

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.

170.

Il cattivo odore, che proviene dalla cagione menzionata nell' art. 159, si corregge solo con cambiare le doghe infette circa il vino, e tutto ciò, che resta a praticarsi in seguito, e specialmente circa il vino si eseguirà quanto si v' a suggerire nel capo 21 qui appresso.

171.

Li piccoli difetti delle botti in ciò, che concernono li cattivi odori, si levano via con uno dei seguenti modi. = O con mettervi dentro di esse dell' acqua bollente, in cui siavi calce viva nel quantitativo di una libbra, (12 oncie e l' art. 233), e più secondo il maggiore, o minore cattivo odore, e secondo la maggiore, o minor ampiezza della botte = o con farvi bollire dentro di esse fiori, e foglie di pesca, come si disse nell' art. 153. Quest' operazione v' a rinnovata quante volte f' a di bisogno, eseguendola nel modo, che v' a descrivere.

- » Messa, che si è l' acqua bollente colle cose anzidet-
- » te nella botte, si scuoterà questa ben bene, se è di
- » facile maneggio, e dopo che si è la medesima ben be-
- » ne otturata.
- » Quando poi si tratta di botte grande, si scuoterà l'
- » acqua suddetta con un bastone, che si f' a entrare
- » nella botte per il buco superiore, di cui si parlò
- » nell' art. 154, ed attorno al quale bastone s' invol-
- » gerà un pezzo di straccio di tela, panno etc, etc affi-
- » ne di mantenere il più che si può otturato l' anzi-
- » detto buco, mentre si lavora col bastone a scuotere
- » l' acqua anzidetta. »

Ἡ κακὴ ὄσμη, ἣτις προέρχεται ἀπὸ τὴν αἰτίαν τὴν ἀναφερομένην εἰς τὸ ἄρθ. 159, διορθώνεται μόνον μὲ τὴν ἀλλαγὴν τῶν μολυσμῆτων θούγων. Διὰ τὸ κρασίον καὶ διὰ πᾶν ὅ,τι μένει διὰ τὴν παραγωγὴν εἰς τὸ μετέπειτα. καὶ ἰδίως διὰ τὸ κρασίον, ἀκολουθήσων τὰς διδασκαλίας τοῦ παρεμπρὸς Κερ. κά.

Τὰ μικρὰ ἐλαττώματα τῶν βαγενίων περὶ τὰς κακὰς ὀσμάς, θεράπευσον δι' ἐνὸς τῶν ἀκολουθῶν τρόπων. Ἡ ρίζη μετὰ εἰς αὐτὰ ζεματιστὸν νερὸν τὸ ὁποῖον γὰ ἐμπεριέχῃ κεκαυμένον τίτανον, ἢ ἄσβεστον περίπου μίαν λίτραν (οὐγγίας 12 ἴδε τὸ ἄρθ. 233,) καὶ πλέον, κατὰ πως εἶναι μεγάλη ἢ μικρὰ ἢ κακὴ ὄσμη, ἢ κατὰ τὸ χῶρημα τοῦ βαγενίου ἢ βουτσίου. Ἡ ζεμάτισε μετὰ εἰς αὐτὰ ἄνθη καὶ φύλλα ῥωδακινέας, ὡς εἶπον εἰς τὸ ἄρθρον 153. Τὴν ἐργασίαν ταύτην ἀναλαμβάνουσιν ὁσάκις ἢ χρεῖα τὸ καλέσῃ, καὶ κατὰ τὸν ἀκόλουθον τρόπον.

» Ἀφοῦ χύσουν τὸ ζεματισμένον νερὸν μαζὺ μετὰ ἀνωτέρω ἡλύσματα μετὰ εἰς τὸ βαγένι, ταράττουν ὅλον τὸ βαγένι καλὰ, ἂν ἦναι εὐμετακίνητον, καὶ ἀφοῦ στουππώσουν αὐτὸ μὲ ἀκρίθειαν.

» Ἄν ὁμοῦ τὸ βαγένι εἶναι τρανόν, τότε ταράττουν τὸ ἴδιον νερὸν μὲ ἓνα ῥαβδί, τὸ ὁποῖον ἐμβάζουν εἰς τὸ βαγένι ἀπὸ τὴν ἐπάνω τρύπαν, περὶ τῆς ὁποίας εἶπαμεν εἰς τὸ ἄρθ. 154. Καὶ γύρω τοῦ ῥαβδίου τυλήσσουν μερικὸν πανὶ ἢ ῥοῦχον, κ. τ. λ. διὰ νὰ τηροῦν ὅσον τὸ δυνατὸν πώμασμην τὴν προλεχθεῖσαν τρύπαν, καθ' ὃν καιρὸν δουλεύει μὲ τὸ ῥαβδί εἰς τὸ νὰ ταράσῃ τὸ νερὸν τοῦτο.

Con l' uno, o con l' altro dei sovr indicati due mezzi si deve in sostanza procurare, che tutto l' interno della botte resti perfettamente lavato coll' acqua bollente, o messavi dentro tale, o fattavi bollire entro colli necessarj utensili: si dee però far attenzione (il che è di rigore) di tirar via quest' acqua dalla botte prima, che quella siasi resa totalmente fredda.

172.

Circa quelle botti, di cui il cattivo odore è sommo, se esse sono formate con doghe molto spesse, o grosse, il rimedio consiste nel assottigliarle in guisa, che si levi via tutta la parte infetta del bosco loro. Se poi sono sottili le doghe, il rimedio consiste nel carbonizzarle colla fiamma, come si disse nel principio dell' artº. 160.

