

MAGAZZINO

TOSCANO

TOMO IV. PARTE IV.

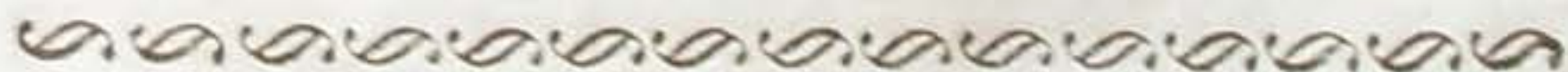
O SIA VOLUME DEGIMOSESTO:

Quidquid agunt Homines nostri farrago Libelli.



IN FIRENZE MDCCLXXIII.

PER GAETANO CAMBIAGI STAMP. GRANDUCALE



Con Licenza de' Superiori.

MAGAZINE

FOR

THE

LIBRARY

OF THE

AMERICAN



IN THE

ALL' ILLUSTRISSIMO SIGNORE
BETTINO PIETRO
RICASOLI

BARONE DELLA TRAPPOLA
E DELLA ROCCA GUICCIARDA

PATRIZIO FIORENTINO

CAVALIERE DEL SACRO E MILITARE ORDINE

DI S. STEFANO PAPA E MARTIRE

SOCIO DELLA R. ACCADEMIA

FISICO-BOTANICA FIORENTINA ec.

PER ANTICHITA' E NOBILTA'

DELLA FAMIGLIA,

SICCOME PER SAVIEZZA, PROBITA'

CORTESIA, BENEFICENZA,

E GRANDEZZA DI ANIMO

TRA GLI ESEMPLARI DEGNI D'ELOGIO

DELLA NOSTRA CITTA'

IN SEGNO DI PROFONDO RISPETTO

E DI STIMA

GLI AUTORI OFFRONO E DEDICANO

IL VOLUME XVI.

DI QUESTA LORO OPERA.

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
LIBRARY
1215 EAST 58TH STREET
CHICAGO, ILLINOIS 60637
TEL: 773-936-3000
WWW.CHICAGO.LIBRARY.EDU

CONTINUAZIONE

DELLA MEMORIA STATA PREMIATA
DALLA R. ACCADEMIA FIORENTINA
D' AGRICOLTURA IN RISPOSTA
AL QUESITO

QUAL DEBBA ESSERE LA CURA DELLA PUBBLICA AUTORITA', QUALE L' OPERA, E L' INDUSTRIA DEI POSSESSORI PER ACCRESCERE, DILATARE, E CONSERVARE IL COMMERCIO ESTERNO DEI VINI DELLA TOSCANA.

ARTICOLO XXII.

Del Vino in genere; delle specie migliori dei Vini Nostri, e maniere praticate nel farli e nel conservarli; con l' Enumerazione di molte cautele di vantaggio alle già costumate, da potersi mettere in uso, acciò si possa perfezionare, accrescere, e conservare questo nostro prodotto.



Chimici sotto il nome di *Vino*, quando non sia fatta particolar menzione della specie, comprendono la *Birra*, il *Sidro*, il *Cerasino*, o sia il *Wisner*, e l' *Amarasco*, l' *Idromele* *Vinoso*, l' *umore* o *sugo delle Uve*, e ogn'

A

altro

altro liquore capace nella sua distillazione di somministrare uno spirito ardente o infiammabile chiamato *Acquavite*; noi però per *Vino* non altro intendiamo che quello ricavato dal frutto delle Viti, o sia dalle Uve.

Molti sono gli Autori i quali si trovano d'accordo nel credere che il *Vino* mantenga la salute, rinvigorisca le persone languide, guarisca da infinite malattie, ed in molti casi operi maraviglie.

Lealmente parlando egli è il miglior *Cardiaco*, che abbia la *Natura*, e per conseguenza la *Medicina*. Estratti, Essenze, Quint'-essenze, Sali, Boli, Droghie, ed infiniti altri Farmaci nulla sono a paragone di questo liquido conservatore del calore innato, e per conseguenza della *Vita*; ma siccome non vi è, nè vi può essere specifico al *Mondo*, che sia *Universale*, o *Rimedio* ottimo per certi mali, che non sia contrario, o quasi veleno per certi altri; così accade anche del *Vino* rispetto a certi individui, ed a certe infermità.

Può dirsi del *Vino* quello che dicesi di tutti gli altri doni e prodotti della
la

la Natura , che sono buoni , e perniciosi , secondo il buon uso , o abuso , che se ne fa ; onde l' Autore del *Ricciardetto* cantò .

*Tra i benefizj , che ci ha fatti Iddio ,
Non è mica il minor quello del Vino ;
Anzi forse è il migliore al parer mio ,
Che fa l' Uomo di misero e rapino
Felice e lieto , e lo colma di brio ;
Ma non bisogna poi beberne un tino ,
Nè sempre star col fiasco , e col bicchiere ,
Nè fare in questo Mondo altro mestiere .*

Lib. II. Can. XVII. Stan. 8.

Ed a questo proposito quel Convitto , dove mancava il Vino , fu detto dagli Antichi sagacemente *Prandium Caninum* , perchè i Cani non bevono Vino .

Omero , Ennio , Virgilio , Orazio , Ovidio , e tanti altri celebri Poeti dell' Antichità , e fra i Moderni l' Ariosto , il Tasso , il Sannazzarro , il Forteguerri , il Menzini , con tanti altri che troppo prolissa recitazione farebbe il nominarli , sono debitori di quei concetti da noi nelle Opere loro tanto ammirati al Vino , il quale è capace di promuovere , e soste-

nere in buono stato la circolazione, e da questo buono stato della circolazione gli umori del corpo sono assottigliati, svanisce la debolezza e la codardia, e ne viene la forza, il coraggio, l'intrepidezza, e l'allegria.

Egli è il vero Oro potabile,

Che mandar suole in esilio

Ogni male intrinsecabile.

Egli è d'Elena il Nepente,

Che fa stare il Mondo allegro,

Dai pensieri

Foschi e neri

Sempre sciolto e sempre esente.

Redi. Dit.

Questi buoni effetti però non sono capaci a esser prodotti da ogni o qualunque specie di Vino, ma soltanto dai Vini ingenui, spiritosi, e ben fatti, come sono in specie i migliori d'Italia, e fra gli altri non pochi della nostra Toscana, i quali riguardo alla loro naturalissima e semplicissima fattura, meritano per la richiesta utilità tutte quante le lodi, e tutti quegli Encomj al Vino dai Poeti stati attribuiti. Di questi appunto nel presente Artico-

ticolo , oltre quel tanto che in genere , o di passaggio in questa Memoria ne ho altrove parlato , tornerò individualmente a ragionare , e la fattura , e le principali specie , o varietà di essi andrò notando , e nella sufficiente e miglior forma descrivendo . Contrarj o perniciosi effetti poi sono assolutamente prodotti da quei Vini , i quali sono o troppo austeri , e grossi , o impuri , e troppo fatturati , tra i quali francamente si possono annoverare per la maggior parte quelli che ci son portati dai lontani Paesi , e da noi per lusso più che per specifica bontà costumati nelle Odierne mense , e tra questi alcuni particolarmente della Francia .

Alcuni declamano grandemente contro l' uso del Vino , di specie qualunque , e sostengono per ottima e sana bevanda l' acqua ; ma questi non hanno fatta riflessione ad alcuni Popoli , ed a tanti Individui , che vivono , ed hanno vissuto sanissimi , e giunti sono eziandio alla decrepitezza , quantunque appena abbiano assaporata l' acqua , o altro umore , che dalla natura in qualche maniera dell' acqua partecipi .

Altri poi muovono questione se per la salute sia più convenevole bere il *Vino* l' *Estate*, o sì vero nell' *Inverno*. I *Contadini*, ed altri *Fatiganti* delle *Province Meridionali*, occupati nei più penosi travagli, come c'informa l'*Enciclopedia* all' *Articolo Vino*, non innacquano il *Vino* in *Estate*, ma solo in *Inverno*. Questo costume sebbene sembri contrario alla teoria stabilita da certuni, i quali pretendono, che l'addensamento e incalorimento del sangue prodotto dai copiosi sudori, e da una soverchia traspirazione, debba esser corretto da una bevanda refrigerante e innocentissima, quale è l'acqua; giova non ostante avvertire che la disposizione più perniciofa del sangue, e comune a molti soggetti di temperamento caloroso, e abitanti in Paesi similmente caldi, e nelle occasioni specialmente di eccedenti fatiche, è quella d'esser disposto alla fermentazione putrida, la quale può esser molto favorita, ed accresciuta dall'uso dell'acqua, e grandemente al contrario allontanata, e corretta dall'uso del *Vino*, come un grande

de *antifettico* , mediante in specie i suoi principj spiritosi ed acidi.

I principj , che concorrono nella formazione e corpo dei Vini sono 1. una quantità di Flemma , 2. un Sale tartareo acido , 3. ed una particolare specie di sostanza oleosa , o sulfurea . Dalla proporzione e combinazione di questi principj ne risulta la qualità dei Vini fra loro diversi , specialmente per il gusto e sapore . Il colore ancora dipende da un principio oleoso o sulfureo , non contenuto nella polpa o sostanza dell' Uva , ma nella buccia o pellicola , detta dai Nostri *Fiocine* , delle Uve colorite , come sono le gialle , le rosse , e le nere , il qual principio nella fermentazione dei Vini si scioglie e si esalta , e tanto più i Vini se ne caricano , quanto questa fermentazione è completa , e più che la sostanza o polpa dell' Uva è abbondante di spirito e di un acido sottile , che stacca ed esalta esse particelle sulfuree colorite , ovvero coloritrici .

Quei Vini che contengono quantità di spirito infiammabile riscaldano ed imbracano ; quelli che abbondano di parti

tartaree, acidette, e di flemma, sono rilassanti e diuretici, e difficilmente danno al capo; quelli poi che contengono gran quantità di sostanza oleosa o sulfurea, come sono tutti i Vini vecchi, hanno un sapore, e odore gagliardo, ed essendo glutinosi, o poco sciolti, e per conseguenza meno traspirabili, sono piuttosto astringenti, si digeriscono o passano difficilmente, e disseccano il corpo. Nei Vini delle Canarie, di Frontignano, e d' Ungheria vi è la sostanza dolce ed oleosa combinata con la tartarea acida, in modo e quantità che riescono molto graditi. Quelli che hanno uno zolfo molto sottile o delicato sono molto grati al palato; quelli poi che hanno il medesimo zolfo più grosso non sono ritrovati così buoni. Per questa ragione i Vini d' Ungheria e del Reno, avendo tale zolfo più blando e sottile di quelli di Francia, di Turingia, e di Misnia, sono molto più sani e graditi, e per la stessa ragione il solo odore del Vino del Reno vecchio, e di perfetta qualità, rianima grandemente le forze, cosa che non fanno, almeno così subitamente, gli altri Vini.

La stessa varietà, che incontrasi nella qualità o specie dello zolfo, accade ancora a riguardo del principio tartareo.

I Vini di Provenza contengono gran quantità di tartaro grosso, laddove molti altri, come quelli del Reno, sono dotati di meno tartaro, e più sottile, ed altri, come quelli della Mosella, contengono un tartaro leggermente amaro, onde sono dissolventi, e diuretici.

I Vini d'Ungheria pure, e quelli di Borgogna, contengono più spirito che qualunque altro Vino, ma il primo è anche più spiritoso del secondo; indi ne viene il Vino del Reno, ed in quarto luogo quello di Franconia. Lo spirito è correttivo della sostanza acida. I Nostri Vini migliori, come fra i tanti sono il puro Chianti, e il Carmignano, hanno un tartaro molto leggiero, ed assottigliato, ed una considerabile quantità di spirito infiammabile o etereo, onde riescono squisiti, generosi, ed anche moderatamente usati saluberrimi, e capaci perciò di stare a fronte d'ogn'altro Vino, che si sappia citare.

Generalmente le Uve nere fanno il
Vino

Vino gagliardo, le rosse lo fanno soave, e le bianche di mezzana qualità. Quello di mezzo tra il grave o gagliardo, ed il delicato, è il più adattato e di sano uso per la maggior parte degl' Uomini, perchè non è troppo nutriente, nè troppo diuretico. Alcuni Scrittori Italiani, non già propriamente Toscani, per volere indicare un Vino gagliardo e generoso, usano l'epiteto di *forte*, quasi lo stesso che possente; ma oggigiorno, particolarmente in Firenze, per Vino forte s'intende unicamente quello che ha preso lo *spunto*, o sia che ha cominciato a inforcare, vale a dire a *inacetire*. Acciocchè il commercio dei Vini mantenga il suo credito, ed anche acquisti con utile del Paese accrescimento, non è solo necessario, che i Vini abbiano nel primo tempo la richiesta bontà, o qualità, ma è pure espediente, che la mantengano per del tempo, ed in specie non si guastino nei trasporti, e nei lunghi viaggi, e specialmente per mare.

Il guastarsi dei Vini procede primieramente dall'esser fatti di Uve, le quali non sono di specie originalmente

ottima, e nonostante si vogliono spacciare, e vendere per i migliori del Paese; per la qual cosa non essendo tali, con manufatture e governi male intesi, e peggio eseguiti si trasformano, acciocchè ottimi compariscano; e se riesce che tali sembrino in principio, poco per altro bastano, e peggiori anzi di prima diventano, perchè si sciolgono nei loro principj, intorbidano, e si guastano.

Secondariamente, quantunque di Uve eccellenti, perchè fatti di troppe specie di Uve, per i principj e per la maturità diverse fra di loro, sono Vini che giunti a certi tempi, e in certe circostanze, soffrono alcune particolari alterazioni, e fermentazioni nelle parti loro componenti, cosicchè come i primi si sciolgono nei loro principj, e perdono la prima loro natura, e qualità.

Dunque è manifesto che il Vino acciocchè sia buono e durevole, deve esser fatto di Uve originalmente ottime di qualità, e particolarmente per il tempo di pervenire alla perfetta maturità poco dissimili fra loro, e con la mescolanza di
 minor

minor numero che sia possibile di specie sensibilmente diverse riguardo al loro sapore.

I Vini nostri migliori, che bastano lungo tempo, e che non patiscono quasi mai nei lunghi trasporti, come sono particolarmente il *Cbiani*, il *Pomino*, e l'*Artimino*, sono come vedremo i più semplici per la fattura, ed i meno composti per le specie delle Uve, che concorrono a dar loro quella sostanza, e quello spirito che hanno. E parimente molti Vini Forestieri, che hanno gran credito e nome, sono fatti col concorso di poche altre specie di Uve fuori di quelle che danno ed essi la dichiarata loro qualità, o il proprio loro nome, come in seguito, dove si parlerà della qualità e fattura di molti di tali Vini, si avrà luogo d'intendere.

1. E' a sufficienza provato, che i mosti più dolci rendono, ciascheduno secondo la specie propria, Vini più perfetti, e generosi.

2. Quanto più la fermentazione spiritosa sarà perfetta, tanto più esso Vino acquisterà quella generosità, della quale esso mosto, o Vino è capace.

3. Si

3. Si dà nel Vino una fermentazione grande, e tumultuaria, la quale succede nel primo tempo, allorchè è mosto, ed una fermentazione secondaria e minore, ma essa pure generatrice di forza, e di spirito, la quale continua nel Vino molto tempo dopo che è terminata la prima. Questa ancora ha un termine, dopo il quale il Vino peggiora, e si guasta, voltando al putrido, o all'aceto, secondo la proporzione de' suoi principj, o alcalini, o sulfurei, o acidi, di cui abunda. Le Uve che sono di polpa o sostanza insipida, producono un Vino, che dura alquanto a esser Vino bevibile, e forse buono, ma poi facilmente imputridisce.

Quelle, che sono di sostanza acida producono un Vino soggetto a divenir forte, o Aceto.

Quelle, che sono aspre producono un Vino crudo, austero, ed astringente, il quale col tempo diventa alcune volte acido, o Aceto, e altre si guasta, e infradicia.

Quelle, che sono di una sostanza muccosa, molto dolce, difficilmente e tardamente arrivano al termine della fermentazione spiritosa, onde bastano mol-

to, e difficilmente voltano tanto all' acido, che al putrido.

I Vini acciocchè si abbiano molto coloriti, bisogna acconciarli alla Francese, non volendoli molto lasciare sulle Vinaccie, o farli nella maniera che usiamo noi, perchè come più volte si è avvertito, tutto il colore sta nelle bucce delle Uve.

Alla Francese, si ammostano e si pestano le Uve allorchè si mettono nel tino, e subito che principia il mosto a calare dal livello delle Uve, si mette nelle Botti, e vi si aggiunge tutto quell' altro mosto, che si cava dalle medesime Uve messe nello strettojo, nella prima e seconda stretta, nella quale trovati gran sostanza colorita.

La maniera nostra di far bollire col mosto le bucce delle Uve, ha bisogno di molte avvertenze, e correzioni, tra le quali di grande importanza è quella di non tuffare troppo i raspi, perchè ciò non serve ad altro, che a rendere i Vini acidi, aspri, e soggetti ad attrarre cattivi odori, e sapori, ed a prendere facilmente nell' Estate il sapore di Aceto, o quel-

o quello detto comunemente di fuoco.

Regola ottima fra i Nostri è quella di non tuffare le Vinacce, o Raspi, più di tre o quattro volte per i due primi giorni dacchè hanno alzato, o come dicesi levato; chi le tuffa di più, come fanno secondo il nostro Scrittore di Agricoltura Cosimo Trinci, in diversi luoghi del nostro Stato, e particolarmente nelle vicinanze di *Monte Murlo*, peggiorano notabilmente i loro Vini per la qualità e per la durata, i quali farebbero migliori, e senza quei difetti, ai quali per tal cattiva pratica troppo facilmente sono sottoposti. Neppure è buon metodo quello di sgracimolare le Uve, e togliere tutti i raspi, fuori del caso di fare dei Vini scelti, o bianchi, e colati; perchè nel bollire mancando alle Uve il legame, ed il sostegno di essi raspi, le Uve cadono a piccole porzioni al fondo dei vasi, il liquore s'intorbida, e troppo si diminuisce o si sospende la necessaria fermentazione delle Uve in tal tempo.

