

καὶ σκύβαλα, ἢ καταπλάσματα τοῦ κάδου, πρὶν κάμης 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 ἄνοιγοκλείουσι 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

tanto superiormente, quanto lateralmente ogni occasione di forte tremolo di terreno, o dei fabbricati, dei quali faccia parte la cantina, come sarebbe, se si rompersero legnami, pietre etc. etc. in vicinanza, o sopra di essa, o sopra la volta, od il coperto di essa, o se si passasse sopra questi, od in vicinanza di questi con carri pesanti tirati da cavalli, o muli.

Si devono altresì allontanare li cattivi odori, luoghi comuni, le cloache, li mucchi di letame, ed ogni altra consimile materia fermentante.

143.

Sarà pur bene di praticare nè muri interni della cantina qualche vacuo, od armario per riporvi li utensili necessarj, come martello, stoppe, cocchiumi, turaccioli, imbuti piccoli, e grandi, bacili, scodelle, bicchieri, bottiglie, e simili.

144.

La cantina deve essere di una grandezza proporzionata alle botti, che vi si mettono, e tale, che possa commodamente passarsi, e passeggiarsi in essa, ed attorno alle botti per farvi i lavori necessarj.

145.

Se dal tetto de' fabbricati superiori, o da altri siti vicini percolassero delle acque nella cantina, fà d' uopo rimuoverla con canali, e facendo pur anche un pozzo morto, come si dice, il quale serve poi anche sempre per ricevere le acque della lavatura delle botti, di cui parlerò nel seg^{to} capo.

οίναποθήκης τόσοσ ἀπὸ τὰ ἐπάνω μέρη, καθὼς καὶ ἀπὸ τὰ πλάγη αὐτοῦ κάθε περίστασις κλονισμοῦ τοῦ ἐδάφους, ἢ τῶν οἰκοδομῶν, μὲ τὰς ὁποίας συνέχεται, ὡς λ. γ. ἐὰν ἐσπῶντο ξύλα, λίθοι, καὶ τλπ. ἐκεῖ πλησίον, ἢ ἐπάνω αὐτῆς, ἢ ἐπὶ τῆς καμάρας, ἢ τῆς στέγης αὐτῆς, ἢ ἐὰν διαβαίνουν ἐπάνωθεν, ἢ πλησίον αὐτῆς μὲ φορτωμέναις ἀμάξαις, συρομέναις ἀπὸ ἵππους, ἢ ἡμιόνους. Μακρὰν ἐπίσης ἀπὸ τὰς δυσωδίας, τοὺς ἀποπάτους καταβόθρας, τοὺς σωροὺς τῆς κοπρίας, καὶ κάθε ἄλλης θερμενομένης καὶ δυσώδους ὕλης.

143.

Μέσα εἰς τοὺς ἐσωτερικοὺς τοίχους τῆς οἰναποθήκης κάμουν εὐκαιρον μέρος ἢ ἐρμάριον διὰ ν' ἀκουμβοῦν τὰ ἀναγκαῖα ἐργαλεῖα, ὡς τὴν σφύραν, τὰ στωπία, ἐπιστόμια, πώματα, χονία μικρὰ καὶ μεγάλα, γαβάθες, ποτήρια, βουκάλια, καὶ τὰ παρόμια.

144.

Ἡ εὐρυχωρία τῆς οἰναποθήκης ν' ἀναλογῆται μὲ τὸ μέγεθος τῶν βαγενίων τῆς· πρέπει ὅμως νὰ εἶναι τοιαύτη, ὥστε εὐκόλως νὰ διαβαίνης καὶ περιπατῆς εἰς αὐτὴν καὶ γύρωθεν τῶν βαγενίων, ὅταν ἐκτελῆς τὰς ἀναγκαῖας ἐργασίας.

145.

Ἄν ἀπὸ τὴν ἐπάνω στέγην, ἢ ἀπὸ ἄλλα μέρη πλήσια κατασταλάζουν νερὰ ἐντὸς τῆς οἰναποθήκης, κάμε ὀχετοὺς, διὰ νὰ φεύγουν τὰ νερὰ, ἢ ἐκόμη καὶ φρεατίαν ἢ καταβόθραν, ἢ ὁποία χρησιμεύει πάντοτε καὶ διὰ νὰ δέχηται τὰ νερὰ τῶν πλυμάτων τῶν βαγενίων, περὶ τῶν ὁποίων θέλει γίνεαι λόγος εἰς προσεχῆς Κεφ.

CAPO 15.

Delle Botti,

Della loro lavatura, e nettezza

e

Del modo di averle buone.

146.

