

Ὁ στερούμενος ὁμως 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 ΙΕ΄.

Περὶ ὕδαροῦς, 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-

» me si disse nelli articoli 183 a 185. capo 16, si
 » getterà sulle rimanenti vinaccie buone una quanti-
 » tà d' acqua pura, che corrisponda al quarto del
 » vino, che si tirò dal tino, si mescolano ben bene
 » con un bastone coll' acqua suddetta le vinaccie e
 » poi lasciato in riposo il tutto pendente 24, ed an-
 » che 48 ore, se fà d' uopo, si tirerà dal tino quest
 » acqua, che diventò vino, nella guisa stessa che si
 » pratica nello svinamento ordinario dè tini. » (vedi il
 capo 13.)

194.

In molti luoghi della grecia può occorrere, che si
 manchi d' acqua pura, e netta, come si ricerca, che
 sia quella, che si hà da mettere sulle vinaccie giusta
 l' articolo precedente e che non se ne abbia, che del-
 la fangosa, torbida, ed impura: onde tanto per l' an-
 zidetta operazione, come per ogni altro bisogno di
 famiglia darò quì gli seguenti mezzi di purificarla, e
 renderla buona, qual' altra acqua di pura fonte.

1. Per l' acqua fangosa, torbida, e piena d' inmon-
 dizie basterà « l' avere un vaso grande, che abbia ver-
 » so il fondo un buco, che si possa otturare, ed apri-
 » re come quello delle botti. Si metterà al fondo dell'
 » anzidetto vaso uno strato di finissima arena, e so-
 » pra di questo strato se ne farà un altro di carbone
 » pesto piuttosto grossolanamente; e quindi sopra qu-
 » est' ultimo strato si farà un terzo strato di pietruc-
 » cie. Si verserà sopra questi strati l' acqua sudetta,
 » che si vuole purificare, e dopo 15 a 20 ore, ed an-
 » che meno si aprirà il buco, e si troverà, che l' ac-

- θὼς εἰς τὰ ἄρθ. 183 185 κεφ. 16 εἶπον, ἐπίχυσε εἰς
- τὰ λοιπὰ ἀβλαβῆ τρίπουρα νερὸν καθαρὸν, κατὰ τὸ ἐν τέ-
- τартон τῆς ποσότητος τοῦ κρασίου, ὅπου εὐγαλες ἀπὸ τὸν
- κάδον: ἀνακάτωσέ τα καλῶς, καὶ ἔπειτα ἄφες τα εἰς ἡσυ-
- χίαν διὰ 24, ἀκόμη καὶ 48 ὥρας, ἂν εἶναι ἀνάγκη, τρά-
- βιξε ἀπὸ τὸν κάδον τοῦτο τὸ νερὸν, τὸ ὁποῖον ἤδη ἔγινεν οἶ-
- νος (δευτερίας) μὲ τὸν αὐτὸν τρόπον, μὲ τὸν ὁποῖον μεταγ-
- γίζονται οἱ κάδοι. (ἴδε τὸ κεφ. ιγ').

194.

Εἰς πολλοὺς τόπους τῆς Ἑλλάδος δύναται νὰ σύμβῃ ἔλ-
 λειψις νεροῦ καθαρῦ καὶ ἀθόλου, ὁποῖον πρέπει ἀναγκαίως
 νὰ εἶναι τὸ νερὸν ὅπου θὰ μεταχειρισθῶμεν διὰ τὰ τρίπουρα
 κατὰ τὸ προτεραῖον ἄρθρον, καὶ δύναται νὰ μὴν ὑπάρχη εἰμὴ
 τὸ λερὸν θολὸν καὶ ἀκάθαρτον· ὅθεν δι' αὐτὴν ταύτην τὴν αἰ-
 τίαν τοῦ σκοποῦ μας, ὡς καὶ διὰ πᾶσαν ἄλλην ἀνάγκην οἰ-
 κιακὴν, φέρω ἐνταῦθα τοὺς ἀκολουθούτους τρόπους, διὰ μέσου
 τῶν ὁποίων δυνάμεθα, νὰ τὸ καθαρίσωμεν, καὶ ἀποκαταστή-
 σωμεν καλὸν, παρόμοιον μὲ κάθε ἄλλο καθαρὸν νερὸν τῆς
 πηγῆς.

- ἀ. Διὰ τὸ λερὸν, θολὸν, καὶ ἀκάθαρτον νερὸν, ἀρκεῖ « νὰ
- ἔχῃς ἓνα μεγάλον ἀγγεῖον, τὸ ὁποῖον νὰ ἔχῃ κοντὰ εἰς
- τὴν βᾶσιν του μίαν τρύπαν, τὴν ὁποίαν νὰ δύνασαι νὰ στουπ-
- πώνῃς καὶ ξεστουππώνῃς, καθὼς τῶν βαγενίων. Βάλε εἰς
- τὸν πάτον τοῦ ἀγγείου τούτου ἓνα στρώμα λεπτοτάτου
- ἄμμου καὶ ἐπὶ τούτου τοῦ στρώματος, ἓν ἄλλο στρῶμα χον-
- τροτριμένων καρβούνων· μετὰ ταῦτα ἐπὶ τοῦ τελευταίου τούτου
- στρώματος ἓνα τρίτον στρῶμα λεπτῶν λιθαρίων. Χύσε ἐπὶ τῶν
- στρωμάτων τούτων τὸ νερὸν ὅπου μέλλεις νὰ καθαρίσῃς καὶ
- μετὰ 15 ἢ 20 ὥρας, καὶ ὀλιγώτερον ἀνοίγεις τὴν τρύπαν,
- καὶ θὰ ἴδῃς ὅτι τὸ νερὸν εὐγαίνει καθαρὸν καὶ καλόν.