Per determinare la maniera colla quale si possono, o si devono fare i Vini ottimi appresso di noi, descriverò quella,

la che si tiene nel fare il miglior *Chianti*, la quale per tutti gli altri potrà servire di esemplare, e di regola; e per quel più, che si dovesse, o si volesse variare, o aggiungere, per le circostanze dei luoghi, per le specie delle Uve, per la contrarietà delle stagioni, e per il gusto richiesto di chi gradisse avere un Vino determinatamente ed in certe forme diverso, si potrà consultare le Regole e le pratiche nella fattura di altri Vini assegnate, le quali in più luoghi si sono indicate, ma particolarmente in seguito di questo Articolo, e del susseguente si descriveranno, stando a chi ha in quest' arte la debita intelligenza a luogo e tempo il prevalersene.

Le correzioni, che si potrebbero fare ad alcuni Vini, i quali non fossero della specie e bontà che si gradisse, sono tante, e fra loro tanto differenti a norma dei luoghi, delle specie diverse delle Uve, e della maniera tenuta nel farli, che a volere adattarle ai casi particolari, farebbero necessarie delle descrizioni e discussioni lunghissime, per comprender le quali, non una Memoria come que-

questa, già d'altronde pur troppo farraginosa, ma più volumi appena fervir potrebbero. I metodi, e le diligenze, che nei casi indicati avrò descritte, potranno da ognuno essere adattate, e praticate secondo i bisogni, le situazioni, e le particolari circostanze.

Canoni per altro inconcussi, e da averli in mente per ogni caso, sono i seguenti.

1. Più le Uve sono al loro maggior punto di maturità, senza cioè partecipare di acerbo, o di putrido, più perfettamente soffriranno quella specie di fermentazione che dicesi propriamente vinosa, e renderanno per conseguenza un Vino più generoso e spiritoso.

2. Essendo diverse le specie delle Uve, riguardo ai loro sapori, e tempi di maturare, e più le une delle altre voltando all'acido, all'aspro, al dolce ecc. certo è che alcune inclineranno a divenire Aceto, e altre piuttosto al guasto; e più facilmente e presto le une delle altre entreranno nella fermentazione vinosa. Quelle specie nelle quali i principj salini, oleosi, e terrestri si troveranno in una maggior quantità o proporzio-

ne, sopra la parte aquea, sono le più proprie per la fermentazione spiritosa.

3. Nelle Uve, o sia nel mosto, e nel Vino, si distinguono tre specie di fermentazione, ovvero tre gradi di essa. La prima si dice propriamente *Vinoso*, perchè ella converte in Vino le sostanze messe a fermentare. La seconda chiamasi *acida*, perchè il prodotto è un liquido o Vino acido, o agro. La terza si nomina *putrida*, o *alcalina*, perchè dalle sostanze sottoposte alla fermentazione si separa molto sale alcalino volatile.

Se nella massa che fermenta abbondano i principj acidi, essa fermentazione farà *acida*, e non propriamente la spiritosa, o *vinosa*, e presto il prodotto si convertirà in *Aceto*. In questo caso bisogna aggiungervi qualche altro corpo mucoso, nel quale le parti oleose e terrestri sieno copiose. Di questa natura mancando altre specie di Uve squisite, ben mature e soleggiate, o in altra maniera appassite, è il miele ben depurato, o spogliato della cera come fu avvertito Vol. antec. pag. 225.

5. La fermentazione *acetosa* differisce dalla

quelle d'attenenza in gran parte della *Cassa Sera*.

Le specie d'Uva, delle quali si fa generalmente il *Vino nel Chianti*, sono una gran parte di Canajolo nero, e qualche quantità minore aggiunta di S. Giovetto, di Mammolo, e di Marzamino o Marfamino. Vi sono, secondo le *Vigne* che attengono ai diversi *Padronati*, anche altre specie di Uve, ma nella fattura dei *Vini* migliori entrano solo le nominate, e sono quelle che fanno mirabilmente bene in tal Paese.

Il *Vino di Chianti* è generalmente rosso, o sia di un color di Rubino molto pieno; peraltro fassene anco un poco del bianco, e questo è fatto comunemente di Uve dette *S. Colombano, e Tribbiano*.

Colte le Uve, e messe nel *Tino*, non si pigiano con i piedi, ma con forchetti lunghi a tre denti, che arrivano poco più che alla metà dell'altezza delle *Vinacce*, per tre volte al giorno, ed anche quattro nel maggior bollore delle Uve, vale a dire per i primi tre o quattro giorni, e poi due sole volte per giorno, fintanto che le *Vinacce* non mostra-

no di esser molto calate, la qual cosa fuol succedere verso il duodecimo giorno. Dopo tal tempo si seguita a lasciar bollire le Uve in riposo circa a venti giorni dacchè sono state messe nel Tino, più o meno poi secondo la propria forza delle Uve, e secondo che più fresca o più calda è la stagione, che corre.

Cavato il Vino dal Tino si mette nelle Botti, le quali in tal Paese si costumano di tenuta dai 30. ai 40. Barili, e sono fatte alcune di *Moro*, altre di *Castagno*, ed altre di *Castagno domestico*, o sia annessato, volgarmente detto *Marrone*, le quali si stimano sopra tutte le altre le migliori. Quelle di *Moro* si considerano per le peggiori, perchè secondo gli sperimentati Fattori succiano più Vino di tutte le altre.

Le Cantine vi sono molto buone, alcune cavate in vivo sasso, e altre fabbricate in volta reale, e lastricate, e tutte profonde, e per conseguenza molto fresche.

Imbottato il Vino non si governa in modo alcuno con granella, ma con mosto, che si ricava da Uve scelte, col-

te nei medesimi giorni, che sono state vendemmiate le altre, sgracimolate, e nettate da tutti i granelli fradici, agrestini, ed in altra maniera imperfetti, e tenute sopra a stoje, o cannicci, a profciugarli ed appassire fino al giorno che cavasene il mosto per tal fine.

Tal mosto o governo ricavasi unicamente da quella specie d'Uva addomandata *Colore dolce*, eguale quasi al *Canajolo*, e solo da esso diversa Uva per la piccolezza del granello: e questo governo lo rende di un bel colore, di sapore molto grato, e durevole. Quando però si dia la combinazione, che in quell'anno le Uve non acquistino la solita o perfetta maturità, vi si aggiunge a ragione di quattro fiaschi per Botte di mosto ricavato dal *Canajolo bianco*, o dal *Tribbiano*, per dargli grazia: e questo ancora si pratica da alcuni per diminuire il colore troppo nero, che avesse, generalmente non stimato.

In qualche anno caldissimo, ed in cui le Uve sieno state vendemmiate stramature, ed il Vino non voglia lasciare il dolce, prerogativa che non è apprezz-

prezzata , o valutata in questa specie di Vino , gli si da per governo una qualche piccola dose di *Abroftine* ben nettato, e ripulito dai granelli più acerbi; ma generalmente questa specie di governo è nel Chianti abominata, a differenza di qualche altro luogo, che la costuma, perchè il Vino in tal maniera governato è più soggetto a patire, e mai non perde il *raschione*.

Il Vino del Chianti, messo nelle Botte, non si muta mai fino al tempo che non si mette in fiaschi; bensì si mutano i Vini d' altri luoghi in Toscana, qualora sieno bassi, o molto più deboli del Chianti, per torli da un letto che inacidisce, e specialmente quelli governati a granella, o fatti di una mescolanza troppo grande di Uve, e che per essere di sostanza troppo eterogenea, sono molto soggetti a fermentare.

A voler che basti si leva dalle Botte per gli 8. di Settembre dell' Anno seguente, e si mette in fiaschi: lasciandolo di più, le Botte che succiano il migliore, vengono molto a snerverlo. Il soffrire meno alterazione nei fiaschi, di-

pende dal non esser quivi soggetto ad alcuni accidenti facili ad succedere al Vino tenuto nelle Botti. L'inconveniente principale che accade ad esso nelle Botti, procede dall'aspettare che spesso si fa a riempirle, e dal tenerle per conseguenza per qualche tempo sceme. Allora il fiore del Vino, o la superficie schiumosa, la quale trovasi naturalmente sopra tutta l'estensione superiore del Vino, essendo troppo distesa, è soggetta a rompersi, ovvero si rompe, allorchè si riempie la Botte, e questa comunica al Vino un cattivo gusto di foglie fradice di Vite. Nei fiaschi, dove tal superficie superiore è pochissima cosa, cioè tanto grande quanto è il lume o calibro del collo del fiasco, o della bottiglia, tale effetto non accade, o è infinitamente piccolo, e insensibile.

Perciò il Vino dopo un tal tempo giova metterlo in fiaschi, o bottiglie, acciò più sicuramente si conservi; e tanto meglio si conserva, quanto più essi fiaschi, o bottiglie, sono di collo più stretto.

Trovasi a dodici miglia distante da

Broglia, stimato il centro del Chianti, un luogo detto *Monte-Gonzi*, dove si fa pure un *Vino* bianco, e nero eccellente, e di somma grazia. Il bianco si dice comunemente *Malvasia*, e di questa disse il Redi nel suo *Ditirambo*.

Han giudizio, e non son gonzi

Quei Toscani Bevitori,

Che tracannano gli umori

Della vaga, e della bionda,

Che di gioja i cuori inonda

Malvagia di Monte-Gonzi.

Le Uve nere poi di tal luogo producono un *Vino*, come si è detto, squisito, e di molta grazia, ma meno possente del perfetto *Chianti*, e perciò dagli stomachi delicati più di quello si aggradisce. Qualche Padronato, che ha delle Vigne a *Ama*, e a *Monte-Gonzi*, fa portare le Uve di quest' ultimo luogo in *Ama*, e di tutte insieme fa un *Vino*, che realmente per generosità, per spirito, e grazia, da alcuni intendenti si dice non poterli sentire il migliore, e che sia superiore di gran lunga a molti che ne vengono a noi da altri Paesi del primo credito.

Alcuni Padronati, e Venditori di Vini, stendono il Territorio del *Chianti* a molto più di quello, che si è sopra accennato, comprendendovi il *Pian di Cascia*, ed il *Pian di Scò*, ma questi Territorj oltre al non essere in modo alcuno atte- nenti al vero *Chianti*, producono Vini molto diversi, e non durevoli, e vi si fanno anco in maniera diversa; siccome differente è pure l'esposizione di questi luoghi, e varia l'unione delle Uve impiegate in tal fattura di Vini.

Il Vino di Chianti infiascato basta facilmente tre o quattro Anni, e qualora sia perfetto, e fatto nelle forme suddette regge ai lunghi viaggi, tanto per terra, come per mare, accomodato così in fiaschi ben turati, ed in Casse.

Prima del 1710. si costumava mandar- lo fuori, specialmente in Inghilterra, in Botti, ma accadde che in cotesto Anno le commissioni date da tal parte furono grandissime, e molti per sete di guadagno, e per non disdire alle richieste, tagliarono il Vino di Chianti con Vini d' altri luoghi, e molto nella bontà inferiori,

ri, e ciò produsse non poco discredito e danno a tal Commercio.

Da tale Anno 1710. in poi fu presa la risoluzione di non lo spedire altrimenti in Botti, ma bensì in fiaschi, perchè la Botte non si può facilmente assaggiare, e perchè di sua natura scaccia una parte del Vino, e restata così scema, guasta e rende inferiore il rimanente, la qual cosa è di molto danno; laddove i fiaschi possono più facilmente compartire un saggio del Vino appartenente alla data commissione, mantengono il Vino senza diminuzione alcuna, o rischio di dare ad esso cattivo odore, o sapore, come in specie è quello di *Secca*, o di *Botte*, di *Muffa*, di *ribollito*; e di *Cercone*; e facilmente ancora si possono condizionare, come si costuma per difesa maggiore del Vino; e potendosi quelli per sicurezza ed autenticità del Vino spedito comodamente sigillare: cose tutte difficili a potersi eseguire, ovvero a potersi ottenere mandandolo in Botti. Si dee finalmente anco considerare che il Vino quanto più è diviso in masse o vasi minori, tanto più facile è il confer-

varlo, e quanto più è unito molto insieme più è soggetto a fermentare, a prender dei vizj, ed a guastarsi. Sono queste esperienze costantemente fatte dai più esperti Facitori dei Vini, e sono effetti avvertiti dai Fisici, per le ragioni e per gli sperimenti ad essi pur noti.

Il Chianti è Clima, dove nell' Inverno vi è molto freddo, perciò vi si costuma potare le Viti in Febbrajo, vale a dire passati i gran freddi, i quali pregiudicherebbero molto alle Viti potate e ferite avanti. Generalmente nei luoghi caldi è meglio potarle in Novembre, e lasciar loro il tempo che si affodino nel luogo potato o ferito avanti che principino a gemere; perchè gemendo quando devono cominciare a buttar gli occhi, e produr frutto, restano sprovviste di sugo, e molto indebolite. Nel Trattato della Cultura delle Viti pubblicato dalla Società Economica di Berna in due Tomi a Iverdon il 1768. si parla molto del nostro Vino di Chianti, e sua fattura, ma quegli Autori sono stati ingannati, ed avanzano più cose aliene affatto dal vero.

A pag. 75. Tom. I. vi si dice „ che in Chianti l'arte di governare il Vino era ignota avanti della prima guerra tra l'Inghilterra e la Francia; che avanti di questo tempo si gettava solo in ciascuna Botte due o tre manciate di granelli d'Uva sgracimolata, ed appassita al Sole, e che quest'attenzione veniva riguardata come sufficiente a nutrire il Vino, ed a servire intieramente per quello che chiamasi *Governo*. Non vi erano in quel tempo che gli *Osti*, i quali usassero di mescolare con alcuni Vini deboli del Paese una porzione di Vino gagliardo, e di chiarire i Vini bianchi per mezzo della *colla di pesce*, della chiara d'Uovo, ed anche con della calcina, e cose simili; e mettevano ancora dell'allume nei loro Vini rossi per conservarli lungamente, e per eccitare della sete nei Bevitori; ma in tal tempo un Mercante di Bordò si portò nel Chianti, dove i Vini avevano naturalmente un bellissimo color rosso di rubino, ed un sapore aggradevole, e propose che facessero il Vino di sapore più robusto, e di

colore più carico o cupo, come poteva piacere al palato degl' Ingleſi, con i quali eſſo Mercante aveva commercio, ed inſegnò ad eſſi il primo a governare i loro Vini roſſi con l' *Abroſtine*, o ſia coll' Uva delle Viti ſalvatiche, la quale meſcolata col Vino del Chianti gli diede del corpo, ed un colore molto carico: e gl' Ingleſi avendolo trovato del loro guſto, ne diedero d' allora in poi grandiffime commiſſioni.

Vi ſi dice pure che queſt' iſteſſo Mercante inſegnò fare in tal Paefe le Botti, che avanti vi ſi facevano molto rozze e cattive. Queſte novità (vi ſi ſeguita a dire) le quali ebbero tutto il favorevole effetto, incoraggiarono quegli Abitanti, i quali vedendo che i loro Vini erano molto ricercati, ſ' ingegnarono d' accreſcere le loro Vigne, ed a piantarle in molti luoghi ancora d' infelice ſituazione, come ancora di coltivare in quantità tra le altre Viti l' *Abroſtine*, Uva preſa da eſſi a eſſer vendemmiata, e meſſa a bollire nel Tino con le altre.

Queſto ebbe un ottima rieſcita fino
al

al 1607., nel quale Anno la Vendemmia essendo stata cattiva e scarsa, e dall' altro canto le commissioni avute dall' Inghilterra grandissime, diedero luogo a quegli del Chianti per corrispondere alle richieste di mescolare con i loro Vini, che in quell' anno erano stati anche inferiori, molte alte specie di Vini deboli e cattivi del Paese; ond' è ch' arrivati in Inghilterra, come arrivar dovevano i Vini di codest' Anno, molto inferiori del solito, o realmente cattivi, il commercio del Vino del Chianti, da codesto tempo in poi, restò screditato, nè più mai ha ripreso il credito primiero.

Vi si soggiunge ancora a pag. 78. che nel Chianti la maniera di fare il Vino con la mescolanza di molt' *Abrostine* non è cangiata, e che da essa specie d' Uva si dee ripetere quel corpo o colore che ha, e quel brusco per il quale si fa molto aggradevole al gusto di alcuni, e particolarmente degl' Inglesi.

Ma, a dir vero, pochissimo è l' *Abrostine*, che si trova nel Chianti, e quel poco non è mai mescolato colle altre Uve nel Tino, nè tampoco usato per gover-
no

no di quel Vino in altra maniera, ma quando se ne trovi qualche vitigno, questo è rilasciato dai Padroni ai Contadini, che se ne fervano per governare il loro Acquerello. Bensì molto è coltivato l'*Abroftine* nel Piano di Cascia, e nel Piano di Scò nel Valdarno superiore, e con esso si governano quei Vini, i quali hanno realmente gran corpo, sono possenti, ed hanno quel sapor brusco, che può piacere ad alcuni viziosi e gran Bevitori di Vino; ma tali Vini sono molto diversi, e non possono stare in modo alcuno a fronte con quelli del Chianti.

I suddetti si bevono nel Paese, e non durano lungamente. Falso è pure che in Chianti si governi, o si governasse con le granella d'Uva messe nella Botte, perchè si governano le Botti con mosto, come abbiamo sopra veduto, e questo da tempo immemorabile.

Non ho documento da confutare l'istoria data intorno al Mercante di Bordò, ma dalle falsità rilevate si può facilmente presumere, che tutto il racconto sia chimerico, e da qualcuno interamente per invidia inventato.