Le botti sono preziose, quando sono di buon legno e non abbiano difetto, o cattivo odore alcuno.

147.

Più grande si è la botte, e meglio vi si conserva il vino: anzi secondo il S. Bastien il vino si perfeziona di più in una botte grande, talmente che quest' autore, d' accordo con molti altri, brama, che fosse possibile di mettere tutto il raccolto del vino di un annata in una sola botte di grande ampiezza. (26)

148.

Ella è ben conosciuta cosa, che si è nelle botti, che perde il vino la sua crudità, ed asprezza, e che acquista la maturità necessaria, cioè a dire, che si scompone la totalità del principio Zuccheroso, e che si forma da questo il compimento della fermentazione. Quindi è che con ragione dicesi « che il vino si forma nel tino » ma si perfeziona nelle botti » (art. 154 ed il capo 18)

149.

L' ultimo grado di perfezionamento dei vini segue

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΕ΄.

Περὶ βαγενίων, ἢ βουτσιών, πλύσιμου καὶ
καθαριότητος αὐτῶν, καὶ τρόπος διὰ ν'
ἀποκατασταίνωνται καλά.

146.

Τὰ βαγένια (βουτσιὰ) εἶναι πολύτιμα, ὅταν ἀπὸ κελὸν
ξύλον κατασκευασμένα δὲν ἔχουν ἐλαττώματα, οὔτε καμμίαν
κακὴν ὄσμήν.

147.

Εἰς τὰ μεγάλα βαγένια συντηρεῖται κάλλιον τὸ κρασί.
Κατὰ τὴν γνώμην τοῦ Κ. Βαστιανοῦ τὸ κρασί τελειοποιεῖται
περισσότερον μέσα εἰς τὸ μέγαλον βαγένι, εἰς τρόπον ὥστε
ὁ συγγραφεὺς οὕτως σύμφωνος μὲ πολλοὺς ἄλλους ἐπιθυμεῖ,
εἰ δυνατόν, ἢ εἰσοδία ὅλης τῆς χρονιᾶς νὰ βάλεται εἰς ἓν μό-
νον καὶ πολλὰ εὐρύχωρον βαγένι. (κς΄.)

148.

Εἶναι γνωστὸν τοῖς πᾶσι, ὅτι μέσα εἰς τὰ βαγένια ὁ οἶ-
νος ἐλευθερόνεται ἀπὸ τὴν στυφάδα, καὶ δρυμότητά του, καὶ
ὅτι ἐκεῖ ἀποκτᾷ τὴν ἀναγκαίαν ὀριμασίαν, τοῦτέστιν, ὅτι ἐν-
τὸς αὐτῶν ἀναλύεται ὅλη ἡ ἐμπεριεχομένη ποσότης τῆς ζα-
χάρεως τοῦ γλεύκους, ἐκ μόνης τῆς ὁποίας παράγεται ἡ ἐν-
τελής ἐνζύμωσις. Διὰ τούτῳ δικαίῳ τῷ λόγῳ συνηθίζουσι νὰ
λέγουσι ὅτι, τὸ κρασίον μορφώνεται μὲν μέσα εἰς τὸν κάδον,
• ἀλλὰ θὰ ἀκμάσῃ μέσα εἰς τὸν πίθον • (ἄρθ. 151 καὶ τὸ κεφ. ιή)

149.

Ὁ μέγιστος βαθμὸς τῆς τελειοποίησεως καὶ ἀκμῆς τῶν

poi nelle bottiglie, in cui, per così dire, essi si raffi-
nano ma in esse devesi solo mettere il vino dopoche,
generalmente parlando, questo è già ben formato, e
perfezionato come sopra, nel tino, e nelle Botti, e ri-
dotto a sua purità: poichè se si mette nelle bottiglie il
vino, che hà ancor del crudo, o del verde, esso con-
serverebbe più o meno un tal difetto, o se il vino non
è ben chiaro, si romperebbero coll' ebollizione di esso
le bottiglie. (27)

150.

Le botti d' ogni sorta (e come già dissi nell' art 87,
e non cesserò dal ripeterlo, ogni qualsivoglia recipien-
te, o vaso vinario) devono essere con ogni attenzione,
e diligenza lavati, ed asciugati prima di mettervi entro
il vino. e saranno pure esaminate ben bene per rico-
noscere, se vi fossero crepature, fessure e buchi, nel
quale caso si praticeranno li mezzi suggeriti nell' art
89, il tutto, come si disse per riguardo ai tini (art.
88 e seg. e 155 quì appresso.)

151.