» qua sorte chiara, e buona. » Questi strati però non servono, che per una sol volta, e devono rinnovarsi quando si vuole purificare altr' acqua. Per cotale operazione giova assai il filtro a doppio corrente, che è d' invenzione del Sig^r Z e n i sott' ingegnere nel 1827 a Brest (francia) e del quale si servono nella lor marina i francesi, e ne dà la descrizione, ed il modello il sig. Cavagliere **L e g e t d e p o d i o** nell' opera sua, che hà per titolo **il perfetto capitano** a pag. 142 218 e 225.

2. Per l' acqua menzionata nel numero precedente, come per quella, che già partecipasse di corruzione, di odore, e gusto cattivi, viene accennato il seguente rimedio.

» Si abbia un vaso grande, nel cui fondo vi sia un buco a turacciuolo, come si disse nel numero precedente, ma però a sei pollici di distanza da questo ve ne sia un altro superiormente: si ponga in detto vaso l' acqua, che si vuole purificare, e quindi vi si metta dentro una dramma di alunno per ogni 5 o 6 oche d' acqua contenuta nel vaso. Dopo 24 ore si tiri l' acqua dal buco, o cocchiere più alto, e si troverà l' acqua, che esce, perfettamente pura, e buona. Dall' ultimo, o più basso buco si tirerà il deposito fangoso, ed immondo, che l' acqua sudd^a. fece, e lasciò nel purificarsi. Si getterà via esso, e si laverà il vaso per rinnovare l' operazione sempre, che si voglia purificare altr' acqua. (30)

195.

Ove mai dopo fatto questo vino inacquato si potesse avere il beneficio del torchio, si può ancor tirar partito di dette vinaccie sottoponendole al torchio, da cui si ricaverà un vino così buono, come il preceden-

Όμως αὐτὰ τὰ στρώματα χρησιμεύουν διὰ μίαν καὶ μόνην φορὰν, καὶ πρέπει νὰ τὰ ἀνανεώνης ὡσάκις ἔχεις νὰ κατασταλάξης ἄλλο νερόν. Ὡς πρὸς τοῦτο προτιμᾶται τὸ δίχυτον διαστάλαγμα τὸ ἐπινοηθέν ὑπὸ τοῦ Κ. Ζένη ὑπαρχιερέτου κατὰ τὸ ἔτος 1827 εἰς Βρέστ τῆς Γαλλίας, καὶ τὸ ὁποῖον μεταχειρίζονται μέσα εἰς τὰ πλοῖά των οἱ Γάλλοι, τὴν περιγραφὴν καὶ τὸν τύπον τοῦ ὁποῖου ὁ Ἰππότης Κ. Λεγέτ Δεπόδιος φέρει εἰς τὸ σύγγραμμά του, τὸ ἐπιγραφόμενον ὁ ἐντελής πλοίαρχος, εἰς τὰ Σελ. 142 218 καὶ 225.

β'. Διὰ τὸ ἀνωτέρω νερόν τοῦ προτερινοῦ ἀριθμοῦ, καθὼς καὶ διὰ πᾶν ἄλλο, τὸ ὁποῖον ἤθελε μετέχει φθορᾶς τινος ἢ φέρει σήψιν καὶ δυσωδίαν σημειῶ τὴν ἐξῆς θεραπείαν.

» Εἰς ἀγγεῖον τρανὸν μὲ τρύπαν ἢ κάνουλαν κοντὰ εἰς τὴν
 » βάσιν του, ὡς εἶπον εἰς τὸν προτερινοῦ ἀριθμόν, ἀλλὰ κα-
 » τὰ ἔξῃ δακτύλους ἐπάνω ἀπὸ αὐτὴν, μίαν ἄλλην τρύπαν
 » ἢ πείρον. Ἀφοῦ βάλλῃς εἰς αὐτὸ τὸ ἀγγεῖον νερόν, ὁποῦ θέ-
 » λεις νὰ καθαρίσῃς, πρόσθεσε ἔπειτα μέσα εἰς αὐτὸ ἓνα δρά-
 » μι στίψιν ἀνὰ κάθε 5 ἢ 6 ὀκτάδες τοῦ ἐμπεριεχομένου νε-
 » ροῦ. Μετὰ 24 ὥρας τράβιξε τὸ νερόν ἀπὸ τὸν ἀνωτέρω πήρον
 » ἢ στούπωμα, καὶ τὸ νερόν ὁποῦ ἐξέρχεται θέλει εἶσθαι δλο-
 » τελῶς καθαρὸν καὶ καλόν. Ἀπὸ τὴν χαμηλὴν καὶ τελευταίαν
 » τρύπαν ἔβγαλε τὸ λασπῶδες καὶ ἀκάθαρτον ἀποθεμα. τὸ
 » ὁποῖον τὸ ῥηθὲν ὕδωρ καθαριζόμενον κατέθεσε. Χύσε το καὶ
 » ξέπλυνε τὸ ἀγγεῖον κάθε φορὰν ὁποῦ θέλεις νὰ καθαρίσῃς
 ἄλλο νερόν. (λ')

195.