Il Commercio del Vino del Chianti, e di altri dei nostri, per molti anni ancora dopo il 1700, nonchè fino al 1607. come si pretende nell' addotto documento, mantenevasi in credito e vigore, e se dopo, particolarmente da 50. anni in quà, è diminuito, accaduto è non per variazione alcuna successa nella fattura del Vino in tal Paese, ma per alcune frodi dei Mercanti spedizionieri, e di seconda mano, o per il gusto variato di alcune Nazioni, che solite erano avanti a richiederlo o commetterlo, e per avere prevalso a fronte di esso il gusto e credito di qualche altro Vino di moda, e più delicato, come in specie è quello di Borgogna.

Finalmente che le Botti del Chianti sieno state migliorate verso il 1600. o fatte in foggia diversa da quella che potessero aver avuta anteriormente, non v'è nel Paese tradizione alcuna o ricordo, che ce lo possa far credere; ma le Botti, che vi si costumano sono come tutte le altre Botti della Toscana, la costruzione e forma delle quali è antichissima, e da tempo immemorabile stata

sempre la stessa, alla riserva del costume di cerchiarle di ferro, invece di servirsi dei cerchi di Castagno, il qual costume si è modernamente più che in antico introdotto, e dilatato.

Quanto sopra ho esposto intorno alla fattura del Vino nel Chianti è dell'ultima ingenuità, e superiore ad ogni eccezione e dubbiezza, del Vino intendo ben fatto di questa specie, quale è quello, che si fa a *Broglia*, alla *Castellina*, e *Ama*, che regge della stessa forza e bontà per più anni, e resiste ai lunghi viaggi, del quale disse il nostro Redi.

Del buon Chianti il Vin decrepito

Maestoso imperioso

Mi passeggia dentro il core,

E ne scaccia senza strepito

Ogni affanno e ogni dolore.

Maniera di fare il Vino in Monte Pulciano.

LE ottime Uve, delle quali si fa tal Vino della specie rossa, almeno il migliore, sono il *Mammolo*, il *Vajano*, e il *Pignuolo*, ivi detto volgarmente

Pru-

Prugnolo. Alcuni però, che non l'ama-
no molto dolce vi aggiungono alquanto
d' *Abroftine*, ivi volgarmente detto *Am-
brusco*. Per fare poi il bianco fanno ufo
dell' Uva chiamata *Greco*, *Brucanico gen-
tile*, *Vernaccia*, *Malvaglia*, e l' Uva ivi
detta *Cotogna*. Il Territorio di Monte
Pulciano, che produce il Vino migliore
fi ftende dalla Città per la parte di Le-
vante da due in tre miglia dall' una all' al-
tra banda di tal direzione, territorio tut-
to fituato in costa; e dopo la detta eften-
fione di tre miglia in circa per lunghezza
principiano le Viti groffe, e mandate fu-
gli alberi, che producono Vini più or-
dinarj. Dall' altra parte pure della Città
a Ponente per due o tre miglia trovansi
Vigne, ma quefte producono Vini infe-
riori alle prime.

I Padronati, che raccolgono e fan-
no in Monte Pulciano l' ottimo Vino fo-
no i PP. del Carmine, gli Agostiniani, i
Domenicani, i Gefuiti, i Serviti, il Se-
minario, il Vefcovo, la Casa Ricci, la Casa
Bracci, due Cafe Tarugi, tre Cafe Con-
tucci, tre Monafterj di Monache, l' Ope-
ra di S. Biagio, due Cafe Gagnoni, due

Casa Pucci, e diversi altri Particolari, e ne faranno ragguagliatamente, di questo almeno che si può dir l'ottimo, chi 10. chi 15., chi 20., e fino in 30. Barili per ciascuno.

Ufano potare le Viti a Novembre o nella Luna di Gennajo e Marzo, e in tempi chiari, acciocchè la potatura si asciughi bene al Sole. Le Viti a Vigna sono tenute molto basse, sostenute tutte con canne, potate a foli 3. occhi, ripulite nel Giugno da tutti i capi e tralci superflui, e la terra è loro riveduta intorno, acciò muojano tutte le erbe, sieno ripiene ed appianate le crepature del terreno, e le Viti restino rincalzate.

Il suolo o terreno della costa di Monte Pulciano è per la maggior parte *Tufo*, e terra sciolta arenosa, e fassosa.

Tanto il Vino rosso, che il bianco lo fanno con empire, per esempio, tre bigonce d'Uva scelta, due delle quali l'ammaccano, e con la terza bigoncia non ammaccata riempiono le due bigonce ammaccate, e ne formano la soma. Nel Tino poi pongono tante di queste some, finchè il Tino resti pieno.

Il Vino bianco si pesta il terzo giorno, e si cava tutto, indi si stende tutta la Vinaccia in detto Tino, e gli si restituisce sopra tutto il suo mosto: e in sei Lune tutta la Vinaccia sale, e cuopre il liquido, il quale dopo 12. o 20. giorni s'imbotta; e tramutato a Marzo, a Maggio, e nell'Equinozio estivo, dura due o tre anni senza patire.

Il Vino rosso si fa in principio come il bianco, vale a dire si empie il Tino di Uva rossa o nera, nel modo medesimo, e nella stessa maniera tenuto fino al terzo giorno. Se il Tino è comodamente grande vi entra in codesto giorno a pigiare le Uve un Uomo nudo, e lo stesso si fa il giorno quinto, ed il settimo; nel decimo poi vi entrano a pestare le Uve due persone; dopo di che l'imbottano: ma i più accorti non fanno pestare le Uve nel decimo giorno da due persone, come si è detto, ma bensì si contentano di quattro pigiature e ammostature fatte da una persona sola, e fatte un giorno sì e l'altro no cominciando dal giorno terzo, come si è detto; onde l'ultima torna nel giorno decimo. La troppa pi-

giatura, qualora vi sia dell' Uva alquanto acerba viene facilmente a compartirgli l'aspro.

Il Vino rosso naturale, e fatto nella suddetta maniera, prende un color di rubino, e dura ordinariamente 10. e 12. anni. Quando il Vino patisce è segno non esser naturale, ma artificiato. Qualora siavi usato artificio malizioso, il che si fa da alcuni per venderlo presto, sicuramente non regge, e si guasta, divenendo agro, forte, e putrido, secondo l'artificio malizioso, col quale è fatto.

Alcuni, quali son quelli che vogliono fare il loro Vino robusto, molto colorito e insieme odoroso, per venderlo presto, fanno cuocere otto o dieci some di mosto ricavato dall' *Abrostine*, il quale è molto nero, e così lo mettono nella Botte con il Vino, che cavano dal Tino, e nel cuocerlo vi mettono anche delle Pere Cotogne tritate. Esse Pere Cotogne non producono Vino, ma comunicano ad esso sapore e odore non disgradevole.

I più accorti però mettono l' *Abrostine* crudo nel Tino; ed anco preso un

Barile dello stesso Vino cavato dalla superficie del Tino lo mettono nella Caldaja a bollire con detto *Abrostine*, e quando è mezzo cotto fanno un'apertura nella Vinaccia del Tino, e vi pongono detto Vino bollente: poi con una forca lunga lo rimescolano al possibile con il resto, ed allora questo Vino, invece di essere di color di rubino, è piuttosto nero, ed ha forza di bollire per più di venti, o ventiquattro giorni. Quest'istesso Vino finchè la stagione è calda non patisce, ma bensì patisce arrivato il freddo.

Da 50. ovvero 60. anni in quà sono scemate nel Territorio di Monte Pulciano molte Vigne, e per conseguenza scemata è la raccolta di quel Vino, e nessuno torna di nuovo a ripiantarle, perchè sono mancati i Vecchi Contadini, che le sapevano custodire, e i Giovani piuttosto le devastano; e perchè molti dei medesimi Contadini, e con essi i Possessori di quelle terre, vogliono oltre il Vino raccogliere Olio, Grano, ed altri prodotti; e ripiantando Viti le piantano a filari tra gli alberi, e tra i seminati, onde il Vino di queste riesce molto inferiore, per-

chè le Viti tenute in questa forma restano molto aduggiate, e danneggiate.

Per aggiungere una notizia relativa al Vino di Monte Pulciano, giacchè siamo nel discorso di esso, dirò per esperienza fatta, come il Vino di Chianti mescolato col Carmignano scelto produce un Vino, che da chiunque si prenderà per legittimo ed ottimo Monte Pulciano.

Maniera di fare un Vino alla Montepulciana comunicatami da un Ingegnere, e dotto Amico il Signor Dott. F. P. Med.

PER fare detta qualità di Vino si deve prendere le appresso Uve; cioè, Vajano rosso nella maggior quantità che sene possa avere, e potendosi uno servire di detta Uva sola non farà che bene, poichè questa dà al Vino quell'odore, e sapore proprio di detto luogo, ma non potendosi servire di questa sola forte di Uva, si prenderà Canajolo, Mammolino, Cagnolo, Raffaone, e qualche poco di Sangiovetto, però di quel dolce, e colorito; avvertendo che tutte le
dette

dette specie di Uve sieno prodotte da Viti basse , o di Vigna , o di filari , situate in Collina calda , e asciutta , e dominata dal mezzogiorno , acciò sieno ben mature , e saporite . Dipoi vanno queste medesime Uve scelte , e ben pulite col porle distese sopra a stoje esposte al Sole , acciò dal medesimo vengano profciugate , il che seguirà nello spazio di qualche giorno ; devonfi spuntare i grappoli , con levar via le punte dei medesimi , e servirsi della parte superiore che resta , e porre questi in un Tinetto fatto a posta , basso , e poco accampanato , ed ivi lasciarli stare intatti per giorni quattro , o cinque , secondo la stagione , o più fredda , o più calda ; di poi dopo il tempo prescritto vi si devono fare entrare due Uomini dentro con piedi nudi a pigiare le Uve al possibile , e ciò fatto si lasciano riposare le medesime ammostate per giorni tre . Compiti poi detti tre giorni si cava dall' apertura del Tino tutto il mosto delle medesime ponendolo in Bigonce a ciò preparate , e di nuovo si fanno rientrare detti due Uomini a pigiare esattamente le dette Uve ; e ciò fat-

ro si deve rigettare il mosto, che fu cavato, sopra le medesime, lasciandole riposare altri giorni tre, compiti i quali si faranno ripigiare altra volta senza cavar fuori il mosto, e si lasceranno così stare in riposo fino a che in tutta la fattura non sieno compiti giorni dieci, o dodici, passati i quali si caverà il *Vino dal Tino*, e si metterà entro la *Botte*, avvertendo sia situata in *Cantina sotterranea*, e più fredda che sia possibile, governandolo con mosto che abbia bollito due giorni, e non più, e fatto con *Uva detta Colore dolce*, o sia *Averusto dolce*, *Prugnolo*, o sìvero *Abroline*, o sia *Averusto forte*, a ragione di fiaschi due per *Barile*, mantenendola ripiena, e ben turata, e quando sarà ben purgato, chiaro, e secondo il gusto del facitore potrà infiascarsi, e servirsene.

In caso che a detto manipolatore riescisse il detto *Vino* di qualità troppo gagliardo, e fumoso, o troppo crasso, e pieno, e gli parebbe bene farlo più gentile, e spiritoso, vi potrà mescolare qualche poca d'*Uva bianca*, come *Vajano bianco*, *Tribbiano*, *Vernaccia*, e *Malvaglia*;
pur

purchè le dette Uve abbiano le condizioni sopraddette, e manipolate sieno nell' istessa maniera che le Uve rosse.

Non è da pretendersi poi con le dette Uve, tanto rosse che bianche, quanto ancora colla prescritta manipolazione, di fare un Vino tal quale è il proprio Vino di Monte Pulciano, perchè le doti somministrategli dal Clima, dalla situazione del luogo, e dalla qualità del terreno, difficilmente si possono imitare, ma nientedimeno procurando piantare le Viti di dette Uve in Colline esposte al Sole, e difese dalla Tramontana, e di terreno detto *Tuso pietroso*, il qual terreno attrae, e lascia insinuare l'umido, e mantiene nutrite, e vigorose le Viti, sicchè producano ottimo, e abbondante frutto, e facilmente insieme lascia scolare l'umido soverchio, onde le Viti si mantengano asciutte, e producano le Uve spiritose, saporite, e spogliate di grassezza, con tutte queste accennate diligenze si può sperare una sufficiente imitazione di detto Vino.

Notizie che meritano qualche considerazione intorno ai Vini infinitamente accreditati, generosi, di gusto, e durevoli, che si fanno in Artimino.

Tutte quante le migliori qualità di Uve nere e bianche, che sono coltivate nelle Vigne di molti luoghi nello Stato Fiorentino, sono costumate ancora e tenute nelle Vigne e Poderi della Fattoria di Artimino, ma le principali sono il Moscadello bianco e nero, il Canajolo, il Tribbiano, il Bergo, il Mammolo ec.; e le coltivate dal principio del Secolo in quà, o poco avanti, mediante i Magliuoli stati portati da esteri Paesi sono la *Malaga nera*, la *Navarra*, il *Navarrino nero*, l'*Occhio di Pernice nera*, la *Vernaccia nera*, e più altre, che non hanno proprio nome, portate tutte per quanto sappiamo dalla Spagna. Le bianche sono il *Forte di Spagna*, la *Vernaccia bianca*, la *Malvasia*, il *Moscadello di Cagliari*, il *Leatico bianco* ec. Dacchè il Vino di Artimino cominciò ad essere in estimazione, e dacchè sono state piantate

tate

tate le prime sue Vigne, si dice che sieno due secoli, state in principio piantate con le Viti nominate in primo luogo, successivamente poi ristorate, ed accresciute con altri Magliuoli di specie nuove, come sono le nominate in secondo luogo a norma delle occasioni e delle scoperte state fatte.

Le Viti di queste Vigne sono piantate in fosse profonde due braccia, e larghe altrettanto, ed ivi si potano in Marzo. Si tengono molto basse, non lasciando loro che un solo capo, a cui si lascia produrre e venire avanti tutta l'Uva che getta.

La fattura di questo Vino non differisce dalla comune tenuta altrove in Toscana, ma vi si fanno delle diligenze particolari secondo le qualità dei Vini diversi, che si voglion fare, sia riguardo la scelta delle Uve, sia per gl'ingredienti, che vi s'infondono.

I Vini diversi di tal luogo sono;
 1. Scelto dei Poderi; 2. Scelto di Vigna; e 3. Vino del *sortimento*, cioè il comune. Quest'ultimo fatto col restante delle Uve, che avanzano alla
 par-

partita impiegata per lo scelto: e si fanno ancora altre specie di Vini di particolari Uve del luogo a norma della quantità specifica dell' Uva, che vi s'impiega, e del nome che ha, come *Occhio di Pernice*, *Malaga*, *Malvasia*, *ec.*

Tutte queste specie di Vino hanno gran credito presso chi le ha una volta assaporate, ma non tutte son conosciute fuori, perchè non sono in tale abbondanza da cercarsi di evitarle, ma sono presentemente richieste e consumate quasi tutte in Paese.

Generalmente quello, che si conosce per Vino d' Artimino, è il comune, o sia il Vino del *Sortimento*, il quale si evita tanto per la Lombardia, che per la Germania, ed Inghilterra, e che quando è giustamente fatto, e ben custodito, regge perfettamente ai trasporti senza veruna alterazione; e se alcuna volta per non esser custodito, o per contraria stagione prende qualche vizio, questo è la *punta*, o sia lo *spunto*, o come altri dicono più comunemente il *Settembrino*, sapore tendente al forte, o sia all' Aceto, e non mai al fradicio.

Conservato bene nel primo anno, si mantiene anche bene nell'istessa forma, e della stessa qualità, se non anco sempre migliore, fino a otto o dieci anni, e nei lunghi viaggi, tanto per mare che per terra, si mantiene perfettissimo, purchè sia spedito nei tempi convenienti, quali sono dalla metà di Gennajo a tutto Maggio.

Di quanto eccellente pregio, e squisito sapore sia il Vino d'Artimino, ci possono servire d'ampio testimonio i seguenti versi del Redi.

*Ma di quel, che si puretto
Si vendemmia in Artimino,
Vo' trincarne più d'un Tino,
È in sì dolce e nobile lavacro
Mentre il Polmone mio tutto s'abbevera,
Arianna mio Nume a te consacro
Il Tino, il fiasco, il botticin, la povera.*

Notizie simili riguardo al Vino di Carmignano.

LE Uve, che concorrono a fare il miglior Carmignano, sono Canajolo ne-

ro, *S. Giovetto*, *Tribbiano*, *Lacrima di Napoli*, e *Lacrima di Spagna*.

Tali Viti sono tenute basse, potate corte, e nella Luna di Gennajo, o di Marzo.

Vi si vendemmia più tardi, che sia possibile, in tempo asciutto, e le Uve si nettano al possibile da tutti i granelli acerbi, o marci.

Esse Uve poste nel Tino si pigiano due volte al giorno, fintanto che seguitano a bollir forte, indi una volta per giorno, con avvertenza di non affondare le Vinacce, ma di tenerle sempre a galla, ed in giorni 28., ovvero 30. il Vino resta perfezionato, e si cava.

Cavato il Vino dal Tino si mette subito nelle Botti, e gli si dà il governo, non col mosto, ma in granella, a differenza del *Cbianti*, con questo però, che tal governo sia stato prima appassito e stagionato al Sole.

Le Uve adoprate per tal governo sono ordinariamente il *Canaiolo*, l'*Aleatico*, e il *Moscadello*; ma quando il Vino sia fatto con Uve molto mature si governa col *S. Giovetto*, e la *Lacrima*,
il

il tutto come di sopra si è detto so-
leggiato.