Quando si tratta di mettere subito del vino nella
botte, si procurerà di levar via, lavandola, anche le
feccie, e massime quell' intonaco tartaroso, che ogni
vino si forma da se stesso, come una naturale sua
coperta, sempre che esso stà molto tempo in una bot-
te e ciò coll' ajuto di quella insensibile fermentazione
cui il vino è sottoposto, e la quale è la causa del di
lui perfezionamento, finché non è perfettamente chia-
rificato, e solforato, come meglio si dirà nei capi 19,
e 20 (vedansi anche li articoli 166; 201, e 206.)

οἴνων γίνεται μεταταῦτα μέσα εἰς τὰ βουκάλια, (εἰς μπουτίλιας) εἰς τὰ ὁποῖα οὕτως εἰπεῖν λαγαρίζονται· ἀλλ' εἰς ταῦτα πρέπει μόνον νὰ ἐναποτίθεται ὁ οἴνος ἀφοῦ, ἐν γένει λέγω, οὗτος προσχηματίσθη καὶ ἐτελειοποιήθῃ, ὡς ἄνω, μετα εἰς τὸν κάδον, καὶ εἰς τὰ βαγένια, καὶ ἀφοῦ κατεστάλαξεν ὅλως διόλου. Καθότι· ἂν ἄωρος εἰσέτι καὶ ἄπεπτος οἴνος ἤθελεν ἐναποτεθῆ εἰς βουκάλια, διαφυλάττει ὅποσοῦν πάντοτε τὸ τοιοῦτον ἐλάττωμα, ἢ ἂν ὁ οἴνος δὲν κατεστάλαξε καλῶς, ἢ ἀνάξεις αὐτοῦ ἤθελε θραύσῃ αὐτά. (κζ'.)

150.

Τὰ βαγένια παντὸς εἶδους (καὶ καθὼς ἄνωθεν εἶπεν εἰς τὸ ἄρθ. 87. καὶ ἐπαναλέγω πάντοτε, διὰ ὁποῖονδήποτε δοχεῖον, ἢ ἀγγεῖον οἰνοποθετικόν) πρέπει ἀναποφεύκτως νὰ πλύνωνται μὲ προσοχὴν καὶ ἐπιμέλειαν, καὶ νὰ στεγνώνωνται πρὶν ἐναποτεθῆ εἰς αὐτὰ οἴνος.

Πρὸς τούτοις πρέπει νὰ κάμῃς ἀκριβοῦς ἔρευναν, μὴν ἤθελε ἔχουν σκασίματα, χαραμᾶδες, ἢ τρύπας, καὶ τότε βάλῃ εἰς πράξιν τὰ μέσα τοῦ ἄρθ. 89· κατὰ τὰ ἄλλα πράττε ὅσα εἶπον διὰ τοὺς κάδους. (Ἄρθ. 88, καὶ ἐπ, καὶ τὸ παρακατιδὸν 155)

151.

Ἐὰν μέλλῃς νὰ βάλῃς πάραυτα κρασίον εἰς τὸ βαγένι πλύνετο καὶ ἔβγαλε ἀπὸ μέσα τὰ σκύβαλα, καὶ μάλιστα ἐκεῖνο τὸ περιάλειμμα τῆς τρυγίας, τὸ ὁποῖον ὅλα τὰ κρασία σχηματίζουν ἀφ' ἑαυτῶν, ὡς ἰδιὸν των περικάλυμα, ὁσάκις μείνουν πολὺν καιρὸν εἰς τὸ ἀγγεῖον, καὶ τὸ ὁποῖον γίνεται διὰ τῆς συνδρομῆς τῆς ἀφανοῦς ἐνζυμώσεως, τὴν ὁποίαν ὁ οἴνος ὑπομένει, καὶ ἢ ὁποῖα εἶναι τὸ αἷτιον τῆς τελείας οἰνοποιήσεως, πρὶν ἀκόμη καθαρῖσθῃ ἐντελῶς, καὶ θειωθῆ, ὡς θέλω λαλήσει καλῆτερα εἰς τὸ Κεφ. :θ'. καὶ κ'. (Ἴδε προσέτι καὶ τὰ ἄρθ. 166, 201, καὶ 206.)

152.

Le botti devono essere poste in lungo sù due travicelli alzati al quanto dal suolo della cantina, sia per poterle più agevolmente maneggiare, sia per riconoscere le fessure, e li scolamenti delle medesime, sia infine per potere mettere sotto del buco, per cui si tira il vino, quel recipiente, di cui si fece cenno nelli articoli 130 e 131.

153.