173.

Un mezzo poi, che difficilmente manca di riuscire, si è quello di far servire la botte infetta ad uso di tino, o coricata, o levata in piedi (togliendovi in quest ultimo caso uno dei fondi) e farvi bollire entro delle uve, e formarvi il vino, come in tino. Si dee preferire di mettervi delle uve di qualità inferiore, e piuttosto agresti, ed ottenere del vino inferiore, sebbene il vino così formato non contragga nissun cattivo odore, o gusto.

Si farà però attenzione di mettere dentro assieme alle dette uve quelle porzioni del fondo della botte, ossia quelle doghe, che si sono levate via per rendere la botte a guisa di tino, come si disse (vedasi pure l'articolo 253 al capo 21.)

Μὲ τὸν ἕνα, ἢ μὲ τὸν ἄλλον τῶν προσημειωθέντων μέσων τὸ πᾶν τῆς ἐργασίας συνίσταται εἰς τὸ νὰ κάμουν, ὥστε ὅλον τὸ ἐσωτερικὸν τοῦ βαγενίου νὰ πληθῆ ἐντελῶς καλὰ μὲ τὸ ζεματισμένον νερὸν, τὸ ὁποῖον ἐγγύουν εἰς αὐτὸ, ἢ μέσα μὲ τὰ ἀναγκαῖα ἐργαλεῖα τὸ βράζουν μέσα.

Πρέπει ὅμως νὰ δώσῃ προσοχὴν (ὡς ἀπαράβατον τοῦτο) νὰ εὐγάλης τὸ νερὸν, πρὶν κρυώσῃ ὅλως διόλου τὸ νερὸν μέσα.

172.

Διὰ ἐκεῖνα τὰ βουτσια, ἢ βαγένια, τῶν ὁποίων ἡ κακὴ ὅσ. μὴ εἶναι μεγάλη, ἂν αἱ δούγαις των εἶναι πολλὰ πικταί, ἢ χονδραί, ἢ θεραπεία των συνίσταται εἰς τὸ νὰ λεπτύνωνται εἰς τρόπον ὥστε νὰ τῶν ἀφαιρεθῇ ὅλον τὸ μiasμένον μέρος τοῦ ξύλου των. Ἄν εἶναι λεπταί, καυτηρίασον καὶ καψάλισον αὐτάς διὰ τῆς φλογός, καθὼς εἶπον εἰς τὰς ἀρχάς τοῦ ἄρθ. 160.

173.

Ἄλλο μέσον δυσκόλως ἀποτυγχάνων ὑπάρχει τὸ νὰ μεταχειρίζωνται τὸ μολυσμένον βαγένι ἀντὶ κάδου, ἢτε πλαγιασμένον, ἢτε ὑψωμένον εἰς πόδας (καὶ τότε ξεπατώνουν τὸν ἕνα πάτον) μέσα εἰς τὸ ὁποῖον βάλλουν τὰ σταφύλια νὰ βράσουν διὰ νὰ κατασκευάσουν τὸ κρασίον καθὼς καὶ εἰς τὸν κάδον εἰς τοῦτο ὅμως προτιμοῦνται τὰ σταφύλια τῆς κατωτέρας ποιότητος καὶ μᾶλλον τὰ ἄγουρα διὰ νὰ κάμουν τὸ πρῶστον κρασί, ἂν καὶ τὸ οὕτω πῶς κατεσκευασμένον δὲν ἀποκτᾷ οὐδεμίαν κακὴν ὄσμήν, ἢ ἀγευστίαν.

Πρέπει ὅμως νὰ βάλλουν μέσα εἰς τὰ οὕτως μεταχειρισθέντα βουτσια ἢ βαγένια μαζὴ μὲ τὰ σταφύλια τὰ κομμάτια τοῦ πάτου τοῦ βαγενίου, τούτέστι τὰς δούγας ὁποῦ εὐγάλαν διὰ νὰ ἀποκαταστήσουν αὐτὸ εἰς τὴν χρῆσιν τοῦ κάδου, ὡς προεῖπον. (Ἴδε καὶ τὸ ἄρθ. 253 εἰς τὸ Κεφ. κ'.)

**Del riempimento, e turamento
delle botti, e vasi vinarj.**

174.

Le botti si devono riempiere intieramente sino al cocchiame superiore, e poi si deve usar attenzione di mantenerle così riempite, mercè l'aggiunta di vino di tempo in tempo, e specialmente nell'ordine seguente: circa li primi tempi dacché si è riempita la botte, vale a dire che dal giorno, in cui si riempì questa sino alla metà di dicembre, vi si aggiongerà del vino ogni otto giorni. Quindi si farà l'aggiunta suddetta solo ogni quindici giorni sino al fine di gennajo. dopo questo mese l'aggiunta non si farà più che una volta al mese.

175.

Qualunque vino non difettoso è buono per queste aggiunte, e specialmente per quelle, che si fanno mentre il vino fermenta ancora più o meno nella botte. In generale però, si destina a tale uso il vino della strettura di mezzo del torchio, quando non si hà dell'istesso vino della botte per aggiongervi (art. 282). Quest'operazione è conosciuta sotto il nome di *darre* la piena alle botti. (art. 296.)

Περὶ ἀπογεμίματος καὶ πωματῶν
ἢ στουπώματος τῶν Οἴνοδοχείων
βουτσίων (βαγενίων.)

174.