Ἐκεῖνοι ὅσοι ἀφοῦ κατεσκευάσαν τὸ κρασόνερον τοῦτο, δύ-
 νανται νὰ ἔχουν καὶ τὸ πιεστήριον ἢ ληνόν, ἢμποροῦν ἐπικερ-
 ὄως, νὰ ὠφελῃθοῦν ἀπὸ τὰ ῥηθέντα τσίπουρα καθυποβάλλοντες
 αὐτὰ εἰς τὸν στεῖφτην, ἀπὸ τὰ ὁποῖα θέλουν ἐξάξει τὸν τρυγι-

te, lasciandolo però pendente 10 o 15 giorni in un recipiente coperto a fare il suo deposito, passati li quali si travaserà e metterà nella botte.

196.

Questo vino inacquato, od aquarello è un vino molto sano, e buono, ed adattato per l' uso di famiglia nell' invernale stagione: esso però, come l' altro ricavato dal torchio difficilmente si conservano nè tempi, e luoghi caldi: Più spiritose erano le uve, le cui vinaccie diedero questi vini, e migliori riusciranno questi.

107.

Amendue poi questi vini si possono rendere eccellenti in modo a non poter più essere conosciuti, se si metterà nella botte con essi alquanto di mosto formato nel modo seguente, (il quale può servire a perfezionare qualsivoglia altro vino debole, crudo, e d' inferiore qualità. vedi pure il capo 25.

» Si pigino, e schiaccino sei a sette libbre d' uva
» bianca di buona qualità per ogni cento libbre di
» vino inacquato che contiensi nella botte. l' uva rossa può anche servire, se è ben matura, in mancanza di bianca. Si passi il mosto di dett' uva ben pigiata per una tela, e si metta quindi esso assieme
» al vino nella botte, procurando che questa resti piena, si chiudi la botte provvisoriamente, e si lasci
» così chiusa pendente un mese, durante il quale si
» avrà l' attenzione di aggiongervi del vino, quando
» farà d' uopo, per mantenere piena la botte passato
» poi il mese si chiuderà perfettamente la botte, e dopo 2 o 3 mesi si troverà il vino affatto squisito.

φάνιον οἶνον ἐπίσης καλόν ὡς ὁ προτερινός· πρέπει ὅμως νὰ κρατηθῆ σκεπασμένος μέσα εἰς ἓν ἀγγεῖον, διὰ νὰ στραγγίξῃ· μετὰ ταῦτα μεταγγίζεται καὶ ἀποτίθεται εἰς τὰ βαγένια.

196.

Τὸ κρασόνερο ἢ λάγκυρον τοῦτο εἶναι πολλὰ ἀβλαβές καὶ εὐπεπτον μάλιστα οἰκονομικόν διὰ τὴν καθημερινὴν τῶν οἰκογενειῶν χρῆσιν ἐν ὥρᾳ χειμῶνος. Ὁ δευτερίας ὅμως, καθὼς καὶ ὁ τρυγιφάνιος δυσκόλως κρατοῦν εἰς τόπους ζεστούς. Κατὰ τοσοῦτον πνευματωδέστερα θέλουν γίνεαι τὰ κρασία αὐτῶν τῶν τσιπούρων καθόσον ἦσαν καλήτερα τὰ σταφύλιά των.

197.

Καὶ τὰ δύο ὅμως αὐτὰ τὰ κρασία δύνασαι ν' ἀποκαταστήσης ἐξάριετα εἰς τροπον ὥστε νὰ μὴ γνωρίζονται, ἂν βάλῃς εἰς τὸ βουτσί μὲ αὐτὰ μερικόν μουστον, τὸν ὁποῖον κάμνεις κατὰ τὸν ἐξῆς τρόπον (ὁ ὁποῖος ἤμπορεῖ νὰ χρησιμεύσῃ εἰς τὸ νὰ τελειοποιήσῃ κάθε ἄλλο κρασίον ἀδύνατον, ἄψητον, καὶ κατωτέρας ποιότητος. Ἴδε καὶ τὸ κεφ κέ.)

» Ζούλισε, καὶ σύνθλιψε ἐξ ἢ ἑπτὰ λίτρας σταφύλια ἄσπρα
» καλῆς ποιότητος, ἀνὰ κάθε ἑκατὸν λίτρας τοῦ νεροκράσου ὁποῦ
» ἐμπεριέχεται εἰς τὸ βαγέρι. Καὶ τὰ κόκκινα σταφύλια ἤμ-
» ποροῦν νὰ χρησιμεύσουν ὅταν ἦναι καλογιγωμένα καὶ λείπουν
» τὰ ἄσπρα. Πέρασε τὸν ἄνω μουστον ἀπὸ ἓνα πανί καὶ βάλ-
» λε τον ἔπειτα μαζί μὲ τὸ κρασί εἰς τὸ βαγέρι· πάσχισε ὅμως
» νὰ μείνῃ γεμάτον. Κλείσε προσωρινῶς τὸ βαγέρι, καὶ ἄφες το
» οὔτω κλεισμένον διὰ ἓνα μῆνα, κατὰ τὸν ὁποῖον φρόντιζε νὰ
» προσθέτῃς κρασίον ὅταν ἦναι ἀνάγκη διὰ νὰ κρατῆς γεμά-
» τον τὸ βαγέρι. Καὶ μετὰ 2 ἢ 3 μῆνας τὸ κρασίον θέλει
» εὐρεθῆ ἐξάριετον.