Si lavano le botti con acqua di lisciva, o bucato, con acqua mista di grossa arena, gusci d' uova, e grossa migliaruola, o con acqua, in cui siano state infuse, ed abbiano bollite fiori, e foglie di pesca, e finalmente anche con acqua di calce, con allume di rocca, e sale mischiati in acqua tiepida (vedi l' art. 38)

154.

Per più facilmente e bene eseguire questa lavatura, (ed anche per eseguire il solforamento, di cui parlerò nel capo 20) è necessario, che ogni botte, oltre il buco superiore, per cui si possa introdurre in essa per mezzo di un grande imbuto il vino, (vedi l' art. 239) abbia puranche o nello stesso sito, o nella pancia, e nel mezzo del suo fondo di davanti, al di sopra però del buco, per cui si tira il vino, una qualche porticella, per la quale una persona possa entrare nella botte anche col corpo tutto, se fia d' uopo, come ciò è indispensabile per le botti di estrema grandezza. in fine si praticcherà pure un piccolo buco nella metà della botte per assaggiare il vino di mezzo. (vedi Esiodo citato all' art. 244, e l'art. 85.

152.

Τὰ βαγένια πρέπει νὰ τοποθετῶνται κατὰ μάκρος ἐπάνω εἰς δύο μεσόδμας, ἢ μικρὰ πατερὰ ὑψηλὰ ὅσοσὺν ἀπὸ τὸ ἔδαφος τῆς οἶναποθήκης, διὰ νὰ γίνωνται εὐμεταχειρίιστα, καὶ διὰ ν' ἀναφαίνωνται εὐκόλως αἱ ἐνδεχόμεναι χαραμάδες καὶ ἐκχύσεις των, καὶ τέλος πάντων διὰ νὰ τίθεται κάτω ἀπὸ τὴν τρύπαν, ἀπὸ τὴν ὁποίαν εὐγάλουν τὸ κρασίον, ἐκεῖνο τὸ δοχεῖον, περὶ οὗ εἶπον εἰς τὰ ἄρθ. 130, καὶ 131.

153.

Τὰ βαγένια πλύνονται μὲ στακτόνερον ἢ ἀλυσίβαν, μὲ νερόν μιγμένον μὲ χονδρὸν ἄμμον, ἐξώρλου αὐγῶν, μὲ χονδρὰ σκάγια, ἢ μὲ νερόν, εἰς τὸ ὁποῖον ἔβρασαν ἄνθη, καὶ τὰ φύλλα τῆς ῥωδακινέας, ἔπειτα, καὶ μὲ ἀσβεστόνερον, μὲ στύψην, καὶ μὲ ἄλας ἀνακατωμένα εἰς γλιαρὸν νερόν (ἴδε τὴν Σημ. λή.).

154.

Διὰ νὰ γίνεταί εὐκολώτερα τὸ πλύσημον (καὶ αὐτὸ τὸ κάπνισμα περὶ τοῦ ὁποίου θέλω δευτερευόντως εἰς τὸ κεφάλαιον Κ'.) ἀνάγκη πᾶσα κάθε βαγένι, ἐκτὸς τῆς ἐπάνω τρύπας διὰ τῆς ὁποίας χύνουν μέσα εἰς τὸ βαγένι, διὰ μέσου ἑνὸς μεγάλου χονδρίου, τὸ κρασίον (ἴδε τὸ ἄρθ. 239) νὰ ἔχη προσέτι ἢ εἰς τὸ αὐτὸ μέρος ἢ εἰς τὴν μέσην τοῦ ἐμπροσθινοῦ πιθμένου του ἠπάτου, ἐπάνω ὅμως εἰς τὴν τρύπαν ἐπὶ τοῦ ὁποίου σύρεται ἔξωδ' οἶνος, ἢ μίαν θυρίδα, διὰ τῆς ὁποίας νὰ δύναται νὰ ἐμβαίη ὁ ἄνθρωπος, μαγάρι καὶ σύσσωμος, ἂν χρειασθεῖ, καθὼς πρέπει νὰ γίνεταί ἀπαραιτήτως εἰς τὰ ὑπέρογκα βαγένια. Τέλος κάμνουν μίαν τρυπίτσαν εἰς τὴν μέσην τοῦ βαγενίου ἣτις χρησιμεύει διὰ τὴν οἶνογευστίαν (ἴδε τὸν προμνησθέντα Ἡσίοδον εἰς τὸ ἄρθρον 244 καὶ τὸ 85)

155.