Τὰ βαγένια πρέπει νὰ γεμίζονται ἕως ἐπάνω εἰς τὸ κουρ-
κούνι τῆς ὄκνας (ἄνω τρύπας) καὶ μεταταῦτα χρειάζεται
προσοχὴ διὰ νὰ συντηρῶνται πάντοτε γεμάτα διὰ τῆς προσ-
θήκης ἀπὸ καιρὸν εἰς καιρὸν ἄλλου κρασίου, καὶ μάλιστα
κατὰ τὴν ἐφεξῆς τάξιν: περὶ τὰς ἀρχὰς ἀφοῦτε ἐγεμίσθη τὸ βα-
γένι, δηλονότι ἀπὸ τῆς ἡμέρας καθ' ἣν ἐγέμισαν αὐτὸ ἕως
μέσα Δεκεμβρίου, προσθέτουν κρασίον ἀνὰ κάθε ὀκτὼ ἡμέ-
ρας· μετὰ τὴν ἐποχὴν ταύτην, τὸ πρόσθεμα γίνεται μόνον
ἀνὰ κάθε δεκαπέντε ἡμέρας ἕως τέλος Ἰαννουαρίου. παρελ-
θόντος τοῦ μηνὸς τούτου, δὲν προσθέτουν πλέον εἰμὴ ἅπαξ
τοῦ μηνός.

175.

Κάθε κρασίον, μὴ βλαμμένον, δύναται νὰ χρησιμεύσῃ διὰ τὰ
ἀπογεμίματα· περισσότερον ὅμως ὅσα γίνονται καθόσον δὲν
ἀπετελείωσῃ τὴν βράσιν του εἰς τὰ βαγένια ὁ οἶνος· ὡσεπι-
τοπολὺ ὅμως ὅταν δὲν ἔχουν κρασίον τοῦ αὐτοῦ βαγενίου
διὰ νὰ προσθέτουν (ἄρθ. 182) τότε προτιμοῦν κρασίον τοῦ
δευτέρου στείψήματος ἢ ἐκπιέσεως τοῦ πιεστηρίου ἢ ληνοῦ.
τούτέστι τὸ μεσαῖον τοῦ πρώτου καὶ τελευταίου στείψήμα-
τος.

Τὴν ἐργασίαν ταύτην ἑνομάζουσι κοινῶς ἀπογέμισμα τῶν
οἴνοδοχείων ἢ βουτσίων. (ἄρθ. 296)

176.

Li turaccioli devono essere calzati con stoppa perchè turino meglio si batteranno quindi con martello di legno e si copriranno eziandio all' intorno, ed al di fuori con terra grassa, se fia d' uopo.

177.

La maggiore conservazione del vino, che è nelle botti, dipende assolutamente dall' attenzione nel mantenerle riempite, e turate a dovere; e dalla negligenza a tal riguardo risultano in generale li guasti, e le acidità dei vini.

178.

Nel novero di tali guasti, e come primo segno dei medesimi si annovera la così detta fioratura del vino, la quale avviene pur anche nelle bottiglie, che sono o mal turate, o mal piene se non si praticerà a loro riguardo ciò che si suggerisce nella nota 27.

Si rimedia a tale inconveniente circa le botti coll' aggiungervi tanto vino, che sia d' uopo per far versare dal buco del cochiume (o della bocca delle bottiglie. od altro vaso vinario) tutto il quantitativo del vino fiorito (28), e mantenere quindi la botte ben turata, e piena, dopo di avere però] chiarificato il vino secondo li capi 19 e 20, e se il vino avesse contratto già un pò d' acido, col correggere questo prima colli mezzi suggeriti nel capo 21.

179.

In mancanza di buoni turaccioli, oppure per evitarsi di dare tante piene alle botti, ed ai vasi vinarij,

176.

Τὰ στουππώματα πρέπει νὰ συνεμπύγωνται μὲ τὸ στουπί διὰ νὰ πωμάζουν καλήτερα· τὰ κτυποῦν ἔπειτα μὲ τὸ ξύλινον σουρί, καὶ μάλιστα τὰ σχεπάζουν γύρωθεν καὶ ἐπάνωθεν μὲ παχείαν λάττην, (πηλοῦ) ἂν εἶναι ἀνάγκη.

177.

Ἡ μονιμότης τῶν κρασίων μετὰ εἰς τὰ βαγένια ἐξήρτηται ἀπολύτως ἀπὸ τὴν φροντίδα τοῦ νὰ τηρῶνται γεμάτα, καὶ καλοκλεισμένα, ἀλλέως ἂν παραμεληθῇ τοῦτο προέρχονται φθοραί, καὶ τὰ ξυνίσματα τῶν κρασίων (οἱ ἐκτροπίασι οἶνο!).

178.

Εἰς τὴν ἀριθμὸν καὶ ὡς πρόδρομος διαφορῶν συναριθμεῖται καὶ ἡ οὕτω λεγομένη ἐξάνθησις τοῦ οἴνου (ἐξανθήματα ἢ κροκίδια τῆς σήψεως τοῦ οἴνου), τὸ ὁποῖον συμβαίνει ὡς καὶ μέσα εἰς τὰ βουκάλια, τὰ ὁποῖα δὲν ἐβούλωσαν καλὰ, ἢ ἐκακογέμισαν ἂν δὲν πράξης εἰς ταύτας ὅσα εἰς τὴν σημείωσιν κζ'. ἐρμηνεύω.