Questo Vino ordinariamente non si
muta come si mutano altri della Tosca-
na, perchè è Vino di prima beva, e al
caldo perde tutto il suo pregio e sapo-
re. Si può principiare a beberlo nei pri-
mi di Gennajo, nel qual tempo è già
perfetto, e si seguita a beberlo tale fino
a tutto Maggio. Volendo poi continuare
a beberlo più oltre, si muta alla Luna
di Marzo, ma non ostante è soggetto,
arrivato il caldo, a patire, o almeno a
non essere della sua intiera e prima per-
fezione, quando non sia con somma dili-
genza, e dagl' Intendenti custodito,

Nel luogo per altro vi è qualche
Padronato, come il Signor Filippo Cre-
moncini, il quale per avere delle Can-
tine molto profonde e freschissime, mu-
tato che lo abbia ed infiascato, lo conserva
ottimo per due o tre anni. Lo stesso però
non succederebbe a cavarlo dal Paese,
e fargli soffrire dell'aria, del caldo, e
molto moto, o viaggio.

Questo Vino bevuto nel suo giusto
tempo, tra i Vini generosi e spiritosi, è

il più grato, delicato, e sano, che si possa bere. Di questo disse il Redi nel suo *Ditirambo*.

Ma se Giara io prendo in mano

Di brillante Carmignano

Così grato in sen mi piove

Ch' Ambrosia, e Nettar non invidia a Giove.

Le Case, o Famiglie, che raccolgono il miglior Carmignano sono *Spinel- li, Venturi, Galli, Bonaccorsi, Cartèi, e Cremoncini*. Nella stufa che molti danno alle Botti, dove si deve tenere questo Vino, vi fanno bollire una manciata di fiori di Vite salvatica, o Labrusca, altrimenti *Abrostine*, messi in un cencio, e sospesi nella Caldaja della composizione o del Vino destinato per essa stufa, e per lavanda delle Botti, e cotesto comunica alla Botte, e poi al Vino ripostovi una gratissima fragranza, quasi di Viola mam- mola.

Notizie intorno al Vino di Pomino.

IL Pumino, volgarmente *Pomino*, o sia quel Vino, che si raccoglie nel Territorio o Paese in tal maniera nominato, è tra

è tra i nostri Vini il più polputo e gagliardo, e qualora sia legittimo e ben fatto riesce molto durevole, sia per conservarsi appresso di noi, sia per arrischiarlo ai lunghi viaggi. Il migliore di tal luogo è quello che ricavasi dagli Effetti del Vescovado di Fiesole, dagli Effetti della Casa o Eredità Cardinali, stati presi a livello dal presente Fattore dei Beni del soprammentovato Vescovado, quello della Casa *Pesci*, e quello della Casa *Cerchi di Via dei Pilastri*, o *Cerchi* detti di *Pinzano*. *Pinzano*, o sia *S. Lucia a Pinzano*, è il Distretto che in *Pomino* produce il Vino migliore, o più perfetto e maturo, e vi si fa realmente ingenuo, o sia senza governo alcuno; altrove poi in quelle vicinanze non è tanto perfetto, ed è alquanto più crudo. Anche la Nobil Casa *Martellini Geri della Rena* raccoglie in *Pomino* molto buon Vino, che si esita e vende in Firenze, ma non arriva alla bontà dei Vini raccolti dagli Effetti sopraddetti. Poco diverso dall'ottimo *Pomino* è quello di Uve scelte, che la Casa *Albizzi* raccoglie nella sua Fattoria detta di *Nipozzano*, luogo con-

finante con Pomino , che anzi passa per lo stesso Paese di Pomino , e del qual Vino disse il nostro Redi .

*Solo ammetto alla mia Mensa
Quello , ch' il nobil Albizzi dispensa ,
E che fatto d' Uve scelte
Fa le menti chiare e svelte .*

Essendo Pomino luogo montuoso e piuttosto freddo , e dove sono *Cantine* scavate nei massi , il Vino vi si conserva squisito per molti anni , ma trasportato nelle *Cantine* della Città non è sicuro che si conservi più oltre del secondo o terzo anno . Tutto per altro , anche in Pomino , essendo Vino robusto , e che di rado è fatto di Uve all' ultima perfezione mature , non è alla sua giusta beva , o di tutta la sua possibile bontà , che nell' anno secondo .

Avuto riguardo alla gagliardia e corpo di questo Vino il soprannominato Redi disse .

*Ma non lice ad ogni Vino
Di Pomino
Stare a tavola ritonda .*

Norma di fare i Vini scelti di ottima qualità e durevoli d' ogni specie.

Due parti di Raffaone, di Mammola tonda, e di Tribbiano Fiorentino con una parte di Raverusto dolce fanno un Vino molto colorito e di corpo, ma insieme odoroso, spiritoso, e durevole, che si accolta in qualche modo al Monte Pulciano, e più ancora lo somiglierà, se di tali Uve principiato ch'abbiano a bollire nel Tino, se ne prenderà tra mosto e Uva da un Barile e più, e si metteranno lentamente a bollire in una Caldaja per lo spazio d' un ora in circa, postevi prima da 100. Pere Cotogne mature e tagliate in pezzi, e dopo così bollite e cotte si metteranno calde e fumanti nel medesimo Tino con le altre Uve, in maniera che vadano al fondo, e restino coperte dalle altre Vinacce, acciò non svaporino: tornando per due o tre giorni a tuffare mattina e sera esse Vinacce, lasciando poi naturalmente così bollire il Vino e perfezionarsi, il quale quando farà tempo cavato dal Tino, si metterà

in una Botte molto aggrumata, e di buon odore, prima per altro ben rinvenuta, e lavata con Vino, e con aggiungervi ancora per ogni Barile di Vino, che vi si pone, le scorze di altre quattro o cinque Pere Cotogne ben nette e lavate, le quali vi si lasceranno stare fino al tempo, che il Vino non si travascherà.

Il tempo di questa muta o travasatura non si può limitare, perchè essa totalmente dipende dalla qualità più o meno gagliarda del Vino; ma è sempre cosa assai ben fatta il travasarlo prima ch'abbia terminato del tutto di bollire e chiarire, perchè facendosi dopo, i Vini perdono la loro vivezza, e riescono più fiacchi, e sbattuti; cosa che si può adattare, tolta la cottura con le Pere Cotogne, a tutte le altre qualità di Vini rossi, e stimabili, che non si vogliono dolci.

Se il primo indicato Vino si farà con una parte d'Uva Navarra, invece del nominato Raverusto dolce, si otterrà l'istesso Vino per il sapore, spirito, e odore, ma meno però colorito.

Due parti di Tribbiano Fiorentino,
ed

ed una parte per forte di Raffaone , di Mammola tonda , e di Pignuolo , daranno un Vino meno colorito anche dell' antecedente , ma più delicato .

Due parti di Mammola asciutta , e di Tribbiano Fiorentino , ed una di Raffaoncello , e Malvasia , daranno un Vino più odoroso , più delicato , e meno colorito anche dell' antecedente .

Due parti per forte di Volpola , di Pignuolo , di Uva Lonza , ed una parte di Mammola asciutta , ed una di Leatico , daranno un Vino all' uso di Monte Pulciano , ma più odoroso e delicato , e meno colorito di tutti gli altri sopra descritti , e potrà beverfi molto presto .

Due parti per forte di Raverusto dolce , di Lacrima di Napoli , di Tribbiano Fiorentino , ed una parte di Mammola asciutta , ed una di Malvasia , daranno un Vino molto colorito , di corpo , spiritoso , odoroso , e durevole .

Due parti di Tribbiano Fiorentino , ed una per forte di Raverusto dolce , e di Lacrima di Napoli , con una di Mammola asciutta , daranno un Vino come sopra , ma non tanto colorito , nè sì gene-

roso: e se invece del Raverusto dolce, vi si porrà del Canajolo colore, si avrà un Vino più sciolto, sottile, e delicato.

Due parti per forte di Tribbiano Fiorentino, di Mammola asciutta, con una parte di Raverusto dolce, ed una di Uva Lonza, daranno un Vino come sopra squisito, ma alquanto diverso per il suo sapore e odore, cioè più delicato, sottile, e meno colorito, ma di odore e sapore.

Due parti di Raffaone, di Lacrima di Napoli, di Tribbiano Fiorentino, ed una parte di Mammola tonda, rendono un Vino di corpo, colorito, odoroso, saporito, spiritoso, e durevole.

Parimente una parte per forte di Raffaone, di Lacrima di Napoli, di Mammola asciutta, con due parti di Tribbiano Fiorentino, fanno squisito Vino, ma non tanto grosso, nè tanto colorito.

Due parti di Tribbiano di Spagna, o sia Uva Greca, con una parte per forte di Raverusto dolce, di Pignuolo, e di Mammola asciutta, fanno un Vino come sopra, ma alquanto diverso per l' odore e il sapore.

Tanto per forte di Tribbiano Fiorentino.

rentino, di Volpola, di Raffaone, di Mammola asciutta, e di Canajolo, rendono un Vino come sopra, ma più delicato, e di odore alquanto diverso.

Diverso pure per l'odore e sapore si avrà con due parti per forte di Mammola tonda, e di Tribbiano Fiorentino, con una per forte di Malvasia, di Pignuolo, e di Claretto rosso.

Due parti per forte Mammola tonda, e di Tribbiano Fiorentino, con una per forte di Volpola, di Raffaone, e di Canajolo colore, renderanno un Vino non molto grosso, ma spiritoso, odoroso, colorito, e durevole.

Alquanto più delicato, ma simile all'antecedente, farà qualora sia fatto con due parti di Tribbiano di Spagna, o sia Uva greca, due parti di Mammola asciutta, una parte di Raffaone, ed una di Canajolo.

Anche maggiormente delicato farà, sebbene meno colorito, fatto con tanta per forte di Mammola asciutta e tonda, di Canajolo, e di Claretto bianco, e due parti di Tribbiano di Spagna.

Due parti di Lacrima di Napoli,

una pure di Navarra, una di Raverusto dolce, ed una di Zeppolino imperiale, faranno un Vino molto colorito, grosso, spiritoso, saporito, durevole, e capace per la navigazione, ma non molto praticabile per gli stomachi delicati.

Simile farà, ma con diverso odore e sapore, con due parti di Lacrima di Napoli, ed una per forte di Raffaone, di Navarra, di Pignuolo, e di Vajano.

Simile pure, ma con odore e sapore diverso, farà con due parti al solito di Lacrima di Napoli, ed una per forte di Mammola asciutta, di Pignuolo, e di Zeppolino imperiale.

Sarà parimente come sopra, ma meno colorito, non tanto grosso, e più odoroso, con due parti di Tribbiano Fiorentino, ed una parte per forte di Raffaone, di Lacrima di Napoli, e di Navarra.

Meno colorito ancora e più odoroso farà con due parti di Tribbiano Fiorentino, ed una per forte di Lacrima di Napoli, di Pignuolo, di Mammola tonda, e di Malvasia.

Meno grosso ancora, meno colorito, più odoroso, e delicato, farà con due
parti

parti di Tribbiano di Spagna , ed una per forte di Raffaone , di Navarra , di Mammola asciutta , e di Bergo o sia Verdèa .

Tanto per forte di Lacrima di Napoli , di Navarra , e di Claretto rosso , fanno un' altra qualità di Vino molto colorito . grosso , spiritoso , saporito , durevole , e capace pure alla Navigazione .

Tanto per forte di Lacrima di Napoli , di Navarra , e di Pignuolo , fanno un Vino come sopra , ma più colorito , e più odoroso .

Due parti di Tribbiano Fiorentino e di Navarra , ed una parte di Mammola tonda , e di Pignuolo , fanno un Vino parimente simile , ma meno colorito e non così grosso , più praticabile , e alquanto diverso nell' odore e sapore .

Sempre meno grosso , meno colorito , e diverso nell' odore e sapore , o sia più delicato , riesce con due parti di Mammola asciutta , altrettanto Tribbiano Fiorentino , ed una parte di Navarra .

Per fare poi Vini delicati , e di grato sapore da beverli presto , o sia che non reggono a serbarli più dell' anno , e non atti a mandarli in lontani Paesi , si

può consultare l' Agricoltura di Cosimo Trinci Pistoiese, dove s' insegnano le scelte, e le combinazioni delle Uve necessarie, per farli, come in specie per fare il *Moscadello rosso*, l' *Occhio di Pernice*, il *Claretto* all' uso di Francia, il *Moscadello bianco*, il *Tribbiano* alla Fiorentina, il *Moscadello* all' uso di Lamporecchio, la *Verdè*, la *Malvasia*, e più altri Vini, che troppo lunga e tediosa cosa farebbe quivi tutti nominarli.

Solo occorrerà ch' io parli della norma di fare il *Leatico* o *Aleatico*, Vino di gran sapore e sostanza, ed insieme spiritoso, amabile, e odoroso, sebbene in tutta la Toscana si faccia a perfezione, perchè lo esige l' intrapresa Istoria, e l' assunto di parlare di tutti i Vini nostri migliori. Per questa medesima ragione, dopo di aver discorso di alcuni Vini bianchi, si parlerà ancora del *Vino Santo*, del quale fassene oggigiorno da alcuni dei nostri dell' eccellente, quantunque in origine non sia Vino dei Toscani ma dei Veronesi.

Il regger così bene del *Leatico* ai lunghi trasporti, tanto per mare che per

terra, si ripete dal non essere una mescolanza di più Uve; ma quasi tutto della propria specie detta *Leatico*, o *Aleatico*, venutaci dalla Spagna, con la diligenza di farla appassire; questa lo spoglia di una gran parte di veicolo acquoso, il quale potrebbe troppo diluere, e mettere in una follecita fermentazione la sua sostanza muccosa, e farlo giunger presto al termine della sua fermentazione secondaria o vita naturale. In grazia di questo suo corpo mucoso, denso, e dolce, come accade pure ad altri Vini scelti della Toscana, e come accadeva ad alcuni molto densi degli Antichi, e fra gli altri al *Cecubo*, lungamente ei si conserva, e non patisce così facilmente nei trasporti.

L' Aleatico di Loretino della Casa Franceschi, quello della Casa Vignali a Castello, della Casa Serristori a S. Andrea in Percussino, quello d' Artimino della Regia Fattoria, quello della Casa Galli, Cremoncini, e di più altri a Carmignano, della Casa Orlandini in Val di marina ec. sono del maggior credito, e per esse-

essere come ho detto questa specie di Vino capace a reggere nei viaggi, viene molto richiesto, particolarmente dalla Lombardia, e dalla Germania. Atteso un tal commercio, giornalmente se ne cresce da molti particolari la fattura, e dovunque appresso di noi le piantazioni.

Maniera nostra di fare il Leatico.

IL Leatico migliore è ordinariamente fatto di Uva di tal nome, soleggiata, e nettata, aggiuntavi per ciascuna soma di tale Uva una trentina di libbre di Uva Seralamanna, e una dose di Colorino dolce. Quando l'annata abbia prodotto l'Aleatico maturo e perfetto, o sia molto dolce, si aggiungerà di tali Uve anche minor dose della suddetta, e quando sia meno matura del solito vi si aggiungerà una porzione di Canajolo, il tutto sempre appassito, e in questo caso intorno a 40. libbre per due Barili di Vino. Si cava dal Tino quando comincia a abbandonare il dolce, lo che accade più presto o più tardi secondo gli anni; alcune volte si svina a mezzo No-
vem-

vembre, e si tien per certo che quanto più bolle, senza perdere il dolce, tanto migliore ci sia, e più basti. Svinato poi si mette nei Botticini, dove si governa a granella dell' istesso Leatico, o di Canajolo, ma in parca dose; e qualora si dovesse lungamente conservare si governa col mosto.

Fino dalle Uve fradice alcuni anno l' abilità di ricavare un Vino robusto, ed amabile, poco diverso dal Leatico; fra questi merita di esser nominato il Fattor Lorenzo Carniani di S. Casciano, che presiede agli Effetti di varie Case Fiorentine posti in quelle vicinanze, e particolarmente del Marchese Vettori di Roma, che vi ha una Fattoria.

Questo Fattore fa tal Vino con lasciare a bella posta ammarcire le Uve; ma si può fare egualmente quando infradicino per inconvenienti della stagione e della Vendemmia, dimodo che è una bella utilità il saperne cavar profitto, e saperne ricavare un Vino tanto buono, come è quello in certi anni, nei quali le Uve tendono a cotesto difetto.

La regola di fare Vino eccellente
di

di Uve fradice, consiste, qualora per altro la qualità originaria dell' Uva sia ottima, nel bollire tali Uve molto nel Tino, nell' ammostarle parimente molto, e affondare le vinacce almeno tre volte per giorno, cioè mattina, giorno, e sera; e quando riesca tenere questo Mosto, o Vino molto nel Tino, avanti che le vinacce caschino, riesce squisito, altrimenti risente qualcosa di fradicio, o di muffa. Questo alcuna volta si svina a Giugno; ma non è Vino da trasporto, o da bastare lungamente.

Maniere di fare alcuni Vini Bianchi.

TRa i Vini bianchi dell' ultima delicatezza, di squisito sapore, ed insieme di spirito, stomatici, e sani, sono il Moscadello di Castello, quello di Lamporecchio nel Pistoiese, il Bianco di Monte Pulciano, quello di S. Quirico, e di Monte Alcino nel Senese, il Mezzomonte della Casa Corsini, il Moscadello della Panieretta della Casa Riccardi, quello della Casa Salviati, di Casa Panciatici ec. e per vigore, spirito, e forza
quel-

quello della Casa Ginori a *Doccia*, e dei Signori Giorgi di *Settimello*, nei loro Vignoni in tal luogo. Le Vigne, che producono quest' ultimo, sono nella più perfetta esposizione di Mezzogiorno, egualmente che le Vigne di Castello, difese alle rene dalla tramontana da Monte Murello, e piantate in scassi fatti nel vivo fasso, cavato per fare la Calcina nelle adjacenti Fornaci: ed è di tal forza e bontà, che datogli un poco di odore di pece, e messo in Bottiglie, si prende da chiunque non ne sappia altro per un Moscado di Cipro, o di Grecia.

Tali Vigne sono piantate nella suddetta buona esposizione tra le scaglie di fasso *Alberese forte*, o *Colombino*, mescolate con terra ad arte raccoltavi, e sostenutavi con grossi muri, cosa che da altri pure nella stessa forma, con qualche spesa è vero, ma con provento, e vantaggio poi non indifferente, specialmente per i tempi successivi, sul piede o declive d' altri sterili Monti si potrebbe effettuare.