Sarà pur bene, se prima di mettervi il vino, e per conseguenza dopo che la botte fù ben lavata, ed asciugata, anche con un vaso di brace, o carboni accesi messovi, e lasciatovi entro, si laverà la stessa botte con qualche poco di vino, sebbene di qualità inferiore a quello, che si vuole porre in essa. Ciò serve a levar via quell' odore di secco, che potesse aver acquistato la botte troppo bene asciugata, e secca. (art. 253)

Questa specie di lavatura con vino dee anche praticarsi per le bottiglie, che si vogliono riempiere di vino, e come meglio si dice nella nota 27.

156.

Se la cantina è piuttosto umida, che secca si otterrà ben bene la botte, dopo che si è eseguito a dovere il prescritto dell' artº 150.

Ma se la cantina è piuttosto secca, che umida non vi è alcun inconveniente nel lasciare la botte coi buchi, e colle porticelle aperti (vedansi l' art. 154, ed il §. 2. qui sotto)

157.

Le botti di vetro. e le così dette damigiane sono pur buonissime per conservare li vini, poichè non sono sottoposte alli scolamenti, ed alle fessure, non meno che ai cattivi odori, e che sono facili a maneggiarsi in ogni sito, e circostanza, mentre bene impagliate al di fuori si possono conservare sane, ed intiere.

155.

Ἄφοῦ ἔπλυνες καλά τὸ βαγένι καὶ τὸ ἐστέγνωτες με ἀνθρακιάν ἤτε με ἀναμιμένα κάρβουνα μέσα εἰς θυμιατήρι, πρὶν θάλλης τὸ κρασίον μέσα εἶναι καλὸν νὰ τὸ πλύνῃς με ὀλίγον κρασί, ἂν εἶναι καὶ κατωτέρας ποιότητος ἐκεῖνου τοῦ ὁποίου θὰ ἐναποθέσης εἰς αὐτό. Δι' αὐτοῦ τοῦ μέσου ἀφαιρεῖται ἐκείνη ἡ ἀποφορὰ τῆς ζηρασίας, τὴν ὁποίαν ἐνδέχεται ν' ἀπέκτησῃς τὸ κατάστειγον καὶ κατάξηρον βαγένι. (Ἄρθ. 253)

Τὸ εἶδος τοῦτο τοῦ κρασοπλυσίματος χρησιμεύει καὶ διὰ τὰ βουκάλια (μποτιλίας) ὁποῦ θὰ γεμισθοῦν με κρασίον, καὶ ὅπως εἶπον εἰς τὴν σημείωσιν κζ'.

156.

Ἄν ἡ οἶναποθήκη εἶναι πλέον ὑγρὰ, παρὰ ξηρὰ, πώμαζε (στούπωνε) καλῶς τὸ βαγένι, ἀφοῦ πράξης κατὰ τὴν παραγγελίαν τοῦ ἄρθ. 150.

Ἄλλ' ἂν ἡ οἶναποθήκη εἶναι πλέον ξηρὰ, παρὰ ὑγρὰ, τότε δὲν προξενεῖται βλάβη κάμυια, ἂν ἀφήσῃς τὸ βαγένι με τὰς τρύπας, καὶ θυρίδια ἀνοικτά. (Ἴδε τὸ ἄρθ. 154, καὶ τὸν §. β'. παρακάτω.)

157.

Τὰ υἱαλοβόρελα, καὶ αἱ οὕτω λεγόμενα δαμεντσάνα, εἶναι ἀξιόλογα, διὰ νὰ φυλάττωμεν τὰ κρασία, διότι δὲν εἶναι φόβος νὰ στάξουν, οὔτε ὑπόκεινται εἰς χαραμάδας, οὔτε εἰς τὰς δυσωσμίας, καὶ εἶναι εὐμεταχείριστα εἰς κάθε μέρος καὶ τόπον, καὶ ἐνῶ, ὅταν εἶναι καλῶς ἀχυρομένα ἀπέξω, δύνανται νὰ προφυλαχθοῦν σῶα, καὶ ἀβλαβῆ.

Delle Botti nuove di legno

come esse si formino.

158.

Le botti di legno si formano per lo più di quercia, di castagna, di gelso, e simili.

159.

Una delle più necessarie avvertenze nel scegliere il bosco, con cui si vogliono fare le doghe per formare la botte, si è di esaminarlo ben bene per evitare di fare le doghe con quella parte di bosco, che si trova verso il piede dell' albero, e uella quale vi sia stato un formicajo poichè allora comunicherebbesi al vino da coteste doghe quel cattivo odore e gusto di formicajo, che i francesi chiamano col nome di futè, e del quale parlerò nell' art. 249. Dopo questa prima attenzione si osserveranno le regole seguenti nella formazione, e costruzione delle botti.

160.