Τὸ τοιοῦτον ἐλλάττωμα τοῦ οἴνου, ὡς πρὸς τὰ βαγένια θεραπεύεται, ὅταν προσθέσει οἶνον τοσοῦτον ὥστε ν' ἀρκέσῃ διὰ νὰ ξεχυλίσῃ ἀπὸ τὴν ὄκναν ἢ τρύπαν τοῦ στουππώματος (ἢ ἀπὸ τὸ στόμιον τοῦ βουκαλίου ἢ ἄλλου ἀγγείου) ὅλον τὸ ἐξανθημένον κρασί, συντηρῶν μετὰ ταῦτα τὸ βαγένι καλὰ βουλωμένον καὶ γεμάτον, ἀφοῦ λαγαρίσῃς ὅμως τὸ κρασίον κατὰ τὰ κεφάλαια ιθ. καὶ κ. καὶ ἂν τὸ κρασίον ἤθελεν ἐπάρῃ ὀλίγην ξυιάδα νὰ τὸ διορθώσῃς πριχοῦ μὲ τὰ ὁποῖα ὑπέδειξα μέσα εἰς τὸ κεφάλαιον κά.

179.

Ἐν ἐλείψει καλῶν στουππωμάτων, ἢ διὰ νὰ ἀπορύγῃς τὰ τόσα ἀπογεμίσματα τῶν βουτσίων καὶ οἰνοδογεῖων (ἀρθ. 176)

art. 176) sogliono taluni mettere due dita di buon olio d'oliva sopra il vino, togliendosi così ogni contatto coll'aria al vino, da cui procede l'inacidimento, e la fioratura o guasto suo.

L'olio poi si leva via nel modo stesso, che si è indicato per la fioratura, oppure con isponga, o stoppa, con cui si facci bere, e portarvia l'olio.

180.

Ma senza tutti tali mezzi, che esiggon sempre, e spese, e perdite di tempo, si può rimanere certi, che un vino si conserverà bene, e perfettamente chiusa la botte, e come si dice, ermeticamente, senza che l'aria vi possa penetrare, quando la botte ben turata, e piena si facci girare sino a che il vino interiore copri per intiero l'interno del turacciuolo del cocchiere superiore. Questo mezzo equivale, come è facile a vedere, e corrisponde a quello di tenere o coricate in lungo le bottiglie piene o diritte col culo in sù le non piene di vino, come si accenna della detta nota 27 (vedasi l'art. 305)

181.

Quest'ultimo mezzo però è solo addattato ai vini che sono compiutamente formati, cioè, che soffrirono li necessarj travasamenti di cui si parlerà nel capo 18, ed il chiarificamento, se non il solforamento, di cui nel capo 20, e che per conseguenza non vanno più soggetti a fermentazione, e non hanno nemmeno più bisogno della piccola, per ottenere l'ultimo perfezionamento, ma si tratta soltanto più di conservare il vino quale si é. (art. 148, e 149.)



μερικοί συνειθίζουν νὰ ἐμβάλλουν δύο δακτύλων καλὸν ἔλαιον ἐπάνω τοῦ κρασίου, ἀφαιρῶντες τοιοῦτης λογῆς κάθε ἐπαφήν τοῦ ἀέρος εἰς τὸ κρασίον, ἀπὸ τὸ ὁποῖον πηγάζει ἡ ξυνάδα, καὶ ἡ ἐξάνθησις ἢ ἡ ἐκτροπή του.

Τὸ λάδι ἔπειτα τὸ ἐκβάλλουν μὲ τὸν αὐτὸν τρόπον καθὼς ἐδείξαμεν διὰ τὰ ἐξανθήματα τοῦ οἴνου ἢτε μὲ σφουγγάρι, ἢ στωπί, τὸ ὁποῖον κάμνουν νὰ πιπιλήσῃ τὸ λάδι.

180.

Ἄλλὰ καὶ ἄνευ τῶν τοιούτων μέσων, τὰ ὁποῖα ἀπαιτοῦν πάντοτε δαπάνας, καὶ χρονοτριβὰς, ἔσω βέβαιος, ὅτι ἓνα κρασίον συντηρεῖται καλῶς, ὡς ἐντελῶς κλεισμένον, καὶ ὡς λέγεται ἐρμεικῶς, ὥστε νὰ μὴν ἤθελεν εἰσχωρήσει ὁ ἀήρ, ὅταν τὸ καλοκλεισθὲν βαγένι καὶ γεμάτον τὸ γύρεις ἔωσοῦ ὁ ἐσωτερικὸς οἶνος νὰ σκεπάζῃ ἐντελῶς τὸ ἔσω τοῦ στυπώματος (τῆς ὀκνας.) Τὸ μέσον τοῦτο ἐξισοῦται, (ὡς δύνασαι νὰ τὸ ἰδῆς εὐκόλως) καὶ ἀνταποκρίνεται μὲ ἐκεῖνο, κατὰ τὸ ὁποῖον πλαγιάζουν κατὰ μᾶκρος τὰ γεμάτα μπουκάλια ἢ θεμμένα ἀνάποδα τὰ μὴ γεμάτα ὡς ἐστημείωσα εἰς τὴν ῥηθεισαν σημείωσιν κζ'. (Ἴδε τὸ ἄρθ. 305.)

181.