Per fare simili Moscadi le Uve appropriate sono Moscadella bianca, Tribbiano Fiorentino, Tribbiano di Spagna,

Malvasia , Volpola , Dolcippola , Ver-
dea o Bergo , Uva Lonza , Uva S. Ma-
ria , Canajolo bianco , Lacrima bianca o
Greco , Aleatico bianco , e Malaga , in di-
verse proporzioni secondo che si vuole
più o meno delicato , spiritoso , odoroso,
e di corpo , o sottile , a norma delle
regole , che sono assegnate dal no-
stro Trinci Pistoiese nel suo *Agricoltore
Sperimentato* . Venezia 1763. in 8.
Cap. XXXIII.

Maturano presto le Uve dette Bar-
barossa , Canajolo rosso , Canajolo colo-
re , o sia Canajolo nero , Claretto di
Francia , Dolcippola , S. Gioveto , Alea-
tico , Uva S. Maria , Malaga rossa , Na-
varra rossa , detta ancora Navarrino , Oc-
chio di Pernice rossa , Pignuolo rosso ,
Raffaoncello o Raffaoncino , Raverusto ,
e Vajano rosso .

Soffrono poi comodamente anche il
Piano e l' esposizione di Ponente il Ca-
najolo colore , il S. Gioveto , la Mammo-
la asciutta , e la Malaga rossa .

Queste sono tutte Notizie , che dal
saggio Agricoltore si deono avere , per as-
fortire in tempo le sue Uve , ed avere
il

il migliore possibil Vino, secondo le terre ed esposizioni che ha, ed anche a riguardo delle specie di Vino, che vuol fare.

Le Viti coltivate in luoghi grassi e ben governati, come altrove abbiamo avvertito, producono Vino debole; laddove le Vigne in buona esposizione, ed in suolo sterile e mediocrementemente governate rendono un Vino asciutto, spiritoso, saporito, e durevole, come è stato particolarmente avvertito all' Art. XIX. pag. 177. del Volume antecedente.

Maniera di fare il Vin Santo.

PER la dose, che se ne vuol fare si prendono due terzi di Uva Tribbiano prodotta in terreno detto *Galestro*, e ben matura, e l'altro terzo deve esser d'Uva detta *Bergo*, e tutta si attacca al Palco, acciò si conservi bene, rivedendola di quando in quando, acciocchè essendovi dei granelli fradici si possano subito togliere e separare dai sani. Dantro poi il mese di Gennajo, fino al qual tempo si serba in tale stato, si spicciola senza la-

sciarvi alcun racchio o raspo, e nessun gambo ancora o picciuolo dei medesimi granelli, e s' infrange: e per cavarne meglio il mosto si stringe col Torchio; ed il mosto spremuto si passa a traverso di uno staccio, o stamigna. Ciò fatto si pone tal Mosto in un Caratello, o altro vaso, non loempiendo tutto, ma lasciandovi tre o quattro dita di vuoto, e si mette il Caratello, o Vaso in un Terrazzo o altra Stanza, che sia all'aria, e bene asciutta, e dove vi possa esser caldo, vento, e freddo, secondo i tempi, servendo solo che non vi piova sopra.

Il detto Caratello poi o Vaso deve esser ben tappato con sughero, tutto bene impeciato, e rinvigorito o coperto con del gesso, acciò il Vaso non svapori per nessun verso, nè venga per modo alcuno a gemere, o gocciolare.

In questa maniera riesce sicuramente buono, altrimenti se niente geme, vi è gran rischio che vada male.

Così si lascia il Caratello senza fargli altro, e senza mai riempirlo fino al terzo anno compito, dopo del qual tempo si cava, e si mette in fiaschi o bottiglie,

ziglie, e si beve, o si serba a quando si vuol bere, essendo un Vino come alla maggior parte de' nostri oggi giorno è già noto, squisito, generoso, stomatico, e amabile, e molto ancora prossimo per il corpo o bontà al Vino di Malaga o delle Canarie.

Una volta in Toscana questo Vino non costumava farsi, ma ci veniva portato dal Veronese, dove era in grand' uso da tempo antichissimo; ora per altro in Toscana si fa da diversi, ed in specie dalla Casa Serristori nella Fattoria di S. Andrea presso a S. Casciano, e dal Sig. Benedetto Fabbroni Patrizio Pistoiese ne' suoi Effetti sul Pistoiese. Quest' ultimo Signore lo ha fatto sentire alcune volte a dei Forestieri, i quali senza dubitarne lo hanno preso per ottimo Vino di Malaga, anzi per il migliore di tale specie.

Quella fattura di Vino era appreso a poco costumata dagl' Antichi in altre specie dei loro Vini, come sopra accennammo, a pag. 241. Vol. antec. Catone pure ci dice, che il Vino detto *Bico* in Grecia si faceva nella seguente maniera:

Uvae paululum ante maturationem decerpit siccantur acri Sole, sex die. versatae per triduum, exprimuntur, dein in Cadis Sole inveterantur.

Il nome, che si dà in oggi da noi a questo *Vino di Santo*, si vuole da qualcuno che sia derivato dall'esser stato fatto originalmente in questo modo da alcuni Santi Anacoreti e Monaci nella *Sorà*; ma per quanto si rileva da Aurelio Cassiodoro, fino dai tempi nei quali questo Autore scrisse, cioè sulla fine del quinto Secolo, considerato era per un *Vino Italiano*, e specialmente particolare, come lo è anche oggigiorno, all' *Agro Veronese*.

Cassiodoro ne fa menzione nelle sue Opere Tomo primo Lib. XII. pag. 190. dell'Edizione di Roven in fol. 1679. nell'Epistola IV. che principia *Mense Regalis*. Quivi è Chiamato *Vinum acinaticium*, credo dall'esser fatto di foli e scelti granelli, detti anche *acini*, esclusi tutti i raspi; ed oltre ad esservi riportate le sue lodi, e fattura, si resta informati essere stato costumato tanto il bianco che il rosso.

La notizia o l'erudizione intorno a questo Vino essendo molto apprezzabile, perciò non dispiacerà, m'immagino, che si riportino quivi alcuni squarci di questa Lettera di Cassiodoro al nostro argomento relativi.

Vi si dice per tanto. *Ideo procuranda sunt Vina, quæ singulariter foecunda nutrit Italia: ne qui externa debemus appetere, videamur propria non quæsisse ad possessores Veronenses, ubi ejus rei cura precipua est (Vini nempe acinatici) vos jubemus accedere licet ingeniose Græcia multifaria se diligentiae subtilitate commendet, & Vina sua, aut odoribus condiat, aut marinis permutationibus insaporet: sub tanta tamen exquisitione reperitur simile nil habere Hoc (acinaticium videlicet) est enim merum, & colore regium, & sapore præcipuum Dulcedo illic ineffabili suavitate sentitur: stripsis nescio qua firmitate roboratur: tactus ejus densitate pinguescit; ut dicas esse aut carneum liquorem, aut edibilem potionem.*

E parlando poco sotto del Vino bianco di questo stesso genere, e luogo

Soggiunge: nec illud negligendum putetis, quod lacteo poculo relucescit: quanto plus est mirabile quod potueritis difficilius invenire. Albedo ibi decora est, & serena puritas; ut illud de Rosis, hoc credatur natum esse de Liliis. Colore quidem extraneum, sed sapore germanum est: adspectus dispar, & similis in utroque suavitas. Nam quod acute sapit, quod cito reficit, commune illis intelligitur: sed magna est distantia, quae videtur. Istud intueris rubore lactum: illud conspicias candore festivum.

Esponendo poi la forma di farlo si esprime nei termini seguenti: *Autumno lecta de Vineis in pergulis domesticis Uva, resupina suspenditur, servatur in vasis suis, thecis naturalibus custoditur. Rigescit non liquefit ex senio: tunc fatuos humores exudans magna suavitate dulcescit. Trahitur ad mensem Decembrem, donec fluxum ejus hyemis tempus aperiat; miroque modo incipit esse novum quando cellis omnibus reperitur antiquum. Hyemale mustum, Uvarum frigidus sanguis in rigore vindemia, cruentus liquor, purpura potabilis, violeum neclar: defervet primum in origine sua; & cum potueris adolescere perpetuam incipit*

habere novitatem. Non calcibus injuriose tunditur, nec aliqua sordium admixtione fuscatur: sed quemadmodum decet nobilitas tanta provocatur.

Tornando a varie attenzioni e cautele, le quali possono contribuire a fare i Vini nostri migliori al possibile, e possono migliorare e correggere quelli, che capaci sono di godere miglioramento, e non sono attualmente del grado dovuto o possibile, aggiungerò le appresso esperienze, e notizie, che meritano d'esser sapute, e di essere secondo i bisogni e le circostanze avvertite, e praticate. Le moderne scoperte Fisiche, e Chimiche somministrano gran lumi sulla norma di fare i Vini, e per riuscire a farli del maggiore e possibil grado squisiti e generosi.

Quanto più la fermentazione spiritosa nel Mosto è perfetta, tanto più il Vino abbonda di spirito ardente, vale a dire farà più generoso. (a)

Il Corpo mucoso delle Uve è l'uni-

(a) Si faccia riflessione a quanto fu esposto sopra in questo Volume a pag. 12. e seguenti.

unica sostanza fermentabile, e nutriente. Le Uve che hanno un mucoso insipido, producono un Vino soggetto facilmente a passare; perchè il mucoso insipido è di sua natura soggetto a impurtridire. Veggasi M. Rozier sopra i Vini.

Le Uve non mature producono un Vino aspro, acerbo, poco spiritoso, e molto facile a guastarsi, prendendo l'acetoso, o come si dice il forte o il fuoco.

La Vigna giovane rende il Vino più acquoso, e per conseguenza meno spiritoso, e meno generoso.

L'Uva aspra rende sempre un Vino cattivo, anche nel suo primo tempo, e notabilmente peggiora anche i Vini buoni, con i quali si trovi mescolata.

I Corpi vegetabili mucosi sono i feli, che sieno capaci a soffrire la fermentazione vinosa o spiritosa, e sono i feli capaci a formare il Vino, ed il Pane. Risulta esso mucoso dalla combinazione di un olio unito ad una terra sottilissima per mezzo d'un acido, d'un poca d'aria, ed una parte anche d'acqua, e spesso anche molta. Tale è quello almeno di tutti i frutti dolci. I mucosi farinacei, e le.

e le Gomme contengono molto meno acqua.

Nei Vini prodotti da Uve scarse di muccoso dolce, l'aria vi è debolmente aderente, e nel suo naturale stato elastico, onde al minimo moto e conquassamento del Vino, ad un'alternativa di caldo o di freddo, per un Tuono, e per il passaggio di un Carro presso o sopra la Cantina, ella fa sforzo di rimettersi insieme, e di portarsi alla superficie del liquido, e perciò il Vino in tal caso divien torbido, e si guasta.

Quest'aria vi si deve ritenere in forma d'aria fissa, e se ne modera la sua elasticità concepita, o quasi affatto si distrugge, con bruciare alla bocca della Botte tutte le volte che ella scema, e si riempie, dello zolfo, qualora si tratti di Vini bianchi, o veramente molto neri, non già dei rossi chiari, o di color di rubino aperto, come sono non pochi dei nostri, fra i quali particolarmente è il Carmignano; posciachè lo zolfo, come altrove ancora abbiamo accennato, fa precipitare la parte loro

co-

coloritrice , e gli rende scoloriti , e sbiancati .

La pratica di dare lo zolfo al Vino , come si costuma principalmente in Francia , è ottima soprattutto per chiarirlo , e renderlo capace a reggere senza intorbidare o guastarsi nei lunghi viaggi o trasporti , ma sempre però come si è detto per i Vini bianchi , quando non se ne faccia uso con molta moderazione , e con molto discernimento , che i nostri difficilmente per loro stessi possono avere , e difficilmente può esser loro suggerito dagli Autori Francesi , che di simil condizionatura relativamente ai Vini loro ragionano , come farebbe per i Vini bianchi di Frontignano , di Bordò , di S. Lorent ec Riguardo ai nostri certo lo zolfo non si deve usare sennon con molta discretezza , e in quei soli Vini , che non importa restino scoloriti , quali sono i Vini piccoli , e da beverfi nelle Famiglie , o per i Vini di gran corpo , e quasi neri . A questi anzi si deve dare per renderli anche nel colore di maggior merito , poichè mediante questa cautela schiariranno alquanto , e dal nero passeran-

ranno ad un color di rubino lucido e brillante.

Tale zolfo poi si darà ad essi Vini, tanto quando si riempiono le Botti, o si possa supporre che il Vino inclini a patire, voltando al grasso, all' intorbidamento, e al putrido, quanto ancora nelle occasioni di travasarlo e mutarlo. In Francia si eseguisce questa zolfatura dei Vini mediante alcuni zolfini fatti di tela grossa, stata inzuppata nello zolfo liquefatto, e tagliata in piccole striscie come il dito minimo della mano, restando in questa maniera esso zolfo ben distribuito sopra essa tela e comodissimo a adoprarsi per tal fine. Trattandosi di Vini delicati, e di non troppo colore nel travasarli, o nel mutarli la prima volta, di questi zolfini se ne adopra uno solo, bruciandolo dentro il cocchiere della Botte che si vuota, prima di far uso del mantice, o soffietto, del quale pure a basso si parlerà potersi praticare in tale occasione; e due se ne potrà bruciare trattandosi di Vini naturalmente scoloriti, o deboli, che non importa tali si mantenghino, o di Vini grossi e neri, o troppo

po

po coloriti. A misura che il Vino nel travasarlo cala attrae l' esalazione dello zolfo, e il suo alito, il quale non è tanto forte da farsi sentire nel Vino, è capace, oltre a produrre gli effetti sopra accennati, di dargli dello spirito, e della vivacità.

Il Mosto oltre modo viscoso, o mucoso, troppo indugia a concepire la dovuta fermentazione, o sia a bollire, onde bisogna scioglierlo con mescolarvi, allorchè principia la prima e tumultuaria fermentazione, altra porzione di mosto ancora fermentante, o che bolle, a ragione di due sorme per quaranta di Uve, il quale sia di ottima qualità, ed un poco più acquoso del primo: questo serve di lievito, e gl' imprime una subita e vigorosa fermentazione.

Secondariamente mettendo questo mosto a fermentare in un ambiente più caldo: in terzo luogo facendolo fermentare in massa o quantità grande, ovvero per molto maggior tempo, oppure con aggiungervi di tanto in tanto un poco di mosto nuovo: in quarto luogo interrompendo e prolungando la fermenta-

tazione, rompendo spesso la crosta, che gli si forma alla superficie esterna: quinto movendolo, agitandolo, e rivoltandolo di tempo in tempo: festo con farlo traboccare con aggiungervene almeno cinque o sei volte per giorno; tenendolo qualche giorno senza esser turato; e mettendo anche in esso mosto una manciata di granella d'Uva, o qualche altro corpo leggiero, che attragga e riunisca le bolle dell'aria. Tutte queste maniere accelerano ed accrescono la fermentazione, e dividono ed assottigliano di vantaggio il corpo mucoso troppo viscido.

Quanto si è detto, s'intenda relativo al mosto spremuto o cavato dal Tino dopo aver principiatà la fermentazione, ed averlo messo nelle Botti, dove pure seguita a fermentare secondo il costume di varie Provincie della Francia; mentre relativamente alla fermentazione, che deve soffrire nel Tino colle Vinacce, la faccenda è molto diversa, perchè le Uve devono esser ben pigiate avanti d'esser messe nel Tino, ed il Tino si dee coprire avanti che si formi stabilmente la
cro-

crosta, e questa formata che sia, impedire tutte le cause che potrebbero romperla: e perciò a volere avere dei Vini generosi, non bisogna tornare, nel tempo che questa *crosta* è formata, sì spesso a romperla, o pigiare tanto frequentemente le Uve, nè tornare ad aggiungervi nuovo mosto.

Generalmente i Vini quanto più bollono nel Tino, più diventano robusti, di corpo, e neri, ma perdono di spirito, di delicatezza, e di durata.

Per non lasciare indietro cosa alcuna, che abbia relazione a quest'argomento, e in qualche modo possa essere utile ricavata dalle teorie fisiche, e dagli Autori di gran credito e scienza in queste materie, e dai diversi usi di quelle Nazioni, che in questa materia molto tentano, e molto studiano, aggiungerò qualche altra notizia teorica, e qualche diversa pratica tenuta da alcuni fuori del nostro Paese, la quale a senso mio deve esser molto valutata, e per quanto credo, se non generalmente messa in uso, almeno sperimentata.

Certo è a volere che si generi nelle
le

le Vinacce in fermentazione, e per conseguenza nel Vino una quantità di spiriti, o sia a volere che un Vino riesca spiritoso e generoso, è necessario che la fermentazione sia risoluta e suscitata prontamente e non a stento. Perciò gioverebbe che l'ambiente delle Tinaje fosse piuttosto caldo, e in stato, potendo, di avere diciotto gradi in circa di calore secondo il Termometro di *M. de Reaumur*. Il grado poi della fermentazione nel suo vigore vuol essere per un corso di giorni favorito o sostenuto in tali termini, ma non di vantaggio aumentato, perchè un calore maggiore dissiperebbe lo spirito del Vino nel momento stesso che si andasse formando.

In quest'ultimo caso bisognerebbe moderare il soverchio calore, o tal violenta fermentazione, con l'intromissione d'un'aria fresca, con l'addizione d'un mosto che per anco non avesse fermentato, ed anche con del Vino già perfetto.

Lo spirito e la generosità del Vino consiste in quel vapore sottile incoercibile, alcune volte mortifero, e che

facilmente si disperde , chiamato da alcuni *Gas* , che non si conosce se non per i suoi effetti , ed è quello spirito in cui si trova un olio sottilissimo , conosciuto sotto il nome di *Etere* , che ricavasi mediante la decomposizione di esso medesimo spirito , o sotto il nome di *Etere acetoso* , quando si ricava con la distillazione dell' *Aceto radicale* , che ne somministra più o meno , secondo che tale *Aceto* è fatto con un *Vino* più o meno generoso . (a).