Per più sicura norma dirò, che il mosto da mettersi nell'anzidetto vino inacquato deve essere in ragione di quattro, o cinque libbre per ogni cento libbre di detto vino. (circa la libbra vedi li art. 171 e 233.)

CAPO 18.

Del travasamento de' vini

Se la fermentazione nel tino é così strettamente necessaria, ed annessa alla bontà della vinificazione, specialmente pei vini ordinari, e commerciali, come si è visto nel capo 13, quella, che sempre più o meno segue nelle botti, è indispensabile per la loro perfezione (31).

Ma siccome ogni cosa hà il suo estremo, che si dee evitare, così il mezzo del travasamento serve a regolare questa fermentazione del vino nelle botti, ed a renderla piccola, ed insensibile, impedendo quella troppo forte, che le feccie, o le materie fecali ancor unite al vino producono, e che inacidirebbe, e guasterebbe il vino. (art. 148)

Il travasamento poi si dee fare con frequenza pei vini, che non si sono messi a fermentare in tino, e che si vogliono di estrema bianchezza: poichè quest'ultima qualità sarà sempre in proporzione del maggior numero dei travasamenti, che il vino ha subito

Πρὸς ἀσφαλεστέραν ὁδηγίαν λέγω ὅτι, ὁ μοῦστρος τὸν ὀπίθον θά βάλλῃς εἰς τὸ ἀνωτέρω κρασίον, πρέπει νὰ ᾔῃναι κατ' ἀναλογίαν τεσσάρων ἢ πέντε λίτρων, εἰς κάθε ἑκατὸν λίτρας, τοῦ διαληφθέντος κρασίου.

(Περὶ τῆς λίτρας Ἴδε τὰ ἄρθρα 271 καὶ 233).

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΒ'

Περὶ μεταγγίσματος τῶν Κρασίων.

Ἄν ἡ ἐνζύμωσις εἶναι κατὰ τοσοῦτον ἀναγκαία καὶ ἀναπό-
φρευκτος, κατ' ἐξαιρέσιν διὰ τὰ κοινὰ κρασία καὶ ἐμπορεύσι-
μα, ὡς εἶδομεν εἰς τὸ κεφ. ιγ'. ἡ ἄδηλος ὅμως ἐνζύμωσις ἣτις
ἐξακολουθεῖ πάντοτε μέσα εἰς τὰ οἴναποθητικὰ σκεύη εἶναι ἀνα-
γκαιοτάτη διὰ τὴν τελειοποίησιν των (λά.)

Ἐπειδὴ ὅμως κάθε πρᾶγμα ἔχει καὶ τὴν ὑπερβολὴν τοῦ τὴν
ὀποῖαν πρέπει νὰ ἀποφεύγωμεν, ὡς εἰς μέτρον ἄριστον ὀφει-
λόμεν νὰ προσφεύγωμεν εἰς τὴν μετόγγισιν, διὰ τῆς ὀ-
ποίας τακτοποιεῖται ἡ ἐνζύμωσις τῶν οἴνων μέσα εἰς τὰ ἀγ-
γεῖᾶ των καὶ κατασταίνεται ἀνεπιβρόστατος καὶ ἀνεπαίσθητος,
προλαμβάνουσα τὸν ὄργανισμὸν αὐτῶν, τῶν ὀποίων τὰ σκύβαλα,
ἢ τὰ καθίσματα, ἐνωμένα ὄντα μὲ τὸ κρασίον, ἤθελον προξενή-
σει εἰς αὐτὸ καὶ τὰ ὀποῖα ἤθελον τὸ ξυνήρη καὶ παραφθίρη
(Ἴδε τὸ ἄρθ. 148.)

Διὰ δὲ τὰ κρασία, ὅσα δὲν ἐζυμώθησαν μέσα εἰς κάδον,
καὶ τὰ ὀποῖα ζητῶμεν νὰ ᾔῃναι λευκότερα, ταῦτα ἀπαιτοῦν πολ-
λὰς μεταγγίσεις: καθότι ἡ λευκότης των ὑπάρχει πάντοτε εἰς
αὐτὰ κατὰ λόγον τῶν περισσοτέρων μεταγγίσεων, τὰς ὀποίας
ὑπεστήσαν. (ἄρθ. 124, 211, καὶ 271 καὶ τὴν ιδ'. Σημείωσιν.)

201.

Il vino, che ha sofferto il gelo deve essere travasato prima che si liquefaci il gelo (il quale per conseguenza si getta via, non essendo che acqua) e si dee porre in botte da solforarsi prima nel modo, che s' insegnerà nel capo 20.