Τὸ τελευταῖον τοῦτο μέσον ὁμῶς ἐφαρμόζεται μόνον εἰς τὰ κρασία ὅσα καθ' ἑλοκληρίαν ἐμορφόθησαν, τούτέστι ὅσα ὑπέμειναν τὰ ἀναγκαῖα μεταγγίσματα περὶ τῶν ὁποίων θέλω ἐμιλήσει εἰς τὸ Κερ. ιή, καὶ τὸ λαγάρισμα, ἀν ὄχι καὶ τὸ κάπνισμα, περὶ οὗ εἰς τὸ Κερ. κ'. καὶ τὰ ὁποῖα ἐπομένως δὲν ὑπόκεινται πλέον εἰς ἀναζύμωσιν, καὶ δὲν ἔχουν πλέον χρεῖαν οὔτε τῆς μικρᾶς, διὰ νὰ φθάσουν εἰς τελειοποίησιν, ἀλλὰ πρόκειται μόνον τοῦ νὰ συντηρηθῇ ὁ οἶνος τοιοῦτος ὁποῖος εἶναι (ἄρθ. 148, καὶ 149.)

CAPO 16.

Delle vinaccie,

e
del vino del torchio.

182.

Tirato, che si è il vino dal tino così il chiaro, come il meno chiaro, o torbido, e che si lasciò questo secondo l'art^o 138 alquanto sgocciolare, colla dovuta attenzione di non lasciare cadere al fondo, ossia abbasso il capello del tino (perchè mescolandosi questo colle feccie cagionerebbe una fermentazione capace d' inacidire queste, e quello) si procurerà di portare senz' indugio le vinaccie al torchio per procedere alla formazione del vino del torchio, col mezzo delle varie strettture, di cui già si diè un cenno nell' art^o 175, e che il peso del trave, e della macchina spremente può admettere (29.)

183.

Se mai Per qualche circostanza non si potessero portare sotto il torchio così presto le vinaccie, conviene allora usare le seguenti attenzioni.

1. **Levar via le vinaccie secche, ed inacidite** (che sono quelle rimaste più in contatto coll' aria).

2. **Mescolare le altre di due in trè ore con un bastone per ogni modo, come meglio si spiegherà nuovamente quì sotto al fine dell' art^o 185. (vedasi l' art^o 104).**

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ 167.

Στέμφυλα ἢ τσίπουρα, καὶ τὸ κρασίον τοῦ
πιεστηρίου, τῆς μαγγάνας, ἢ τοῦ ληνοῦ.

182.

Ἄφου ἐτράβιξες τὸ κρασίον ἀπὸ τὸν κάδον τόσον τὸ καθα-
ρὸν καθὼς καὶ τὸ ἀκαταστάλακτον ἢ θολὸν, τὸ ὁποῖον ἀφου
ἄφησες κατὰ τι νὰ στραγγίξῃ κατὰ τὸ ἄρθρον 138 μὲ τὴν
ἀνήκουσαν προσοχὴν μὴν ἤθελες κάμη νὰ πέσῃ εἰς τὸν πά-
τον τὸ σκιάδι τοῦ κάδου (διότι ἂν ἀνακατωθῇ τοῦτο μὲ τὴν
λάσπην τῆς τρυγίας ἤθελε γίνῃ παραίτιον ἐνζυμώσεώς τινος
ἱκανῆς νὰ ξυνίσῃ τὸ ἓν καὶ τὸ ἄλλο.) Πρέπει, ὅσον τὸ δυνα-
τὸν, ἀμέσως καὶ χωρὶς ἀναβολὴν, νὰ ὑποβάλλῃς τὰ τσίπου-
ρα εἰς τὸ πιεστήριον διὰ νὰ κάμῃς τὸν δευτερίαν ἢ στεμφυ-
λιτὴν οἶνον διαμέσου τῶν διαφόρων στειψιμάτων ἢ ἐκπιέσεων
περὶ τῶν ὁποίων ἀνέφερα ἐμπαρόδῳ εἰς τὸ ἄρθ. 175, καὶ τὸ
βάρος τῆς μεσόδμης ἢ γρέντας, ἣτις στηφῆ, ἐνδέχεται. (κθ').

183.

Ἄν ἀπὸ αἰτίαν τινα δὲν ἦτο δυνατόν, νὰ ὑποβάλλῃς τόσον
σύντομα τὰ τσίπουρα εἰς τὸν στύφτην, τότε πρόσεχε διὰ τὰ
ἀκόλουθα.

α. Εὐγάλε τὰ ξηρὰ καὶ ξυλισμένα τσίπουρα, (καὶ τοῦτα
εἶναι ὅσα ἔμειναν ἔξω εἰς τὴν συνάφειαν τοῦ ἀέρος).

β. Ἀνακάτωνε τὰ ἄλλα εἰς κάθε δύο ἢ τρεῖς ὥρας μὲ ἓνα
ραβδί ἀπ' ὅλα τὰ μέρη ὡς θέλω ἐρμηνεύσῃ ἐκ νέου καλῆ-
τερα εἰς τὸ τέλος τοῦ παρακατιόντος ἄρθ. 185. (ἴδε τὸ ἄρθ. 104)

Odorando, e bene disaminando le vinaccie, che formano il così detto capello del tino, facilmente si distingueranno le già secche, od inacidite.

Nel tino coperto si troverà solo di queste attorno la bocca del medesimo, come che ivi si trovarono in contatto coll'aria esterna, come già osservai nell'artico: 92 e seg. ma sempre mai in minor quantità, che nel tino non coperto, come si v'è a dire.

Le vinaccie secche, ed inacidite non sono buone, che a far dell'aceto, come s'insegnerà nel capo 27. Esse però non montano, che ad una secchia ordinaria quanto ai tini coperti, e che si riempiono con uve solo buone a far vini leggieri, e fors'anche non se ne troverà, se il tino è piuttosto piccolo, a motivo, che in cotali tini la fermentazione non dura, che otto, o 10 giorni, come si osservò nell'artico: 121.