Taluni prima di costruire le botti incurvano le doghe sottili, abbruciandole alquanto col fuoco, come si pratica coi bastimenti di marina. Quando poi sonosi messe assieme le doghe, e ben cerchiato, e che in conseguenza si trova formata la botte, vi mettono

§. Α

Καίνουρία βουτσια, ἢ οἶνοδοχεῖα ξύλινα
καὶ περὶ τῆς κατασκευῆς αὐτῶν.

158.

Τὰ ξύλινα βαγένια κατασκευάζουσι ὡσεπιτοπολὺ ἀπὸ ξύλον
δρυός ἢ βελανιδίας, καστανέας, συκαμηνέας, καὶ παρομοίων.

159.

Εἰς τὴν ἐκλογὴν τοῦ εἴδους τῆς ξυλείας τῶν δούγων,
ἢ ὅποια θέλει χρησιμεύτῃ διὰ τὴν κατασκευὴν τῶν οἶνοδοχεί-
ων, χρειάζεται μεγαλωτάτη προσοχὴ καὶ ἐπιμέλεια, μάλιστα,
διὰ νὰ μὴν ἤθελε τύχη νὰ ᾖ ἀπὸ τὸ κατώτερον μέρος ἢ
βάσιν τοῦ δένδρου, εἰς τὸ ὁποῖον συχνάκις ἐμφυλεύουσι τὰ μυρ-
μήγγια. Καθότι τότε αἱ δούγαί μεταδίδουσι εἰς τὸ κρασίον
τὴν κακὴν ὀσμὴν καὶ γεῦσιν τῶν μυρμηγγῶν, τὴν ὁποίαν ὀνο-
μάζουσι οἱ Γάλλοι *futè* (βόχαν), περὶ τῆς ὁποίας θέλω
λαλήσῃ εἰς τὸ ἄρθ. 249. Ἐπειτα ὡς πρὸς τὸν σχηματισμὸν
καὶ τὴν κατασκευὴν τῶν βουτσιῶν πρέπει νὰ τηρῶνται οἱ ἐπό-
μενοι κανόνες.

160.

Μερικοὶ πρὶν κατασκευάσουσι τὰ βαγένια, ἢ βουτσια, κυρ-
τώνουσι τὰς λεπτὰς δούγας, ἀφοῦ τὰς καυτιάσουσι ὀλίγον εἰς
τὴν φωτίαν, καθὼς συνειθίζουσι νὰ κάμνουσι οἱ ναυπηγοὶ τῶν
τρεχαντηρίων· ἀφοῦ δὲ συναρμώσουσι τὰς δούγας, καὶ τὰς στε-
φανιάσουσι καλῶς, καὶ ἐπομένως σχηματίζεται τὸ βαγένι, τότε

e tengono dentro di essa dell' acqua, che vanno di tempo in tempo cambiando: oppure immergono a drittura la botte suddetta nell' acqua corrente, e ivi la lasciano stare totalmente immersa alcuni giorni. Quindi la ritirano, la vuotano dell' acqua, la lavano con buon vino, come si disse all' artº 155, e poi la lasciano asciugare.

161.

Altri tengono le doghe immerse nell' acqua pendente 4 o 5 mesi dopo però, che loro diedero la necessaria curvatura. Quindi le pongono a sgocciolare in un sito secco, ma non esposto ai raggi del sole: finito, che hanno di sgocciolare le pongono una sull'altra in un sito che non sia umido, con awertenza però, che una dogha non tocchi l' altra: il che si ottiene frapponendo trà l' una, e l' altra qualche pezzo di legno: scorso poi un mese, se le doghe divennero ben secche, formano la botte, la quale, dopo che venne lavata, asciugata, e ripassata con vino, come si disse nel precedente articolo, rimane subito buona al servizio.

162.

Altri finalmente senza immergere lo doghe nell' acqua, le lasciano solo seccare pendente molti anni, perchè il bosco s' indurisca meglio. Formano poi la botte, che immergono in acqua corrente, o nelle quale vi mettono dell' acqua, ed esguiscono nel rimanente tutto ciò, e quanto si è detto al fine del articolo 160.

ρίπτουν καὶ ἀφίρουν νερὸν μέσα, τὸ ὁποῖον ἄλλως ἀλλάζουν ἀπὸ καιρὸν εἰς καιρὸν, ἢ βουτοῦν κατευθεῖαν τὸ βαγένι εἰς τρεχούμενα νερά, ὅπου τὸ ἀφίρουν γὰ στέκη ὅλον καταβρεχόμενον διὰ μερικὰς ἡμέρας. Μεταταῦτα τὸ εὐγάλουν, τοῦ ἀδειάζουν τὸ νερὸν, τὸ πλύνουν μὲ καλὸν κρασί, ὡς εἶπον εἰς τὸ ἄρθ. 155, καὶ ἔπειτα τὸ ἀφίρουν γὰ στεγνώση εἰς τὴν σκιάν.