Più la fermentazione è pronta , e fino ad un certo segno dichiarata , tumultuaria , e forte , più si sminuzzano , e si distruggono le sostanze , che si devono sciogliere , e quasi realmente distruggere , per formarne altre , come si richiede di nuova natura o qualità . Perciò sarà cosa essenziale

(a) Di queste è altre molte notizie delle quali ho fatto uso in questa Memoria , sono debitore alla Dissertazione di M. Rozier sopra la distillazione dei Vini , che originale realmente non ho veduta , ma tradotta dal Sig. D. Saverio Manetti è stata inserita nel Magazzino Toscano Tom. II. Parte seconda , terza , e quarta ; e da qualche squarcio dell' altra dello stesso Autore sopra i Vini stata premiata dall' Accademia di Marsilia stata in compendio riportata da alcuni Giornali Ultramontani .

ziale per avere un Vino molto generoso e spiritoso, che le particelle più attive e spiritose del medesimo, le quali vanno in tali circostanze formandosi, non si abbiano a dissipare, o trovar debbano facile l'uscita, ma si riflettano come contro una volta, tornino a riunirsi, e trattenerli nel liquore, e particolarmente tornino a combinarsi con le parti dell'olio essenziale, a misura che per la stessa forza della fermentazione andrà esso formandosi. In questa maniera si genererà ed accumulerà più spirito ardente, e il Vino riescirà molto più generoso, e in questo stato molto più durevole ancora.

Bisognerà pertanto cuoprire il Tino avanti che si formi nelle Vinacce la crosta, e quando questa sia formata sarà necessario allontanare o impedire quegli agenti, che si possono opporre alla formazione della medesima, o che la possono rompere. *Sthal* dice che i vapori, i quali si perdono nel tempo della fermentazione, diminuiscono notabilmente nel liquore la parte spiritosa. Tal cosa si può ottenere con cuoprire il Tino con un coperchio corredato di alcuni Tubi,

mediante i quali, come sono i vasi detti dai Chimici di riscontro, gli spiriti che partono nel tempo della fermentazione si riportino di nuovo nel Vino, che fermenta. Nel Giornale Economico del Mese di Novembre 1757. si trova proposto e lodato questo compenso. Alcuni Vini tra i più generosi, e da noi nominati, come si può vedere all' Art. Suffeg. XXIII. e nel presente, ove si descrivono le fatture di essi, riconoscono la loro forza e generosità da un metodo appresso a poco consimile, almeno riguardo all' effetto.

Un' esperienza del Sig. *Geoffroy*, e da esso riferita nell' Introduzione alla sua *Materia Medica*, conferma la teoria sopra esposta. Avendo questo Autore aggiunto al mosto in fermentazione dell' olio d' Uliva, trovò che il Vino così fatto era riuscito molto più spiritoso d' altro simile fatto senza tale addizione d' olio. Questo sicuramente successe, perchè l' olio avrà ritenuto nella massa o corpo del Vino quei principj, che per la fermentazione si erano assottigliati e sciol-

sciolti, e che senza tal legame aggiunto necessariamente si farebbero dissipati.

Pigiando soltanto bene le Uve allorchè si mettono nel Tino, o non vi mettendo che il mosto ricavato dalle Uve pigiate, o spremute mediante il Torchio, come si costuma in molti luoghi della Francia, si toglie l'inconveniente di romper questa crosta.

Questi lumi ed osservazioni possono somministrare a molti dei Nostri le maniere per migliorare i loro Vini, e per averli eccellenti, quando ora gli abbiano mediocri, e forse anche cattivi.

Nel sopraddetto caso di mettere nel Tino il solo mosto, e non i grappoli delle Uve, è necessario mettervi una porzione di bucce di Uve nere per averne il colore, come altrove è stato detto, se non si vorranno Vini scoloriti. Per la stessa ragione se il Vino cavato dal Tino fosse scolorito si metteranno con esso nelle Botti i fiocini, o fieno le bucce d'Uva rossa o nera necessaria a colorirlo, dalle quali, mediante il proseguimento della fermentazione, se n'estrarrà quel colore, che si vorrà.

A norma dell'esperienze fatte dal Signor Rozier di Lione, e state premiate dall'Accademia di Limoges e di Marsiglia, i Vini molto sciolti e poco muccosi invece di diventare col tempo più generosi, divengono anzi più deboli, perdono presto il loro spirito, e anche durano meno, perchè troppo presto arrivano all'ultimo periodo della fermentazione vinosa, terminata la quale o divengono Aceto, o infradiciano.

Anche il troppo corpo e viscosità delle Uve ha i suoi inconvenienti, essendo simil Mosto difficile a concepire e promuovere quella maggiore e più pronta fermentazione, che si richiede per avere un Vino spiritoso e generoso; (V. sopra a pag. 78.) Perciò è superfluo il metodo tenuto da alcuni appresso di noi di fare il Vino con Uve molto appassite e quasi seccate. In questa maniera si avranno dei Vini molto dolci, e capaci certamente a bastare lungo tempo, ma non già molto spiritosi e generosi, quanto potrebbero essere fatti con altro metodo e con altre attenzioni.

È realmente impossibile l'assegnare in dettaglio tutte le applicazioni dei detti principj ed esperienze ai casi particolari; ma gli accorti ed economi Proprietarj possono fare i loro tentativi, e trovare in essi quanto può esser loro utile e adattato. Poco più relativamente a questa materia, ed in vantaggio di essa credo che si possa aggiungere o pensare, almeno di generale, teorico, e fondamentale, che sia razionale, ed appoggiato ad esperienze.

Più d'ogni teoria per altro è da valutarfi la pratica, o sia l'esperienza, sempre variabile, e relativa ai luoghi, ed al gusto, forza, e durata dei Vini che si desiderano. Che faccia d'uopo sopra ad ogn' altra cosa valutare l'esperienza, e non vi esser canone, o regola assolutamente generale lo dimostra il metodo tenuto da alcuni dei nostri e citato a pag. 62. e 63. per fare il Vino Aleatico, e un Vino buono di Uve fradice, e quanto in appresso pure avremo occasione di riportare, e fare avvertire.

Metodi di governare i Vini per renderli migliori e durevoli, con aggiunta di cautele, oltre le già accennate, per farli, mutarli, chiarirli, e custodirli.

A Cciò si abbiano i Vini del miglior sapore possibile, le Uve si devono nettare esattamente dalle foglie, gambi delle stesse foglie, e dai Viticoli o Capreoli, volgarmente *Viticci*, dagli agrestini, e dai granelli secchi, marci, e annebbiati, cose tutte che guastano e deteriorano il Vino. Veggasi l'Art. *Vendemmia*. Nei Vini scelti e dell'ultima delicatezza, non solo si levano le Suddette parti, ma i raspi, o *racchi*, ancora, che rendono sempre il Vino alquanto ostico o aspro, specialmente se la stagione è andata fresca.

Penfando seriamente a ricavare dalle proprie Possessioni un Vino ottimo, e generoso, sebbene quelle fossero in territorio soggetto al freddo, potrà il Proprietario molto a ciò contribuire, se per la produzione del frutto sceglierà, e farà venire varie di quelle Viti, che

per esperienza non solo resistono a tutte le inclemenze dell' esposizione e del Clima, ma che in tali circostanze ancora producono Vino squisito, come sono varie qualità di Viti nel Volume antecedente nominate, e particolarmente nel Catalogo di quelle coltivate nella Francia Articolo XVIII. pag. 130. ed in specie nella Franca-Contea, e nella Borgogna, le quali appresso di noi possono fare eccellente prova, anche nelle esposizioni di Ponente, e tanto più quelle che fanno riescita in Inghilterra, in Germania, e particolarmente lungo il Reno, e negli Svizzeri, come fra le altre sono quelle di non poche coltivazioni nelle vicinanze di Berna, dove vi si fanno squisitissimi Vini. Le Viti accostumate per lungo tempo ad un clima infelice, e rigido, come altrove Artic. XVII. pag. 45. e Artic. XIX. pag. 181. e seg. abbiamo inteso, trapiantate in un migliore, notabilmente avvantaggiano nella riescita, e cangiano quasi di specie, per la bontà del frutto e del Vino che producono. Le Viti fatte passare dagli Olandesi dal

Reno al Capo di Buona speranza ne sono una prova irrefragabile.

Dei vini Prodotti da Viti forestiere coltivate nel nostro Paese disse il Redi nel suo Ditirambo.

*Ma se fia mai che da Cidonio scoglio
Tolti i superbi e nobili rampolli,
Ringentiliscan su i Toscani colli,
Depor vedransi il naturale orgoglio,
E quì dove il ber s' apprezza
Pregio avran di gentilezza.*

Dice Crescenzio Lib. IV. Cap. 23. se dopo aver vendemmiata l' Uva si terrà ammontata intiera tre giorni in un monte alto un braccio in circa senza che sia rotta, tanto in terra, che nel vaso stesso dove si deve ammostarla, e farla bollire, e poi si romperà pestandola e pigliandola bene, il Vino farà migliore.

Fatto il Vino, si può tenere per tutto l' Inverno con la sua feccia, chiamata madre, da esso precipitata al fondo in cotesto tempo; ma poi molte specie di Vini devono esser mutati in Primavera e sull' Autunno ancora, e tolti di sopra a tal loro madre, o feccia, la quale

quale per l'opinione dei più sensati, e per l'esperienza ancora, alla maggior parte dei Vini almeno, fa col tempo più male che bene.

Quanto più il Vino dopo di esser riposato sta sopra la madre o feccia, tanto meno dura; quanto più poi il Mosto è d'Uva buona, o ha più forza, più tardi comincia a bollire, e più tardi deposita.

I Vini, che fanno molto tartaro si devono assolutamente mutare, perchè venendo a sciogliere e caricarsi di una parte di esso tartaro precipitato, il quale è un lievito per la fermentazione acetosa, inacidiscono realmente; e altrettanto pregiudica loro la feccia madre, essendo in essi un lievito per ogni genere di fermentazione.

Secondo M. Lemery è necessario che il tartaro si separi dal Vino, e precipiti, perchè restandovi in stato di dissoluzione il Vino diventerebbe ben presto Aceto, o almeno perderebbe il colore. L'esperienza c'insegna, che versando quattro o cinque goccioline d'olio di tartaro per deliquio in un bicchiere di Vino
ros-

rosso, il Vino perde tal colore, e diviene torbido e giallastro, come il Vino che ha passato, o è diventato marcio.

Regolarmente la pratica di mutare i Vini è sempre preferibile a quella di lasciarli sulla loro fondata, e quanto più sono Vini generatori di tartaro, e di tartaro sottile, tanto maggiormente hanno questo bisogno. In alcuni nostri luoghi, come più avanti si avvertirà, mediante il travasamento fatto in Marzo, e ripetuto in Agosto si fanno bastare anche dei Vini originalmente deboli.

Generalmente i Vini nostri gagliardi e molto generosi, e tali volendoli, o non hanno bisogno d'essere tanto mutati, o almeno sì presto, perchè producono, specialmente per la maniera nostra particolare di farli, pochissimo tartaro, per la lunga fermentazione sofferta nel Tino, e perchè non si passano nelle Botti come Mosto, ma depurati e ridotti quasi Vino perfetto.

Quando si abbia a mutare il Vino da una Botte nell'altra, si deve ciò fare in tempo freddo, quando tira Tramontano, e in giornata chiara, poichè
quan-

quando piove , o il cielo è coperto di nuvole , il Vino non abbandona bene le vinacce , o sia la sua fondata .

Per mutare , o fare come si dice in quest' occasione la *Tira* ai Vini , non vi è maniera più sicura e comoda di quella che si pratica in Sciampagna , senza smuovere le Botti , e senza grand' opera di braccia . Si deve avere un tubo di cuojo , come un intestino , lungo quattro o cinque piedi , e del diametro di sei o sette pollici , ben cucito a doppia cucitura per lo lungo , acciò il Vino non possa gemere a traverso . A ciascheduna delle sue estremità vi sono due Cannelle di legno ben coge gnate e legate , lunghe dieci o dodici pollici , una delle quali di diametro maggiore , come di sei o sette pollici , e l' altra di diametro minore di pollici quattro ; si toglie alla Botte che si vuol riempire il tappo da basso , e vi si commette con mazzapicchio la Cannella maggiore , con battere sopra una menfola rilevata da due pollici , e situata sul principio di essa Cannellica . Indi s' introduce una tromba di metallo , come farebbe di rame , dentro la
Botte

Botte che si vuol vuotare , ed alla bocca che resta fuori di questa tromba si connette l'altra Cannella del sopraddetto tubo di cuojo . Così senza l'ajuto di braccia quasi la metà del Vino passa per legge di gravità nella Botte vuota ; e arrivato che sia il liquido a livellarsi , si ricorre ad un mantice , o soffietto , d'una costruzione particolare , per forzare il Vino ad abbandonare la Botte che si vuol vuotare , ed entrare in quella che si vuol riempire . Tanto di queste cannelle , e tubo , che di questi soffietti , trovasi la descrizione e la figura nel Tomo secondo della *Maison Rustique* , edizione settima pag. 521. ed ivi , siccome negli Elementi di Agricoltura di M. Du-Hamel si trovano tutte le istruzioni per mutare i Vini , acciò non si alzi e commuova la loro fondata . (a) Questa è quella che si deve togliere di sotto al Vino , e separarla da esso ; lo sbattimento solo , o la sola agitazione del liquido chia-

(a) Queste istruzioni , e figure d'Instrumenti si trovano pure nell'Opera più volte citata di M. Bidet , e nella Memoria recentissima di M. Rozier sopra i Vini a Parigi ; in 8. 1772.

chiaro non è ad esso di pregiudizio, anzi per parere di alcuni, e come lo crede con il citato M. Liger M. Du Hamel, più che il Vino si muove più si rende vigoroso; e trattandosi di un Vino nero, o carico di colore, quanto più si muta, tanto più acquista un color brillante e vivo.

Lo stesso M. Liger ha conosciuto delle Persone di grand' esperienza, le quali in quattro anni hanno mutato uno stesso Vino fino a dodici o tredici volte, e mediante tale attenzione, avevano conservato lungamente i loro Vini, e avevanli resi di più bel colore, e soprattutto più delicati.

Fatta al Vino questa muta, giova seguitare a difenderlo dagli agenti tutti esterni, che possono alterarlo o danneggiarlo, e perciò giova riempire esattamente la Botte, e procurare che si mantenga benissimo chiusa, e che non verfi.

Il Vino si dee tenere in vasi esattamente pieni, poichè l'aria contenuta nel fluido, quantunque elastica, resta bene ed egualmente compressa, e se avviene che si dilati, e faccia sforzo, lo fa

con

contro ciascuna parte del fluido, e non si separa da esso: separandosi, o acquistando troppa elasticità, abbandona il liquore, e questo allora si guasta.

A esporre i Vini alle alterazioni del caldo e del freddo, a travasarli spesso, e a tenerli in vasi non esattamente pieni, si sottopongono a guastarsi, perchè l'aria combinata si rimette insieme, acquista più elasticità, e gli altri principi cessano di stare in quella dissoluzione che si trovavano; e perciò riassorbiscono il tartaro, entrano in fermentazione con la feccia, intorbidano, e si guastano, volutando al putrido, ovvero all'acido.

Il Signor Marcbride esponendo della carne principiatà a imputridire ai vapori, che partivano da alcuni misti in fermentazione, la vedde tornare consistente e sana; per averle con questo mezzo restituita quell'aria fissa, ch'ella aveva perduta, e per la qual perdita aveva principiatò a putrefarsi. Questa bella scoperta e riferita nel suo Trattato degli *Antisettici* alla pagina 187.

Il vapore dello zolfo acceso è stata trovata la sostanza più attiva a fre-

are, o diminuire l'elasticità dell'aria, ed a ritenerla nello stato di fissa nei Vini; (*V. sopra a pag. 76.*) e col servirsi di questo metodo si allontana da essi quel che si dice guasto, o giratura. Da quest'aria poi fissa, e ritenuta nasce la forza, e tutto il sapore vinoso del liquido.

Il Vino prossimo a passare, o inacidito, si corregge facendolo fermentare con nuovo mosto. Questo mosto ferve come di lievito, si distende, e si mescola in tutta la massa del Vino, col quale si unisce, migliorandolo, e rendendogli in abbondanza con la fermentazione, che vi s'introduce, quell'aria fissa, che si era sviluppata e perduta, o che gli mancava. Dall'aria bene aderente alle parti del liquore, come sopra si è accennato, nasce la forza e lo spirito, o sia la generosità, ed il sapore dei Vini. Una volta partita che questa sia, il Vino si fa torbido, insipido, ed in stato di non si ridurre naturalmente più chiaro, sennon con qualche artificio, il quale è anche difficile, o incerto.

Cosa intendasi per Vino cotto, e norma di farne uso per governo, rinvigorismento, e durata dei Vini.

IL Vino cotto ad una certa consistenza, o sia fino ad una certa diminuzione d'umido, da potersi in tal guisa lungamente conservare, da molti moderatamente, particolarmente Medici e Chirurghi, è chiamato *Rob*, dal suo nome Arabico, ritenuto per significare ancora ogni sugo di Frutta depurato e cotto, ordinariamente fino alla consumazione di due terzi, o di tre quarti della propria umidità. Al sugo poi delle Uve è stato particolarmente dato il nome di *Sapa*, e per tale s'intende qualora il mosto sia depurato e cotto nella forma e diminuzione suddetta; laddove *Vino* semplicemente *cotto* s'intende il mosto cotto fino alla diminuzione del solo terzo: e questo equivale a ciò che gli Antichi dicevano *Defrutum*, del quale specificatamente è stato parlato a pag. 254. Vol. antec.