Ma se il tino è grande e ripieno di uve buone a far vini generosi, può il quantitativo di dette vinaccie secche, ed inacidite essere al quanto più copioso, sebbene però non di molto; nel caso però, che si osservino le prescritte regole, e quella in particolare di non dimenticare di alzare di tempo in tempo il capello del tino o le vinaccie, che lo formano col mezzo di un bastone subito, che cessò la fermentazione, e di mescolarle soventi, come si suggerì nel precedente articolo 185 n. 2, ed eseguendo ciò che pur si disse nell'artico: 104.

Ὁσφραίνων, καὶ ἐξετάζων τις καλῶς τὰ στέμφυλα, τὰ συσταίνοντα τὸ λεγόμενον σκιάδιον τοῦ κάδου, εὐκόλως δύνασαι νὰ διακρίνης τὰ ξηραμένα, καὶ ξυνίζοντα.

Εἰς τὸν πωματμένον κάδον θέλουν εὐρεθῆ μόνον ἀπὸ αὐτὰ τριγύρω αὐτοῦ τοῦ στομίου του, διότι εὐρίσκονται εἰς συνάφειαν μὲ τὸν ἐξωτερικὸν ἀέρα, ὡς ἀνωτέρω ἔκαμα τὴν παρατήρησιν ταύτην εἰς τὰ ἄρθ. 92 καὶ ἐπ. πάντοτε ὅμως ὀλιγώτερα παρὰ εἰς τὸν ξέσκεπον κάδον, ὡς ἤδη λέγω.

Τὰ ξηρὰ, καὶ ξυνισμένα τσίπουρα χρεισιμεύουν μόνον διὰ ξύδι, ὡς εἰς τὸ κεφ. κζ'. θέλω διδάξει. Ἡ ποσότης ὅμως εἶναι μόλις ὡς ἐνὸς μικροῦ καδίσκου ὅταν οἱ κάδοι εὐρίσκονται σκεπασμένοι, καὶ γεμάτοι ἀπὸ σταφύλια καλὰ μόνον διὰ τὰ αὐτόκρατα, ἢ ἐλαφρὰ κρασία, καὶ ἴσως παντάπασιν, ἂν ὁ κάδος εἶναι μικρότερος, ἐκ τοῦ ὅτι εἰς τοιούτους κάδους ἡ ἐνζύμωσις διαρκεῖ μόλις ὀκτῶ ἢ δέκα ἡμέρας, ὡς ἴδωμεν εἰς τὸ ἄρθ. 121.

Ἄν ὅμως ὁ κάδος εἶναι μεγάλος, καὶ γεμάτος ἀπὸ σταφύλια καλὰ διὰ κατασκευὴν οἴνων εὐχύμων καὶ δυνατῶν, τότε τὰ ξηραμένα καὶ ξυνίζοντα τσίπουρα εἶναι ὀπωστοῦν ἀφρονέτερα, ἂν καὶ ὄχι περισσῶς, ὅποταν ὅμως ἤθελον διαφυλαχθῆ οἱ τεθέντες κανόνες, καὶ ἰδίως ὁ κανὼν ἐκεῖνος κατὰ τὸν ὁποῖον εἶναι ἀνάγκη, νὰ μὴ λησμονήσης ὅτι πρέπει (εὐθὺς ἀφότου ἔπαυσεν ἡ ἐνζύμωσις) νὰ σηκῶνης μὲ μίαν ράβδον ἀπὸ καιρὸν εἰς καιρὸν τὸ σκιάδιον τοῦ κάδου, ἢ τὰ συσταίνοντα τοῦτο στέμφυλα, καὶ νὰ τὰ ἀνακατώνης συνεχῶς, καθὼς ἀπέδειξα εἰς τὸ προτερινὸν ἄρθ. 185, ἄριθ. β'. καὶ πράττων ὅσα ἀκόμη εἶπα εἰς τὸ ἄρθ. 104.

Solo le altre vinaccie buone (cioè nè secche, nè inacidite) si portano sotto il torchio per comprimerle varie volte (il più soventi 4^o volte) ciò che chiamasi col nome di strettura (art. 182) per tirare da esse tutto il sugo possibile, dal quale si forma il così detto vino del torchio, il quale è sempre più colorito, che quello del tino.

Intanto ogni strettura si fa così.

» Si comprimono in prima le ammucchiate vinaccie
 » ben disposte entro una specie di cassa formata di
 » pietra, o legno, e coperte da pezzi di tavole, sù
 » cui cader deve il peso del torchio, ossia del trave,
 » che forma questo peso: fatta la prima compressione
 » si rimonta il trave col mezzo di un legno a vite,
 » e si tagliano tutte le vinaccie che uscirono fuori
 » dal compresso mucchio, e si rimettono sopra questo,
 » che ricoperto nuovamente con dette tavole si sotto
 » pone nuovamente al peso del torchio, o trave.
 » Quest' operazione si rinnova 3 ed anche 4 vol-
 » te: la cassa avrà un buco per cui sortirà il sugo-
 » mosto, che percola in seguito a queste pressioni,
 » entro il vaso, o secchia, che si metterà sotto del
 » detto buco per riceverlo.