Gli Valocchi, ed altri sul loro esempio mettono a bella posta i loro vini a gelare, per così col togliere e gettar via il ghiaccio levar via, o diminuire la parte acquosa dei medesimi e ridurre questi al loro puro spirito. Questo metodo può convenire ad ogni sorta di vino mediocre, o fatto con uve precedenti da siti umidi, ed inacquati od uve poco mature.

202.

Finchè è possibile, il travasamento dee farsi in giornata bella, fresca, e secca: si eccettua il caso in cui una troppo forte fermentazione esigga, che vi si proceda senz' indugio. Per questa ragione chi hà vino nelle botti deve sempre visitarlo ogni settimana, ed anche in certe epoche ogni giorno, e massime nei primi mesi, ne' tempi caldi, ed equinoziali per riconoscere, così il grado della fermentazione del vino, come il bisogno di dare la piena, cioè mantenere piena la botte, e finalmente le fessure, li scolamenti. etc. etc (art. 163, e 212).

203.

Si eseguisce il travasamento tirando il vino da una botte, e trasportandolo in un'altra. Quanto per tanto si disse circa questo trasporto, circa la separazione del vino chiaro e del vino torbido, circa il riem-

Ἐάν τὸ κρασίον ὑποφέρῃ ἀπὸ τὸ πάγωμα, πρέπει νὰ μεταγγίζεται πρὶν διαλυθῇ ὁ Πάγος (καὶ τότε ρίπτεται, μὴ ὦν παρὰ νερόν) καὶ ἀποτίθεται εἰς ἀγγεῖον διὰ νὰ θειωθῇ ἢ καπνισθῇ πρότερον, κατὰ τὸν ὁποῖον διδάκτικον τρόπον εἰς τὸ Κεφάλαιον κ'.

Ο. Βλάβαι, καὶ ἄλλοι κατὰ μίμητιν τούτων καθυπερβήλουν ἐπίτηδες τὰ κρατία των εἰς πάγωμα, διὰ νὰ τοῦ ἀφαιρῶν καὶ εὐγάλων διὰ τοῦ μέσου τούτου τὸ ὑδατώδες μέρος αὐτῶν καὶ οὕτω τὰ ἀποκαθιστάνουσιν καθαρὰ καὶ πνευματώδη. Ἡ μέθοδος αὕτη ἤμπορεῖ νὰ συντελέσῃ διὰ τὰ παρακατανακράσια κάθε εἴδους, ὡς τὰ προεργόμενα ἀπὸ μέρη βαλτώδη κάθαρα καὶ ἀπὸ ἀνώριμα σταφύλια.

Ὅσον τὸ δυνατόν τὸ μετάγγισμα πρέπει νὰ γίνεταί με καλὸν κενρὸν ὀροστερόν καὶ στεγνόν. Ἐξαίρεται ἡ περίπτωση κατὰ τὴν ὁποίαν μία ὑπερβολικὴ ἐνζύμωσις δὲν συγχωρεῖ τὴν γαστρομερίαν ἢ ἀναβολὴν. Δι' αὐτὸν τὸν λόγον οἱ ἔχοντες κρατία εἰς τὰ βραχύνια των ὀρεῖλουν πάντοτε νὰ τὰ ἐπισκέπτονται καθ' ἑβδομάδα, κατὰ τινὰς δὲ ἐποχὰς καὶ καθεκάστην ἡμέραν, μάλιστα κατὰ τοῦς πρώτους μῆνας, καὶ εἰς τοῦς καύτωνας καὶ τὰ κυνοκαύματα, διὰ νὰ βλέπουν τὸν βαθμὸν τῆς ἐνζυμώσεως τοῦ κρασίου, ἀν ἔχουν ἀνάγκην ἀπογεμίματος, καὶ ἀν ὑπάρχουν εἰς αὐτὰ γαστραί ἢ τρεξίματα κτλ. (ἄρθ. 163 καὶ 212.)

Τὸ μετάγγισμα γίνεται τραβῶντες τὸ κρασίον ἀπὸ ἑ.α βαγένι καὶ μεταφέροντες αὐτὸ εἰς ἄλλο. Ἐν τούτοις ὅσα εἶπον περὶ τῆς μεταφορᾶς, περὶ χωρισμοῦ τοῦ ἀθόλου καὶ θολοῦ κρα-

pimento, e turamento delle botti, e massime le avvertenze suggerite in occasione di trasporto di vino, devono pure osservarsi nel caso di travasamenti. (art. 128—136. 174—181.

204.

Quando si alzi la botte per di dietro, onde facilitare l'uscita del vino entrostante, si userà ogni attenzione per squassare il meno possibile questo: poichè ben si sa, che in fondo d'ogni botte vi sono sempre più o meno delle materie fecali, che ogni vino fa e che sono la causa di sua fermentazione, e che formano quell'intonaco tartaroso, di cui si è parlato nell'art. 151.

 §. 1.

Delle epoche, e fiata de' travasamenti.

205.

Eccettutati li vini, di cui si parlò negli articoli 200, e 201, tutti gli altri vini ordinarij, e commerciali devono per le ragioni ivi espresse travasarsi parecchie volte secondo la loro qualità: e ciò qual misura ordinaria, la quale però non impedisce, che una straordinaria fermentazione rendi necessario un straordinario travasamento, come si accennò nelli art. 199 e 202.

206.

