ἀνοιγοκλείουσι καὶ στέκουσι ἀνοικτὰ, ἢ κλισμένα κατὰ τὴν ἀρέσκειαν καὶ τὴν ἀνάγκην, διὰ νὰ ὑπάρχη ἡ ὠφέλεια τοῦ φωτός εἰς τινὰς περιπτώσεις, καὶ νὰ συντηρῆται εἰς αὐτὴν ἡ ἀπαιτουμένη θερμοκρασία καὶ ὑγρότης.

141.

Εἶναι δὲ ἀνάγκη, ν' ἀπομακρύνεται ἀπὸ τὸν τόπον τῆς

8*
ΙΩΑΝΝΙΝΑ 2006