Più forte, e pesante si è il trave suddetto, che costituisce la principale parte del torchio, e maggiore si è il profitto, che si ricava dalle anzidette operazioni. (vedi la nota 29)

In regola generale si ricava da tali vinaccie così

Μόνον τὰ ἄλλα κατὰ τσίπουρα (δηλονότι τὰ μὴ ξηραμέ-
να, ἢ ξυνίζοντα) ὑποβάθουν εἰς τὸ πιεστήριον (ληνὸν) διὰ νὰ
τὰ στείψουν πολὰς φορὰς (ὡσεπιτοπλεῖστον τετράκις) τὸ ὁποῖ-
ον ὀνομάζουν μαγγανίας ἢ στυψήματα (ἄρθ. 182), διὰ νὰ ἐκ-
βάλουν ἀπὸ αὐτὰ τὸ ζουμί, ἀπὸ τὸ ὁποῖον γίνεται τὸ λεγόμε-
νον κρασί τῆς μαγγανιάς (τοῦ ληνοῦ) τὸ ὁποῖον εἶναι πάντοτε
πλέον βαθύχρωμον, παρ' ἐκεῖνο τοῦ κάδου.

Ἐν τούτοις κάθε ἐκπίεσις ἢ στείψιμον γίνεται οὕτω.

• Στείφουν ἐν πρώτοις τὰ συσσωρευμένα τσίπουρα, καὶ
• στρωμένα μέσα εἰς ἓν εἶδος κιβωτίου ἀπὸ ξύλον, ἢ λίθον,
• καὶ σκεπασμένα ἀπὸ τεμάχια σανίδων, ἐπάνω εἰς τὰ ὁποῖα
• θέλει πέση τὸ βάρος τοῦ πιεστηρίου, ἢτε τὰς γρεντίνας, ἢ
• ὁποῖα εἶναι τὸ βάρος αὐτό. Μετὰ τὸ πρῶτον στείψιμον ἀνα-
• βιδάζουν τὴν ρεντίαν δι' ἑνὸς στρίμοκος, ἢ ἄξονος μὲ στρο-
• φήν· μετέπειτα κόπτουν ὅσα τσίπουρα διέφυγον ἀπὸ τὰ πλά-
• γη τοῦ σωροῦ, καὶ τὰ θέτουν ἐπάνω εἰς αὐτὸ, τὸ ὁποῖον
• ἀφοῦ ἐκ νέου μὲ τὰ ῥηθέντα σανίδια σκεπάσουν, ὑποβάλλουν
• πάλιν ὑπὸ τὸ βάρος τοῦ πιεστηρίου. Τὴν ἐργασίαν ταύτην
• ἐπαναλαμβάνουν τρίς καὶ τετράκις. Τὸ ἀνωτέρω κιβώτιον φέ-
• ρει μίαν τρύπαν διὰ τῆς ὁποίας ἐξέρχεται ὁ διατρέχων ὀπός
• (ἢ τὸ ἐκπίεσμα) μέσα εἰς τὸ ἀγγεῖον ἢ καδίσχον
• τὸ ὁποῖον θέτουν κάτωθεν τῆς τρύπας, διὰ νὰ τὸν δέ-
• χηται. »

Ὅσον πλέον δυνατὴ καὶ βαρεῖα εἶναι ἡ μεσάδμη, ἢ τράβα,
ἢ ὁποῖα εἶναι τὸ κυριώτερον μέρος τοῦ πιεστηρίου, τόσο μὲ-
γαλλήτερον εἶναι τὸ κέρδος, τὸ παραγόμενον ἀπὸ τὰς ῥηθείσας
ἐργασίας. (Ἴδε τὴν σημείωσιν κέ.

Ὁσεπιτοπλεῖστον εὐγαίνει ἀπὸ αὐτὰ τὰ τσίπουρα τοιοῦτης

spremute sotto di un buon torchio, un 25 0|0 del totale vino ricavato dal tino, sempre però che siansi osservate le sopra descritte regole. Il che dimostra viemmeglio la necessità, e l'utilità di ben osservarle.

188.

Il vino del torchio può essere messo od in botti separate, od anche in una sola.

189.

Nel 1. caso la sua separazione naturale è quella di mettere le due strettore di mezzo in una botte, e la 1. e 4 in altra botte, servendosi di quelle per dare la piena alle botti, come si disse nell art. 175 (vedi l art. 186.)

190.

Il vino del torchio non deve mai essere messo col vino del tino a cagione della grande differenza, che vi è nel travasamento delle due specie di vini, come meglio si vedrà nel capo 18.

191.

Queste vinaccie, dopo essere state così spremute dal torchio possono ancora produrre otto, e perfino undici libbre di buona acquavita per ogni cento libbre di peso di esse, qualora si abbiano gli utensili, e le cognizioni per fare addovere l'operazione della distillazione.

Oltre di ciò dalli granelli, o semi, che rimangono, dopo che sono ben asciugati, e puliti si può eziandio ricavare ancora sotto il torchio 12 a 15 libbre di buon olio per il lume: mentre ciò che rimane dopo tut-

λογῆς στειμένα, εἰς καλὸν πιεστήριον ἢ ληνὸν ἕνα 25 0|0 τοῦ ὀλικοῦ κρασίου τοῦ κάδου, ὅταν ὁμῶς ἐφυλάχθησαν οἱ προεκτεθέντες κανόνες· τὸ ὁποῖον ἀποδεικνύει, ἔτι πλέον τὴν ἀνάγκην καὶ ὀφέλειαν τῆς καλῆς τηρήσεώς των.

188.