Partendo dalla supposizione, che siasi svinato il vino verso il fine di ottobre, o nei primi giorni di novembre. (e questa supposizione servirà di base nel caso di un' anteriore, o posteriore svinamento) si tra-

σίου, περί ἀπογεμίματος καὶ στουπώματος τῶν οἰνοδοχείων καὶ προπάντων, αἱ παραγγελίαι περί τῆς μεταφορᾶς τοῦ κρασίου, πρέπει νὰ τηρῶνται καὶ εἰς τὴν περίπτωσιν τῶν μεταγγίσεων. (ἄρθρον 128—136. 174—181)

204.

Ὅταν ἀνασηκῶνται τὸ βουτζὶ ἀπὸ τὰ ὀπισθεν, διὰ νὰ εὐκολύνησιν τὴν ἐξόδον τοῦ ἐμπεριεχομένου κρασίου, κατὰβαλε πᾶσαν προσοχὴν ὥστε νὰ συνταράττης ὅσον τὸ δυνατόν ὀλιγώτερον τὸ κρασίον καθότι εἶναι φανερόν ὅτι εἰς τὸν πάτον κάθε οἰνοδοχείου, ὑπάρχουν πάντοτε ὁπωσδήποτε ὕλαι λασπώδεις τὰς ὁποίας ὅλα τὰ κρασία ἀφίνουν καὶ γίνονται αἰτία ἀναζυμώσεως, καὶ σχηματίζουσι τὸ τερταρῶδες περιάλειμα περί τοῦ ὁποίου εἶπον εἰς τὸ ἄρθ. 151.

§. Α΄.

Περί τῶν ἐποχῶν τοῦ μεταγγισμοῦ,
καὶ ποσάκις γίνεται.

205.

Ἐξαιρουμένων τῶν κρασίων, περί ὧν εἰς τὰ ἄρθρα 200 καὶ 201 ὅλα τὰ λοιπὰ κοινὰ κρασία καὶ ἐμπορεύσιμα, πρέπει διὰ τοῦς λόγους τοῦς ὁποίους ἐξέθεσα ἐκεῖ νὰ μεταγγίζονται πλεονάκις κατὰ τὴν ποιότητα αὐτῶν, τοῦτο ὡς κοινὸν μέτρον, τὸ ὁποῖον ὁμως δὲν ἐμποδίζει ἐν ἑκτακτον μετάγγισμα ὡς παρτίτιον μιᾶς ἐκτάκτου ἀναζυμώσεως, καθὼς ἐσημείωσα εἰς τὰ ἄρθρα 199 καὶ 202).

206.

Ἄν ὑποθέσωμεν ὅτι τὸ κρασίον ἐτραβίχθη ἀπὸ τὸν κάδον τέλη Ὀβρίου, καὶ ἀρχὰς Νοεμβρίου (ἡ ὑπόθεσις αὕτη θέλει χρησιμεύσει ὡς βᾶσις εἰς περίπτωσιν προγενεστέρης ἢ μεταγενεστέρης μεταγγίσεως).

vaseranno i vini rossi, ed ordinari nell' ordine seguente.

207.

Li vini piuttosto deboli, secondo la distinzione seguente.

Il vino tirato chiaro dal tino si travaserà sul fine di gennajo.

Quello tirato torbido dal tino si travaserà due volte.

La 1. volta 15 o 20 giorni dopo che fù messo nella botte.

La 2. volta sul fine di gennajo.

Il vino del torchio si travaserà trè volte.

Lo 1. volta, otto giorni, dopo che si è messo nella botte.

La 2. volta un mese dopo, e

La 3. volta sul fine di gennajo.

208.

Li vini spiritosi, e generosi secondo la seg. distinzione.

Il vino tirato chiaro dal tino si travaserà nel mese di marzo.

Quello tirato torbido dal tino si travaserà due volte.

La 1. volta un mese dopo, che è stato messo nella botte.

La 2. volta, nel mese di marzo.

Il vino del torchio si travaserà trè volte.

La 1. volta otto giorni- e la 2. volta un mese dopo che fù messo nella botte. La 3. volta sul fine di marzo.

209.

Quanto ai vini bianchi, ed à tutti quegli altri vini che per qualunque causa si sono tirati torbidi dal tino, o circa li quali non si fece separazione del torbido dal chiaro, di qualunque colore essi siano, essi

γίσεως τοῦ κάδου) τὰ κόλκινα καὶ κοινὰ κρασία μετάγγιζε κατὰ τὴν ἐξῆς τάξιν.

207.

Τὰ ὀποσοῦν ἀδύναμα κρασία κατὰ τὴν ἀκόλουθον διάκρισιν.
Τὸ ἐξαχθὲν ἄθολον κρασίον τοῦ κάδου μετάγγιζε περὶ τὰ τέλη Ἰαννουαρίου.

Τὸ ἐξαχθὲν θολὸν κρασίον μετάγγιζε δὶς.

Τὸ α'. 15 ἢ 20 ἡμέρας ἀροῦ ἀπετέθη εἰς βαγένι ἢ βουτσί.

Τὸ β'. τέλη Ἰαννουαρίου.

Τὸ κρασίον τοῦ πιεστηρίου μετάγγιζε τρίς.

Τὸ α'. ὀκτὼ ἡμέρας ἀροῦ τὸ ἀπ.θεσερ.