161.

Ἄλλοι, ἀροῦ δώσουν εἰς τὰς δούγας τὴν ἀναγκαίαν κυρτότητα, τὰς βουτοῦν μέσα εἰς τὸ νερὸν διὰ 4 ἢ 5 ἡμέρας. Ἐπειτα τὰς θέτουν εἰς μέρος ξηρὸν, ἀλλ' ὅχι καὶ ἐκτεθημένον εἰς τὰς ἀκτῖνας τοῦ ἡλίου διὰ γὰ στεγνώσουν. Μετέπειτα θέτουν τὴν μίαν ἐπάνω εἰς τὴν ἄλλην εἰς μέρος μὴ ὑγρὸν, λαμβάνουν μόνον τὴν φροντίδα ὥστε ἡ μία δούγα γὰ μὴν ἐγγίξη τὴν ἄλλην, τὸ ὁποῖον κάμνουν παρενθέτοντες μεταξὺ τῆς μιᾶς καὶ τῆς ἄλλης κομμάτια ξύλου. Μετὰ ἓνα μῆνα, ἂν αἱ δούγαι ἐξηράθησαν καλὰ, κατασκευάζουν τὸ βαγένι, τὸ ὁποῖον, ἀροῦ πλύνουν καὶ στεγνώσουν, καὶ μεταπλύνουν μὲ τὸ κρασίον, ὡς εἰς τὸ παρὰνω ἄρθρον εἶπον, τότε μεταχειρίζονται αὐτό.

162.

Ἄλλοι τελospάντων, χωρὶς γὰ βουτίσουν τὰς δούγας εἰς τὸ νερὸν, τὰς ἀφίρουν ἐπὶ πολλὰ ἔτη διὰ γὰ ξηρανθοῦν καὶ διὰ γὰ σκληρυνθῆ τὸ ξύλον των περισσότερον, κατασκευάζουν ἔπειτα μὲ αὐτὰς τὸ βαγένι, καὶ τὸ βουτοῦν εἰς τρεχούμενον νερὸν, ἢ τὸ γεμίζουν μὲ νερὸν, καὶ πράττουν διὰ τὰ λοιπὰ ὅσα, καὶ ὁποῖα εἰς τὸ τέλος τοῦ ἄρθ. 160. εἶπον.

163.

In ordine poi alle fessure, che tali immersioni, ed adaquamenti non bastassero a chiudere, deve o provvedersi come si suggerì nell' art. 89, o procedersi al cambio delle viziate doghe.

§. 2.

**Del modo di conservare le botti
che non sono più nuove.**

164.

Le botti, li barili, ed ogni altro recipiente chiuso, in cui si mette del vino, conservansi in buon stato mercè le seguenti avvertenze secondo la qualità loro.

165.

Se si tratta di botti, o vasi vinarj piccoli, e di facile trasporto, e maneggio, si lasciano solo sgocciolare, dopo che si sono vuotate del vino, e poi si asciugano bene con isponga, con brace, o col sole, e come meglio si accennò nelli articoli. 155 e 156.

166.

Si farà però attenzione in questo caso di non toccare all' intonaco tartaroso, o feccioso, che vi fosse attorno l' interno della botte, mentre questo devesi solamente poi raschiare, e levar via, quando vi si vorrà mettere del vino, come si disse nell' art. 151.

Ἔπειτα ὡς πρὸς τὰς χαραμάδας, αἱ ὁποῖαι δὲν ἐσφά-
λισαν καλὰ, ὡς ἐκ τῶν μούτχευμάτων πράττουσιν ἢ κατὰ τὴν
ὁδηγίαν τοῦ ἀρθ. 89, ἢ ἀλλάξουσιν τὰς βλαμμένας δού-
γας.

 ζ. Β'.

Περὶ συντηρήσεως τῶν παλαιωμμένων
βαγενίων ἢ βουτσιῶν.

Τὰ βαγένια ἢ βουτσία καὶ πᾶν ἄλλο κλειστὸν οἰνοδοχεῖ-
ον, εἰς τὸ ὁποῖον βάλλουσιν κρασί, συντηροῦνται εἰς καλὴν κα-
τάστασιν κατὰ τὸν ἐξῆς τρόπον.