Τὰ κρασία τοῦ πιεστηρίου δύνανται νὰ τεθοῦν εἰς βαγένια χωριστὰ, ἢ καὶ εἰς μοναχὸν ἕνα.

189.

Εἰς τὴν πρώτην περίπτωσιν ὁ φυσικὸς χωρισμὸς του εἶναι, ὅταν βάλλῃς τὰς δύο ἐκπιέσεις τῆς μέσης εἰς ἕνα βουτσί, τὴν δὲ α' καὶ δ' εἰς ἄλλο βουτσί, μεταχειριζόμενος τὸ τῆς μέσης, διὰ νὰ κάμῃς τὰ ἀπογεμίσματα τῶν βαγενίων, ὡς εἶπον εἰς τὸ ἄρθ. 175. (ἴδε τὸ ἄρθ. 186.

190.

Τὸ κρασίον τοῦ πιεστηρίου δὲν πρέπει ποτὲ νὰ βάλλεται ὁμοῦ μὲ τὸ κρασίον τοῦ κάδου ἐξ αἰτίας τῆς μεγάλης διαφορᾶς, ἣτις ὑπάρχει εἰς τὸν μεταγγισμὸν δύο κρασίων καθὼς θέλεις ἰδῆ καλητέρα εἰς τὸ κεφ. ιή.

191.

Τὰ τσίπουρα ταῦτα ἀφοῦ τοιοῦτης λογῆς ἐστείφθησαν ἀπὸ τὸ πιεστήριον δύνανται ἀκόμη νὰ προάξουν ὀκτὼ ἕως ἔνδεκα λίτρας καλοῦ ρακίου ἀνὰ κάθε ἑκατόλιτρον τοῦ ἰδίου βάρους των, ὅταν ὑπάρχουν τὰ ἐργαλεῖα καὶ ἡ μάθησις διὰ νὰ κάμῃ τις καθὼς πρέπει τὴν ἐργασίαν τοῦ ἀποσταγμοῦ.

Ἐκτὸς τούτου, ἀπὸ τὰ γίγαρτα ἢ κόκκους ὁποῦ μένουν ἀφοῦ ξηρανθοῦν, καὶ καθαρισθοῦν, δύνανται νὰ εὐγάλη ἀκόμη ἀπὸ τὸ ἐλαιοτρόπιον 12 ἕως 15 λίτρας καλὸν λάδι διὰ τὸ φῶτισμα· ἐνῶ τὸ ἀπομεινάριον μετὰ τὰς ἐργασίας ταύτας χρησιμεύει διὰ τὸ καύσιμον, ὡς συνειθίζεται μὲ τὰ ἀπομεινάρια τῶν βυρσοδεψιῶν (ταμπάκιδων ἴδε τὸ ἄρθ. 171.)

te queste operazioni servire può per il fuocolare, come si usa colle scamosciature. (vedi l' art. 171).

192.

Chi poi non hà il beneficio dal torchio troverà nel capo sequeute il mezzo di ottenere da dette vinaccie un vino di famiglia.

CAPO 17.

**Dell'acquarello, ossia vino inacquato
col
mezzo di purgare l'acqua fangosa, o
corrotta.**

193.

Il vino inacquato, od acquarello, chiamato col nome di piquette dai francesi, si forma nel seguente modo, che, addottato già dai Romani, quando dovettero dare del vino ai soldati; come si disse nella prefazione n° 4° può convenire in molte parti della Grecia, in cui non vi sono ancora veri torchi da vino, e si gettano via la vinaccie ancor ricche di sugo, o mosto.

• Una volta che si tirò il vino dal tino, e che si levarono via le secche, ed inacidite vinaccie, si e co.

Ὁ στερούμενος ὅμως τὸ ὄφελος τοῦ ληνοῦ ἢ πιεστηρίου θέλει εὖρη εἰς τὸ ἐπόμενον κεφάλαιον τὸν τρόπον, μὲ τὸν ὁποῖον ἔχει νὰ κάμη ἀπὸ τὰ ῥηθέντα τσίπουρα τὸ κρασίον τῆς αἰκίας (τὸ πότιμον.)

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ιέ.

Περὶ ὑδαροῦς, λαγκύρου, ἢ νεροκράσου
καὶ

περὶ τοῦ τρόπου, διὰ τοῦ ὁποίου καθαρίζεται τὸ λασπομένον, ἢ διεφθαρμένον
νερόν.

Ὁ λάγκυρος, ἢ τὸ νερόκρασον, τὸ ὁποῖον οἱ Γάλλοι ὀνομάζουν *riquete*, γίνεται μὲ τὸν ἐξῆς τρόπον, ὁποῖον οἱ Ῥωμαῖοι ἐσυνήθιζον τὸ πάλαι, ὅποτεν ἠναγκάσθησαν νὰ δώσουν κρασί εἰς τοὺς στρατιώτας ὡς ἀνέφερα εἰς τὸν ἀριθμὸν δ' τοῦ προλόγου, καὶ ὁ ὁποῖος τρόπος, δύναται νὰ εἶναι καλὸς εἰς πολλὰ μέρη τῆς Ἑλλάδος, ὅπου δὲν ἔχουν ἀκόμη πιεστήρια, καὶ ὅπου ρίπτουν ζουμερὰ τσίπουρα γεμάτα ἀπὸ μούστον.

• Ἄμα ἐτράβιξες τὸ κρασίον ἀπὸ τὸν κάδον, καὶ ἀφ' οὗ
• εὐγαλες τὰ ξηρὰ, καὶ ξυγισμένα τσίπουρα, οὕτω πως κα-