Τὸ β'. μετὰ ἕνα μῆνα καὶ,

Τὸ γ'. τέλη Ἰαννουαρίου.

208.

Τὰ πνευματώδη καὶ δυνατὰ κρασία κατὰ τὴν ἀκόλουθον διάκρισιν.

Τὸ καθαρὸν καὶ ἄθολον κρασίον τοῦ κάδου μετάγγιζε τὸν Μάρτιον μῆνα.

Τὸ ἐξαχθὲν θολὸν ἀπὸ τὸν κάδον μετάγγιζε δὶς.

Τὸ α'. ἕνα μῆνα μετέπειτα, ἀροῦ ἀπετέθη εἰς τὸ βουτσίον.

Τὸ β'. τὸν Μάρτιον μῆνα.

Τὸ κρασίον τοῦ πιεστηρίου μετάγγιζε τρίς.

Τὸ α'. μετὰ ὀκτὼ ἡμέρας, καὶ τὸ δεύτερον μετὰ ἕνα μῆνα. ἀροῦ τὸ ἔβαλες εἰς τὸ βουτσίον.

Τὸ γ'. τέλη Μαρτίου.

209.

Τὰ ἀσπρουδερά κρασία, καὶ ὅσα δι' ὁποιανδήποτε αἰτίαν ἐτραβίχθησαν θολὰ ἀπὸ τὸν κάδον, ἢ δὲν ἐχωρίσθη τὸ θολὸν ἀπὸ τὸ ἄθολον ὁποιοῦδήποτε χρώματος ἂν ᾖναι,

devono travasarsi 1. un mese dopo che vennero posti nella botte, ed anche prima se si scorgono, che divennero chiari, 2. al fine di febbrajo. 3. al fine di aprile, qualora all'epoca del 2. travasamento non si trovarono abbastanza chiari.

210.

Li vini poi dal torchio ottenuti colle vinaccie, che prodassero li vini menzionati nell'articolo precedente subiranno il loro travasamento nelle stesse epoche, e quante volte si disse pel vino del torchio menzionato sul fine dell'art. 207.

211.

Quanto ai vini non ordinarj, cioè ai vini dolci, bianchi, e di liquore (art. 288 hò già detto, che il loro travasamento è in proporzione della maggiore dolcezza, e bianchezza, che si vuole procurar loro (art. 200). aggiungerò solo, come regola generale che essi devono travasarsi.

Una 1. volta in aprile, una 2. volta in luglio, se si vogliono molto dolci. Se poi si vogliono più generosi, e con maggior brío nell'istessa loro dolcezza, allora si travaseranno solamente in maggio la prima volta, e più tardi ancora, ed in giugno, o luglio la seconda volta. Quanto al vino del torchio ottenuto dalle vinaccie del tino, in cui si fecero li anzidetti vini, si travaseranno come li vini del torchio, di cui nell'art. 208. (vedasi l'art. 217 quì sotto.)

212.

Nel caso di travasamenti, che si fanno per straordinariz fermentazione (di cui nelli art. 202, 205 si fece parola) sarà buona precauzione quella di coprire la botte, nella quale si transporta il vino fermentante,

πρέπει νὰ μεταγγίζωνται α'. μετὰ ἓνα μῆνα ἀφοῦ ἐναπετέθησαν εἰς τὸ βαγένι καὶ προτῆτερα ἂν βλέπῃς ὅτι εἶναι ἄθολα. β'. τέλη Φεβρουαρίου γ'. τέλη Ἀπριλίου, ὅποταν κατὰ τὸ β'. μετάγγισμα δὲν ἤθελον εὐρεθῆ ὅσον πρέπει κατασταλαγμένα.

210.

Τὰ δὲ κρασία τοῦ πιεστηρίου ἀπὸ τὰ τσίπουρα, τὰ ὁποῖα παρήγαγον τὰ μνησθέντα κρασία εἰς τὸ προτερινὸν ἄρθρον, ὑποβάλλονται εἰς μετάγγισιν κατὰ τὰς αὐτὰς ἐποχὰς, καὶ ὁσάκις ὡς εἶπον διὰ τὸ κρασίον τοῦ πιεστηρίου μνημονευθὲν εἰς τὸ τέλος τοῦ ἄρθρ. 207.

211.

Τὰ ἐκλεκτὰ κρασία τὰ γλυκὰ καὶ ὑπόχυτα, ἢ εὐώδη (ἄρθ. 188) προσεῖπον ὅτι τὸ μετάγγισμά των γίνεται κατὰ λόγον τῆς μεγαλητέρας γλυκύτητος καὶ λευκότητος, τὴν ὁποίαν θέλεις νὰ δώσῃς εἰς αὐτά. (ἄρθ. 200). Προσθέτω μόνον ὡς γενικὸν κανόνα ὅτι πρέπει νὰ μεταγγίζωνται κατὰ αὐτὴν φορὰν, τὸν Ἀπρίλιον, κατὰ β'. τὸν Ἰούλιον, ἂν ἀρέσουν πολὺ γλυκὰ.