In Linguadoca, in Provenza, e altrove si usa il Vino cotto nelle suddette

varie forme, ora in un modo, ora nell' altro, secondo il costume dei luoghi, cioè in alcuni a consistenza di *Defruto*, detto da essi propriamente *Vin-cuit*, altrove a consistenza di *Sapa*, o di *Rob*, detto da essi *Raisiné*, del quale ordinariamente si servono i Francesi per diverse acconciature, o conditure di Frutte, piuttosto che per governare o rinvigorire i loro Vini. Nel fare poi queste specie diverse di Vino cotto, le Uve non si devono profciugare al Sole, nè si deve ad esse fare artificio alcuno per ripurirle avanti di cuocerle, o metterle al fuoco, ma anzi al contrario evitare tutto ciò; perchè questa depurazione non potrebbe succedere senza una qualche fermentazione nell' umore, o fugo delle Uve, mediante la quale cambierebbe alquanto di natura, e si accosterebbe a diventar Vino, e per conseguenza perderebbe dopo aver bollito tutti i suoi spiriti volatili. Evitando poi quella fermentazione i suoi spiriti vengono ritenuti, e concentrati, e nella cottura non separasi altrimenti che il più grosso, e il superfluo; cosa che deve servire d' insegnamento

per quelli, che vogliono fare il Defrutto, o la Sapa, i quali non sapranno le ragioni per le quali in questa occasione si deve prendere il sugo delle Uve, o sia il mosto recentemente spremuto, e non il Vino, il quale, come il sugo delle Uve già depurato, potrebbe sembrar loro molto più preferibile a un sugo impuro, come lo è il torbido e grosso mosto di cui si parla.

Nei nostri Paesi allorchè si governano i Vini col Mosto, o col Vino cotto, questo si cava dal Tino nel maggior bollore delle Uve, perchè i nostri Vini si desiderano coloriti, o si vvero per la stessa ragione si fanno bollire a dirittura le Uve nella Caldaja con le loro bucce, non già il mosto subitamente spremuto, come si potrebbe, o si dovrebbe fare se fossero Vini bianchi.

Nella Pianura di Pistoja si raccolgono Vini in quantità, ma deboli, acidi, e soggettissimi a non bastare; tutta volta alcuni di quei Possidenti hanno l'abilità di non poco migliorarli, e di farli anche bastare fino al secondo, e terzo anno, e bisognando fino al quinto, median-

diante l'industria di correggerli e medicarli col Vino cotto. Molti anni vi si raccoglie tanta dovizia di Vino, che a venderlo dentro l'anno pochissima entrata renderebbe al Proprietario, perciò qualcuno di essi non pensa a venderlo l'anno della raccolta, ma bensì ad acconciarlo e custodirlo per farne esito l'anno consecutivo, e più avanti ancora, quando il Vino agl' altri venga a mancare, per essere andato male, o per esservene stata realmente scarsa raccolta. Uno che sopra degl' altri fa uso di questa particolar diligenza per migliorare e conservare il suo Vino, e che sopra degl' altri vi riesce, è un tal Luigi Baldi Lavoratore, Possessore, e Affittuario di molti Effetti situati in quei Piani, e specialmente a quattro o cinque miglia da Pistoja luogo detto la Ferruccia, il quale raccoglie e mette insieme quattro, e cinque mila Barili di Vino all'anno, ed ha il più durevole e miglior Vino di quel Paese. Qui mi piace riferire la sopraddetta e altre diligenze da esso usate nel condizionarlo e conservarlo.

Tiene la maggior quantità del suo

Vino in Botti di 100. fino a 130. Barili di tenuta. I vasi grandi hanno i loro inconvenienti, ma in essi, ben custoditi, il Vino acquista più corpo e spirito che nei minori.

Alle Botti fa la Stufa ordinaria, ma con l'aggiunta di una quantità di Pere Cotogne tagliate e bollite con una porzione di sale, e una quantità di fiori di Vite stati colti per S. Giovanni, e appassiti all'uggia.

Prima di empire le Botti dà ad esse una zolfata.

Del Vino poi col quale vuole riempirle ne cuoce una porzione, facendolo bollire in Caldaje con l'aggiunta di una parte d'Abrostine, il quale rende il Vino piuttosto crudo, o acerbo, e per conseguenza più durevole, quando di sua natura sarebbe sciapito e debole.

Bollito il Vino con questo Abrostine, altrimenti detto *Colore forte*, e raffreddato, ne dà al Vino, che vuol governare, a ragione di un Fiasco per Barile, o sia tra Vino, in questa maniera cotto, e granella di Abrostine bollite, a

ragione di una Bigoncia per ogni dieci Barili di Vino.

Tutto quel Vino che vuol far bastare lo leva di sopra alla sua feccia alla Luna piena di Marzo, acciò nel caldo non ribolla, e lo fa passare in altre Botti, nuovamente governandolo con altrettanto governo dello stesso genere, che conserva in Botti a parte, col quale pure riempie tempo per tempo le medesime Botti tostochè divengono sceme. Nella detta occasione di mutarlo aggiunge ancora ad esso una porzione del migliore Allume di rocca che si possa trovare, nella dose di mezz' oncia per ogni 10. Barili di Vino.

Allorchè lo vuol conservare fino alla seconda, o terza Estate, lo travasa di bel nuovo alla Luna piena di Agosto, e allora ne fa bollire una porzione, e lo unisce al restante.

Un Vino in questa maniera governato non si riconosce altrimenti per originario di quel Paese, per lo spirito e forza che ha; e riesce venderli più del doppio del comune, o non governato.

Se questo Vino sia pregiudiziale alla salute; se questo governo possa con-

venire a molt'altre specie di Vini; e se ad altri, iuvice di renderli durevoli, possa loro accrescere la facilità a gustarsi, non sono questioni da esaminarsi e risolversi quì adesso, ma si scioglieranno da quanto in appresso si dirà in questo stesso Articolo verso la fine, e negli Articoli XXIV. e XXVII. dove di qualche altra particolar maniera di comporre questo governo, di cuocerlo, condizionarlo, e unirlo ai Vini parimente parleremo.

Del Miele, e modo di servirsene per governo e miglioramento dei Vini.

NON solamente serve il Vino Cotto per correggere e migliorare i Vini nella forma suddetta, ma parimente adattati e utili sono molti altri corpi, o prodotti muccosi e dolci, come la Manna, lo Zucchero, il fugo di Liquirizia, la Cassia, il Miele ec.

Alcuni di questi prodotti però non essendo così facili o in abbondanza a trovarsi in Europa, ovvero a sì buon prezzo come il Miele, perciò non sono praticati

ma

ma bensì per le contrarie ragioni lo è il Miele, l'uso e utile del quale resta anche confermato da molte prove ed esperienze, tanto antiche che moderne, tanto Oltramontane, che nostre.

Non vi sono certamente in natura, sostanze le quali quanto il Miele e lo Zucchero sieno mucose, e dotate di un mucoso dolce, ed appropriato a produrre gli effetti, che si richiedono; cioè ad entrare rapidamente in fermentazione, e per conseguenza a sollecitare, avvalorare, e perfezionare quella fermentazione vinosa, la quale quanto più è risoluta, tanto migliore, più generoso, e durevole, per quello che altrove è stato dimostrato, riesce il Vino, che se ne ricava. L'Analisi o decomposizione delle due dette sostanze, Zucchero e Miele, dimostra trovarsi in esse molt'olio.

Una libbra di Miele stillato ha prodotto per principio fisso sei once e mezzo di carbone, il quale si bruciava e dissipava tutto, senza lasciare porzione alcuna di cenere. Ognun sà non essere altro il carbone che una combinazione

ne

ne di terra e di flogistico. Ora dalla sopradescritta esperienza si rileva quanto poca e leggiera possa essere la terra, che concorre nella formazione del Miele, e quanto abbondante debba essere in esso il flogistico, contro forse la supposizione o credenza comune.

Il Miele senza controversia, è un corpo mucoso, dolce, e analogo molto allo Zucchero.

Che lo Zucchero per se solo sia molto capace colla fermentazione a produrre uno spirito vinoso, generoso, e gagliardo, ce ne convince la distillazione delle sue fondate, e delle Canne medesime di esso, dalle quali gl' Inglese nelle loro Colonie dell' America, e particolarmente in *Jamaica*, ne ricavano il *Rum*.

Lo Zucchero costa molto, e non è si ovvio; il Miele poi costa molto meno, ed ogni economo e sagace Colono può averlo e raccogliarlo perfetto negl' Effetti che coltiva.

Il prendersi perciò il pensiero di tenere degli Alvearij o Cassette di Api, più o meno in ciascuna Casa di Contadino
situa-

fituata all' aperta Campagna, e in luoghi appropriati da alimentare esse Api, o Pecchie, è una di quelle cure per la gente di Campagna, che trascurata non può a sufficienza esser biasimata: ed essendo praticata produce un utile grande per molte e molte ragioni. Il tenere le Api non porta seco che tenuissima spesa, e produce un' entrata rilevante per il *Miele*, e la sola *Cera*, venduta in forte, e più ancora per il comodo di migliorare i suoi Vini, e renderli di una vendita molto più alta.

Che il Miele sia una sostanza ottima ad unirsi col Vino per migliorarlo, ed accrescerne la sostanza, la bontà, e la quantità, oltre alle ragioni riferite, se ne può restar persuasi dal sapere che gli Antichi pure ne facevano uso, e che anzi alcuni Popoli facevano Vino del solo Miele.

Dice Aristotile de *Mirabilibus* che i *Dalmatini*, detti *Taulanzj*, sapevano convertire il Miele in Vino; e lo facevano con isciogliere e cavare esso Miele dai Favi con gettarvi addosso dell' acqua, la quale messa a bollire fino alla diminuzio-

ne della metà dell'umido in un vaso di rame, e passata in vasi di terra, era poi trovata dolcissima. Dopo di ciò la riponevano in vasi di legno, conservandola per lunghissimo tempo; in fine del quale veniva ad acquistare un sapore di *Vino* effettivo, ed era bevanda dolce e sana. Con quest'industria si dice che in *Grecia* qualche volta si è trovata questa bevanda non essersi saputa discernere dal vero è schietto *Vino* vecchio, e che volutone fare esperimento, non fu saputo trovare la verità, cioè se era *Vino* o questa mescolanza.

Anche in *Toscana* alcuni Particolari, per delizia e singolarità, si sono provati a farlo, e vi sono maravigliosamente riesciti. Io stesso ho sentito dell'Idromele vinoso, gagliardo, e squisito quanto un vero *Vino* generoso; e tale, per notizia comunicatami, se ne beve alcuna volta a *Roma* alla Tavola dell'Eminentissimo *Orsini*, che gli vien mandato dalla *Spagna*, dove il Miele raccogliesi eccellente.

Da *Dioscoride* poi intendiamo (*Libro V. Cap. 15.*) che gli Antichi, oltre
all'

all' Idromele, facevano un Vino più d' appresso alla qualità da noi consigliata, cioè non di solo Miele, e sugo di altri prodotti vegetabili fuori di Uva, ma appunto di una porzione di Miele, e Mosto, o sia sugo di Uve. Si dice pertanto nel luogo citato, che facevasi *cum quinque Congiis austeri Musti, Congio Mellis, & Salis cyato sufferventis*.

M. Vanne Speziale a Besanzone, Autore d' una Dissertazione, la quale riportò l' *accessit* a quella di M. Rozier dall' Accademia di Limoge nel 1767. attesta d' aver fatto un Vino eccellente con del sugo di *Mele-Cotogne* e un' ottava parte di Miele, o di *Zucchero mascavato*, ed altrettanto essergli riescito con del sugo di *Ciliege nere* e Miele, o Zucchero della forte suddetta.

M. Liger ancora nella sua *Casa Rustica* consiglia che si possa correggere un Vino aspro o acerbo, e renderlo dolce e buono prendendo del Miele cotto, despumato, e passato a traverso un panno doppio, mescolandolo con tal Vino a ragione di due Pinte per un mezzo Modio di Vino, o fieno quattro libbre

bre di Miele sopra a libbre 280- di
Vino.

Luca Carlucci in una sua Dissertazione Fisico-Medica-Chimica sull'Analisi del Vino, in 8. Napoli 1756. dice che il Miele corregge in oltre il Vino torbido, perchè involuppa le sue parti feculenti sollevate, e le riconduce al fondo.

Questi Vini però non si trovano perfetti se non in capo ad alcuni anni, ma indugiando a farne uso al debito tempo, ci attesta il soprammentovato M. *Vanne* di averli trovati e fatti sentire squisiti, e averli sperimentati infinitamente durevoli.

Il Miele bianco o giallo, adunque tra tutti gli altri corpi dolci, è quello che più d'ogn'altro possiamo usare per migliorare alcuni nostri Vini sul primo tempo della loro fattura.

Secondo il più volte nominato Signor Rozier se ne mescola a ragione d'una libbra per soma di Vino, e si mette nel Tino con le Uve, le quali venendo premute e pestate fermentano con esso: e sicuramente per esperienze ripetute per dodici anni dal sopracci-
tato

tato Fisico fu trovato un Vino molto superiore per la generosità, sapore, e grazia, a quello a cui non era stata fatta simile aggiunta. A voler peraltro che tal cosa riesca bene è necessario che il Miele sia bene sciolto, e distribuito egualmente in tutta la massa delle Uve, o in tutta la sostanza e quantità del mosto, qualora il Vino sia fatto alla Francese; perciò esso Miele si dee prima sciogliere in una porzione di mosto di quel Tino, o di quella Botte, che si vuole in questa guisa aiutare o correggere, e mescolare indi quel mosto unito al Miele con tutto il resto. Tal Miele ancora bisogna che sia puro e depurato dalla cera, e non mescolato con farina o altre sostanze. Un Vino fatto in questa maniera per molteplici e reiterate prove non si è saputo da veruno al sapore, o per altro indizio, distinguere per condizionato col Miele.

Segue l' Articolo, o Discorso, delle varie, e migliori maniere da noi usate, o da potersi usare, per governare, e mutare i Vini.

LA mutazione dei Vini è più o meno necessaria secondo la specie o forza dei Vini e dei Luoghi, ove si fanno, e secondo l'esperienza, che uno ne ha, non potendosi nè in genere, nè in specie assegnare intorno a ciò regole certe, e determinate. Generalmente è cosa necessaria mutare i Vini di poca forza, e prodotti da Vigne grasse e ben concimate, perchè questi sono soliti a separare gran feccia.

Nella fattura dei Vini non solo, ma nel governarli ancora, e mutarli, è cosa importantissima l'attenersi alla pratica e costume dei proprj Paesi, quando questa sia stata una volta riconosciuta ottima e proficua; mentre tal volta per singolarizzarsi si fa molto peggio, ed in vece d'incontrare l'utile desiderato, si ricava discapito: lo che ci
com-

comprovano apertamente gli esempj seguenti .

Gjuseppe Lazzerini Contadino della Fattoria del Castellare, al Podere detto di *Novoli* nella *Val di Pesa*, faceva un Vino così buono e generoso, che soleva venderlo sul luogo più di un *testone* la soma degl' altri raccolti in quelle vicinanze, per essere anche Vino prodotto in poggio a *solativo*, e robusto. Entrò a costui il desiderio di farne una Botte nel passato anno 1771. senza governare, per venderlo più tardi, e serbarlo, credendo che il governo potesse a ciò pregiudicare, sapendo quanto le sue Uve fossero buone, e perfetto originalmente il suo Vino; ma il fatto fu che venuto il tempo di venderlo, che fu in Giugno, trovò un Vino scolorito e di meno forza del solito.

Francesco Allegri Lavoratore del Podere detto del Castellare, nella medesima Fattoria, fece il simile, e lo serbò fino ad Agosto, e lo trovò più snervato, ed insipido del primo.

Il Signor Ballanti Pievano di S. Giovanni in Sugana, similmente l'anno scorso

fo 1772. anch' esso pose nel Tino a bollire a buon' ora tutte le specie di Uve, che si sogliono dare fusseguentemente nella Botte per governo in mosto, come era stato consigliato a fare da un Amico creduto da esso intendente di tali cose, e trovò in Estate il suo Vino con minor forza, e scolorito in modo, che fu costretto ad esitarlo per il prezzo minore di 4. lire la soma di quello che lo venderono i suoi Confinanti, e di quello ch'era stato solito venderlo negli anni antecedenti esso medesimo.

La Certosa di Firenze ha dei Vini molto buoni e generosi, ed in specie quelli dei Poderi detti i *Sodi*, *Mocule*, il *Lastrone*, ed il *Marchese* nelle Colline di *Giogoli*.

Questi Vini tutti quanti bastano comunemente tre anni e più, e si mutano nella Luna di Marzo, e si governano a granella ammostate, a ragione di cinque Bigonce per ciascuna Botte di trenta Barili, consistendo esso governo in tre Bigonce di *Colore dolce*, e due di *Canajolo nero*: ed a non mutarlo peggiora e forse v'è male.

Quello

Quello del Castellare poi, di bontà non inferiore, anzi migliore, posciachè non tanto gagliardo, non si muta, perchè governasi non a granella, ma a mosto bollito intorno a quattro giorni, più o meno, secondo che le Uve levano in capo più presto o più tardi: ed essendo stato provato a mutarlo, come ne fece l'esperienza Fra Filippo Borfelli Poderajo nel 1754., esso Vino non è riescito buono, ma scipito e snervato; dimodochè nell'Agosto susseguente bisognò che pensasse presto, avendolo mutato, a darlo via, anche con perdita, quando soleva tenerlo anche fino al second' anno in ottimo stato e in tutta la sua forza.

In oltre Fra Vincenzio Giannini stato Poderajo al Castellare, e venuto Dispensiere a questa Certosa, dove il Dispensiere ha l'incumbenza di presedere alla fattura dei Vini, volle nel 1768. fare due Botti di Vino della Comunità, e dei soprammentovati Poderi, all'uso del Castellare, e governarlo a mosto, e non lo mutare, per esimersi da tale incomodo, ed ebbe un Vino, che in Luglio prendeva il fuoco, e neppure lo trovò

sì buono ad un pezzo, come il solito, onde conobbe non doverfi partire dalla regola, che fino allora avevano tenuto gli altri in tal luogo.