Ἄν τὰ βαγένια ἢ οἰνοδοχεῖα εἶναι μικρὰ, εὐμετακόμιστα
καὶ εὐμεταχειρίστα, ἄρες νὰ στραγγίζουσιν, ἀφοῦ ἀδείασες τὸ
κρασί, καὶ ἔπειτα στίγνωσε αὐτὰ μὲ σφογκάρι, ἀνθρακίαν, ἢ
εἰς τὸν [ἥλιον, καὶ ὅπως] καλῆτερα ἐρμήνευσα εἰς τὰ ἀρθ.
155, καὶ 156.

Χρειαζέται ὅμως προσοχὴ εἰς ταύτην τὴν περίπτωσιν μὴ
ἐγγίξῃς τὸ περιάλειμα, ἢ τρυγίαν, ἢ ὁποῖα μέσα εἰς τὸ βα-
γένι γύρωθεν τῶν πλευρῶν του προσκολλᾶται ἐν ᾧ πρέ-
πει νὰ τὸ ξύξῃς καὶ νὰ τὸ εὐγάλῃς, ὅταν πρόκειται νὰ
βάλλῃς κρασίον μέσα, ὡς εἶπον εἰς τὸ ἀρθρον 151.

167.

Ma se si tratta di vasi, e botti grandi, di maneggio, e trasporto difficili, e li quali si possano tenere ben turati, allora si deve lasciare in essi ed al fondo loro 8 a 10 libbra di buon vino secondo la loro maggiore, o minore ampiezza, (art. 171) Questo vino poi verrà cambiato di sei in sei mesi all' incirca, ed il vino, che si leva via serve a fare dell' aceto (art. 322.) Questo vino si è quello, che si chiama col nome di **Conserva della botte.**

168.

Si possono anche colorire al di fuori le botti di legno con olio biacca, qual mezzo, che influisce molto alla loro e generale conservazione.

Con tutte le sopraccennate avvertenze si conserveranno buone le botti suddette quanto tempo si vuole, senza riempierle di vino.



2, 3.

Delle botti, che hanno cattivo odore,

e

**Dei mezzi di rimetterle buone
come prima.**

169.

Prima di mettere del vino in una botte si deve sempre odorare la medesima per discoprire, se abbia, o nò qualche difetto, cioè cattivo odore: poichè nulla vi è di così delicato, come il vino, per acquistare, subito un cattivo odore, e gusto.

167.

Ἄν ὁμοῦς ἔχῃς μὲ ἀγγεῖα, καὶ μεγάλα βαγένια ἢ βου-
τσιὰ δυσμεταχειρίστα καὶ δυσμετακόμιστα, καὶ ἤμπορεῖς νὰ
τὰ κρατῆς καλὰ πωμασμένα, τότε ἀφίνεις μέσα εἰς αὐτὰ καὶ
εἰς τὸν πάτον των 8 ἢ 10 λίτρας (ἄρθ. 171) καλοῦ κρασίου
κατὰ τὸ πλεόν ἢ ὀλιγώτερον χώρημα· τὸ κρασίον τοῦτο
ἔπειτα τὸ ἀλλάζεις ἀπὸ ἕξ εἰς ἕξ μῆνας περίπου, τὸ δὲ
κρασί ὁποῦ εὐγάλες χρησιμεύει διὰ τὸ ξύδι (ἄρθ. 322). Τοῦ-
το τὸ κρασίον τὸ ὀνόμασαν ρυλακτάρι τοῦ βαγενίου
(βουτσιού).

168.

Δύνασαι καὶ νὰ ἀλύψῃς ἀπέξω τὰ ξύλινα βαγένια μὲ λά-
δι καὶ στουπέτσι, ὡς μέσον συντείνον πολὺ πρὸς τὴν συν-
τήρησίν των.

Διὰ τῶν ἀνωτέρω μέσων διαφυλάττονται τὰ βαγένια ταῦ-
τα ὅσον θέλεις, καὶ χωρὶς νὰ εἶναι γεμάτα ἀπὸ κρασί.

§. Γ'.

Βαγένια (βουτσιὰ) φέροντα κακὴν ὄσμην,
καὶ
περὶ τῆς θεραπείας αὐτῶν.

169.

Πρὶν βάλλουν κρασίον μέσα εἰς ἕνα βαγένι μυρίζουν πάν-
τοτε αὐτὸ, διὰ νὰ ξεχωρίσουν, ἂν ἔχη ἢ μὴ κἀνέν ἐλάττω-
μα ἢ κακὴν ὄσμην. Καθότι δὲν ὑπάρχη τι εὐπαθέστερον τοῦ οἴ-
νου, τὸ ὁποῖον ν' ἀποκτᾷ τόσον εὐκόλως τὴν δυσωδίαν καὶ
ἀγευστίαν.