Ἄν δὲ ἐπιθυμῆς αὐτὰ εὐχυμα καὶ τσουκτερά συνάμα δὲ καὶ γλυκὰ, τότε μετάγγιζε μόνον μίαν καὶ κατὰ πρώτην φορὰν τὸν Μάιον, καὶ ἀργότερα ἀκόμη. Κατὰ δὲ τὸν Ἰούνιον καὶ Ἰούλιον δευτέραν φορὰν. Ὡς πρὸς τὸ κρασίον τοῦ πιεστηρίου, τὸ ὁποῖον ἔκαμες ἀπὸ τὰ τσίπουρα τοῦ κάδου, εἰς τὸν ὁποῖον ἔγιναν οἱ προλεχθέντες οἶνοι, μετάγγιζε αὐτοὺς καθὼς τὰ κρασία τοῦ πιεστηρίου, περὶ ὧν εἰς τὸ ἄρθρον 208. (Ἴδε τὸ ἄρθ. 217 κάτωθεν).

212.

Εἰς περίπτωσιν μεταγγίσματος ἐξαιτίας ἐκτάκτου τινὸς ἐνζυμώσεως (περὶ ἧς εἰς τὰ ἄρθρα 202 205 ἔγινε λόγος), εἶναι καλὸν νὰ σκεπάζῃς τὸ βαγένι, ἢ βουτσὶ εἰς τὸ ὁποῖον με-

con una tela inzuppata d'acqua fresca, oppure di tenere la botte sempre mai aspersa d'acqua per lo spazio di quattro, o cinque giorni.

CAPO 19.

Della chiarificazione dei vini.

213.

La naturale chiarificazione dei vini si fa in seguito ai varj travasamenti, ed al lungo riposo loro così nelle botti, come nelle bottiglie. Quindi è che più vecchio è un vino, e più chiaro esso compare, scevro trovandosi dalle materie fecali, che di tempo in tempo si depositarono, o formarono l'intonaco tartaroso menzionato nell'art. 151, e per una necessaria conseguenza il vino così depurato è un vino più leggiero, e sano, come osservai nella prefazione n. 6.

214.

In questo capo però si tratta solo del mezzo di chiarificare li vini senza aspettare quel lungo tratto di tempo, che richiede la naturale loro chiarificazione sudetta, e quale mezzo pur anche d'impedire ogni ulteriore fermentazione nelle botti, e di potere lungo tempo conservare li vini senza alcun timore di acidità o di guasto, così nel caso di poco buone cantine, come di lontani viaggi per mare, e per terra, ed anche di bisogno di farli passare la linea equinoziale, e finalmente per avere un vino più leggiero, e sano a

ταφέρεται ὁ ἐνζυμούμενος οἶνος μὲ ἓνα πανίον μουσκευμένον μέσα εἰς κρύον νερόν, ἤτε, νὰ καταβρέχῃς τὸ βαγένι διὰ τέσσαρας, ἢ πέντε ἡμέρας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΘ'.

Περὶ καθάρσεως, ἢ Λαγαρίσματος τῶν κρασίων.

213.

Τὸ ρυτικὸν λαγάρισμα τῶν οἴνων ἀκολουθεῖ μετὰ τὰ διάφορα μεταγγίσματα καὶ μὲ τὴν ἡρεμίαν αὐτῶν μέσα εἰς τὰ βαγένια καθὼς καὶ εἰς τὰ βοκάλια. Ὅθεν εἶναι ἀληθές ὅτι τὸ παλαιότερον κρασίον φαίνεται καὶ τὸ πλέον καθαρὸν, καθότι δὲν μετέχει ἀπὸ τὰς λασπώδεις ὕλας, αἱ ὁποῖαι ἀπὸ καιρὸν εἰς καιρὸν κατακαθίζουσι καὶ σχηματίζουσι τὸ ταρτωδὲς περιάλειμα τοῦ ἀρθρου 131, καὶ κατ' ἀναγκαίαν, συνέπειαν, ὁ τοιοῦτοτρόπως καθαρισθεὶς οἶνος, εἶναι ἐλαφρότερος καὶ ὑγιεινός, καθὼς ἔκαμα τὴν παρατήρησιν εἰς τὸν πρόλογον ἀριθμὸς 5'.

214.

Εἰς τὸ Κεφάλαιον τοῦτο πραγματευόμεθα μόνον περὶ τοῦ τρόπου τοῦ λαγαρίσματος τῶν κρασίων χωρὶς νὰ περιμένωμεν τὸ μακρινὸν ἐκεῖνο διάστημα τοῦ χρόνου τὸ ὁποῖον ἀπαιτεῖ τὸ ἀνωτέρω ρυτικὸν λαγάρισμα καὶ ὡς δυνατόμενον νὰ ἐμποδίσῃ πᾶσιν μεταγενεστέραν ἐνζύμωσιν εἰς τὰ βαγένια, καὶ νὰ συντηρήσῃ πολὺν καιρὸν τοὺς οἶνους χωρὶς φόβον ἐξυδώσεως, ἢ διασθορᾶς, εἴτε ὅταν δὲν ὑπάρχουν καλὰ ὑπόγεια, καθὼς καὶ εἰς τὰ διὰ ξηρᾶς ἢ διὰ θαλάσσης μακρινὰ ταξείδια, καὶ ἂν ἀκόμη ἔχουν νὰ περάσουν ἀπὸ τὸν Ἰσημερινόν, ἢ γραμμῆν καὶ τέλος πάντων διὰ νὰ ἔχη