Perciò torno a dire bisogna riportarsi alla pratica o esperienza dei Paesi, ed a norma delle specie particolari, e proporzioni delle diverse Uve, ch'entrano nella fattura di tali Vini, e più d'ogn'altro della qualità o forza, che dal particolar Territorio ricevono. Il gran punto per fare un ottimo Vino, consiste, dopo le debite precauzioni avute nella colta, scelta, e stagionatura delle Uve, nel conoscere il preciso grado di fermentazione, o bollore, che gli conviene.

Aggiunta di cautele e diligenze, alle già accennate, da noi usate, o da potersi usare per miglioramento e mantenimento dei Vini.

PER tornare a discorrere delle diligenze da usarsi nella fattura dei Vini; si devono rasciugare le Uve state colte in tempi umidi o piovosi, e farle ancora appassire, quando non abbiano

ottenuta la perfetta maturità, o non sieno delle qualità migliori; ma quando godano delle prerogative affatto opposte alle sopraddette, o veramente non si voglia un Vino infinitamente dolce, o che abbia il sapore quasi della Sapa, o del Mosto, è cosa reputata dagli Uomini d'esperienza affatto superflua il far passare le Uve colte per un grande appassimento, o di farglielo avere sulle Viti collo sfiorcere ad esse il gambo, perchè oltre al perdere e scapitare circa la quantità, il Vino potrà essere con ciò poco migliore, ma fors'anco per le suddette ragioni, e per il gusto delle Persone, che devono o posso accreditarlo, peggiore.

Le Uve nostre, volendole fare appassire, si devono tenere al coperto nelle stanze, e non al Sole, perchè in quest'ultima maniera il Vino farebbe soggetto a prendere ben presto il forte.

L'uso tenuto in Toscana di portare le Uve dal Campo alla Tinaja in Bigonze di legno e in Tinelli è ottimo, a differenza di quei Paesi, che le sogliono trasportare in Ceste di vinchi, o Corbelli, che la-

cerano le Uve, gemono sempre, e perdono del mosto.

Solo si deve avvertire che queste Bigonce stieno sempre turate con il loro coperchio di legno, per difender le Uve dalle immondezze.

Vi sono dei Luoghi, nei quali è il costume di tenere il Vino in Botti di terra, o sieno *Orci*. Appresso di noi ciò si pratica alla Villa e Fattoria del Signor *Battista Cambi a S. Michele a Torri*, dove si tiene il Vino in simili Vasi di terracotta da 6. 8. 10. e fino a 11. Barili l'uno di tenuta, come ancora si costuma in altra Fattoria a *Giogoli*, detta i *Settemerli*, della Casa *Stiozzi*.

Il vantaggio che hanno tali Vasi o Botti di terra è quello di non scemare, o fucciare il Vino, e di far sì che difficilmente vi prenda di muffa; ma non vi si depura o rischiara sì facilmente, nè vi si rende sì odorifero, nè regge sì lungamente come in quelle di legno.

In Toscana non credo che possano essere utili, se non in qualche profonda Cantina, sotto un poggio o terreno molto soggetto alle acque, o all'umido, come

me appunto è la Cantina del detto Signor Balì Cambi a S. Michele a Torrida me osservata, e per tale riconosciuta. In simili luoghi le Botti di legno facilmente infradiciano, e sono molto soggette a prender di muffa.

Essendo in circostanze di doverci fervire di Botti di terra, si deve avvertire, che queste sieno fatte di terra cretosa e forte, mescolata con arena minuta, e che sia ben cotta, perchè così riescono più leggiere a maneggiarsi e portarsi da una banda all'altra. In qualunque maniera però sieno fatte queste Botti di terra, sempre sono ad esse da anteporsi quelle di legno, delle quali all'Articolo XX. pag. 211. Vol. antecedente a sufficienza è stato discorso.

Per non lasciare inavvertita nessuna delle cautele anche più minute, che abbiano relazione a conservare i Vini, gioverà, secondo il sentimento di Plinio, tenere le Botti alquanto discoste fra di loro, perchè se accade che una si guasti, non abbia facilmente a comunicare la sua imperfezione alla vicina, mentre il Vino è oltremodo sol-

lecito a prender buoni o cattivi odori: e perciò le Botti di Vino bianco, sieno esse pure separate da quelle del rosso, ed il Vino scelto resti appartato dal mediocre, e soprattutto lontano resti ogni caratello, o vaso di Aceto, siccome la Vinaccia cavata dallo Strettojo, ed ogn'altra cosa, che tramandi fetido ed acuto odore, come altrove pure raccomandammo. Perciò non si tenga mai l'Aceto dove bolle il Vino nuovo, nè il Vino nuovo che bolle, dove sieno Botti di Vino vecchio, perchè questo facilmente resta dagli effluvj dell'altro alterato. Veggasi Vol. antec. pag. 209.

Per essere adunque i Vini soggettissimi a prendere dei difetti, non si deve trascurare la diligenza di tempo in tempo di assaggiarli, come almeno farebbe una volta al Mese, e questo si deve fare in giornate che non tiri Tramontana, perchè questo vento cuopre i difetti del Vino; e qualora si senta che incomincino a patire, vi si ponga sollecito riparo, acciò non contraggano un vizio, a cui

cui in seguito per veruna maniera si potesse rimediare.

Dice Crescenzio che quando le Vigne cominciano a gettare le Uve, e quando in Primavera fioriscono le Rose, la feccia o posatura del Vino si solleva più che in altro tempo.

Secondo Plinio si conosce che un Vino principia a guastarsi, se avendovi immerso una lamina di piombo, questa cambia di colore: *In vitium inclinantis experimentum est, laminae plumbeae mutatus in ea color*. Intender si deve qualora in specie inacetisca; perchè l'acido del Vino rende il Piombo bianco nella superficie convertendolo in cerussa, o sia biacca.

M. Verzalcha, nel suo Dizionario delle Piante, dice che per correggere un Vino, il quale abbia patito, ed inclini ad inforzare, debbasi mettere nella Botte, ove esso trovasi, del Musco terrestre, e parimente asserisce che la *Melissa Moldavica* fa sì che non si guasti, e lo ristabilisce guastato che fosse.

Sul metodo di lavare le Botti hanno scritto alcuni pratici Scrittori, e proposto che trovandosi in vicinanza del Mare si deb-

debba farlo con acqua marina, e non con quella di fiume, e chi fosse lontano faccia lo con acqua salata; perchè il sale ha la virtù intrinseca di conservare e toglie via la muffa.

Questo difetto realmente è difficile a togliersi, e quantunque vengano insegnati molti rimedj, per la maggior parte però, quando anche liberassero il Vino da tale spiacevole sito, gli fanno correre il rischio di riscaldare, e guastarsi, come in specie è il compenso proposto d' applicare al cocchiume della Botte un pane caldo uscito allora dal forno.

Tra i più ragionevoli a me sembra quello di lavare la Botte, quando non si tratti di toglier la muffa al Vino, ma alla stessa Botte, con acqua, nella quale sia cotto del Finocchio, o Puleggio, o Anacio, o altra erba di buon odore: e messavela dentro, si cuopra e ferri bene essa Botte, acciò quella specie di profumatura non esali. Trattandosi poi di liberar la muffa dallo stesso Vino, si prendano dei Marroni secchi infilati uno dietro all'altro in uno spago, e mettansi per il cocchiume nella

la Botte , in modo che restino sospesi in mezzo del Vino , dove si terranno per alcuni giorni.

Dicono pure alcuni che l' Erba *Folio indiano* , la quale entra nella composizione della *Triaca* , calata in un sacchettino per il cocchiume nella Botte , liberi il Vino da questo difetto .

Se qualche Vino vecchio avesse troppa forza , si può unire con del Vino nuovo chiaro e meno possente , e travasarlo dopo qualche giorno di riposo . Dopo qualche Mese questa mescolanza si troverà gustosissima .

Costumano alcuni dei nostri di ripassare sulle vinacce il Vino , che manca di forza , e che ha in varie forme patito , pratica che deve esser bandita , ed affatto riprovata : perchè quando torni in qualche modo dopo tal manifattura bevibile , o buono , una tal riduzione non è durevole , ed è sempre fatta ad un Vino , che non può avere le prerogative , che si richieggono , in quelle specie che devono far credito al Paese , che devono essere ingenue e durevoli nella loro qualità e sapore per piacere ai Forestie.

stieri, e che devono reggere ai lunghi trasporti. Al più al più, può essere un compenso economico per non gettare tutto il ritratto o l'utile di tal Vino; ma quando non sia pregiudiziale alla salute, della qual cosa non voglio qui disputare, deve esser bevuto subito, o Stillato, e non esitato contro la buona fede per Vino sincero e durevole, perchè presto torna a andar male, e facilmente inforza.

Temendo che in Estate il Vino inforzi si difende secondo M. Bidet con gettar nella Botte un pezzo di *Calce Viva*.

In Linguadoca addolciscono il Vino, e lo rendono più delicato mettendo nella Botte delle Mandorle dolci, e altri frutti simili, acciocchè con le loro parti oleose raddolciscano e frenino le parti rigide e acide del liquore. Veggansi le Memorie dell'Accad. Real. 1750.

Se avverrà che uno si ritrovi ad avere del Vino torbido, ma non guasto, potrà servirsì di qualcuna delle molte maniere che trovansi riferite per renderlo

derlo chiaro; come fra le altre sono le appresso.

Si prendano delle schegge nuove e secche di Faggio, e più lunghe che si può, le quali tenute per due giorni nell'acqua, e indi ben rasciutte si pongano nella Botte, in modo che la riempiano fino a un dito vicino all'orlo; quindi versatevi per il cocchiere una libbra e mezzo d'Acquavite, e ben chiusa, si ruzzoli essa Botte, e si metta al suo luogo, riempiedola del Vino torbido. Se il Vino sta molto a chiarire, si levano le schegge, e si ripuliscono dalla feccia depositavi sopra con lavarle, e inzuppate nell'Acquavite si rimettono nella Botte.

Non solo per depurarlo, ma per assottigliarlo ancora, quando fosse di troppo corpo, e perciò anche inebriante o offensivo alla testa, e per medicarlo e correggerlo ancora quando avesse patito voltando al guasto, o avesse girato, come comunemente si dice, o facesse le fila, malattia del Vino che dai Francesi si dice aver preso il *grasso*, si potrà correggere gettandovi del Gesso, come costumavano gli Antichi, e praticano tutt'ora

alcuni in Sicilia a riguardo del Moscado di Siracusa per depurarlo o chiarirlo, come vedrassi a suo luogo, o mediante la Colla alla foggia de' Francesi, come adesso diremo.

Della chiaritura e depurazione dei Vini, e particolarmente per mezzo della Colla di Pesce.

Alcuni chiariscono il Vino con la colla di Pesce, come fra gli altri se ne servono i Francesi, sciolta in acqua di Fiume, e bene sbattuta in essa con una scopetta, e con quelle avvertenze, che sono nominate da più e diversi Scrittori moderni.

Tra le molte maniere adoprate dai suddetti Francesi per chiarire i loro Vini, questa di farlo mediante la *Colla di Pesce* si reputa la migliore, ed è propriamente adoprata per i Vini bianchi nella Sciampagna. Adoprano questa Colla a ragione di due once sopra a 400 Boccali o sieno Bottiglie di Vino, (a) unita ad

(a) Sul fine di questo Articolo si parlerà delle misure dei Liquidi, e particolarmente del Vino,

ad un poco di Cremor di tartaro polverizzato.

Prendono dei Bastoni o pezzi di questa Colla di pesce ben netta e trasparente, e la battono con un mazzapicchio di legno, per assottigliarla, e renderla più facilmente solubile nel liquore, indi vi uniscono un poco di Vino o d'acqua, aggiungendovene altra di mano a mano a proporzione che il liquido è succiato dalla Colla. Stemprata bene che sia essa Colla la passano a traverso un panno. Per isciogliere 60 grani di Colla vi vogliono 32 once di Vino. Avanti d'introdurre questa soluzione o mescolanza nella Botte, cavano da essa due o tre Bottiglie di Vino, e allora versano nella Botte piacevolmente tal mestura, movendo in giro esso Vino con un bastone spaccato, e calato nella Botte fino a mezzo solamente. Indi chiudono la Botte lasciandovi solo entrare un poca d'aria mediante un cannello. La chiaritura si fa più o meno prontamente, secondo che il tempo è più o meno sereno. Non sogliono

costumate dai nostri, ed alla fine dell' Articolo XXIII. di quelle dei Francesi.

gliono mai così i Francesi chiarire i Vini se non passati i gran caldi, e neppure nel Mese d'Aprile, perchè i Vini in tali tempi fermentano, quando non sieno molto vecchi, o tenuti in Cantine molto fredde. Alcuni per accelerare lo scioglimento della Colla vi aggiungono dell'Acquavite. Fatto che la Colla abbia il suo effetto, ovvero chiarito che sia con essa il Vino, lo mutano dal suo letto o deposizione; e per questa ragione non si può temere che la Colla pregiudichi in conto alcuno alla salute di chi beve simil Vino.

In Borgogna poi, e propriamente per i Vini rossi, adoprano per chiarirli le chiare d'Uovo con un poco di Tartaro preparato. Prendono 20. uova, le rompono, e sbattono il tutto insieme *chiare, torli e gusci*, e ben sbattute che sieno con l'aggiunta d'un poca d'acqua, gettano il tutto nella Botte per il cocchiere, e chiarito che sia il Vino si tira, o muta, come sopra.

Uno Scrittore però Moderno preferisce alle suddette cose per chiarire il Vino la Gomma Arabica, e l'adopra nell'

nell'appresso forma. Prende per 400. Boccali di Vino due once di Gomma Arabica lucida e netta, e la riduce in finissima polvere passata per velo. Indica dalla Botte quattro o cinque Boccali di Vino, acciò nell'alto di essa Botte vi resti un tal quale spazio vuoto, e gettandovi dal cocchiere questa Gomma, muove bel bello in giro con un bastone la superficie del Vino, acciò essa si sparga egualmente a dritta ed a sinistra. Gettata così nel Vino la Gomma, richiude la Botte, ma senza sigillare il tappo con forza, per non accelerare la precipitazione della medesima, e prima di quindici giorni non lo tocca, dopo dei quali riempie la Botte, e non vi fa altra diligenza, e neppure lo travasa.

Il vantaggio che ha la Gomma, è di conservarsi nel Vino senza guastarsi, di non essere in modo alcuno pregiudiziale alla salute umana, e di non comunicare al Vino nè sapore nè odore.

Degli Strettoj .

INtorno allo stringere le Uve con lo Strettojo, o Torchio, ne parla M. Bidet nel suo Trattato sulla *Coltivazione delle Viti*; e tanto esso, che M. Pluche nello *Spettacolo della Natura*, siccome M. Liger *Maison Rustique*, l'Enciclopedia, e altri Autori, e Collettori di Macchine moderne, danno le figure di più e diversi adattati Strettoj. A questi Autori per intenderne gli usi, e rilevarne la costruzione, potrà ricorrere chi credesse che ai nostri si dovesse fare qualche correzione, ed in specie per fare il suo Vino all'ufanza di alcune Provincie e luoghi della Francia, come in specie di Borgogna, d'Orleans, di Rems, ec. e per cavare particolarmente il mosto dai soli granelli senza il legame e sostegno dei racchj. Lo Strettojo adoprato in questa occasione è da essi detto à *Coffre*, del quale vi è l'antico, ed il moderno, che differiscono alquanto nella costruzione e nella celerità e facilità di agire, cioè molto più avvantaggiata nel moderno che nell'

nell' antico . Trovasi pure adoprato altro Strettojo detto *à pierre* , altro *à tesson* , altro *à étiquets* il quale è forse del maggior gusto e uso pre e te , e altro detto *à Baguette* e meno costumato dei sopraddetti . Fra gli altri uno ne descrive e rappresenta il soprannominato M. Bidet stato ultimamente inventato , o piuttosto corretto da M. *Le Gros* Curato di *Marfaux* vicino a Rems , il quale per la moltiplicazione di tre ruote , che girano sopra i loro assi , e fanno muovere le rispettive lanterne , abbrevia molto più l' opera , di quello che facciano gli altri tutti . La forza comprimente di questo per mezzo di un Uomo solo prevale a quelli girati da quattro Uomini applicati alla *Calendra* , o *Vite* , ed equivale alla forza di 63. Uomini e più , che agiscano con i piedi , computata la forza di essi 50. libbre per ciascuno .

Dei Principali vasi , e misure da Vino , che sono in uso nel Fiorentino .

NELL' Articolo antecedente XXI. pagina 245. all' occasione di discor-

rere dei Vini degl' Antichi avendo anche parlato dei loro Vasi e Misure, mi sembra quivi acconcia cosa l'aggiungere il rapporto delle Misure e peso dei Vasi nostri da Vino, tanto adoprati per tenerlo, che per trasportarlo, e venderlo.

Botte; Botticella; Botticino; sono vasi grandi, mediocri, e piccoli, per conservare il Vino nelle Cantine, di varia e indeterminata grandezza, dal Botticino che farà alcuna volta di 5. Barili fino alla Botte grande, la quale in alcune Cantine si trova al di sopra dei 100. e 130 Barili.

Barile Fiorentino può essere di libbre 140. ma il segnato dai Bollatori non passa le 136. e tiene fiaschi 20. incirca.

La Barletta è un piccolo Barile, maggiore, o minore a beneplacito, che dagli Esattori del Dazio si lascia passare senza pagamento sopra ad una Carrata intiera di Barili di Vino, purchè tal Barletta non oltrepassi il computo o misura di quattordici Fiaschi.

Fiasco giusto Fiorentino, o segnato,
tiene

tiene libbre sette di Vino, a libbre nostre, che sono di once dodici.

Fiasco alla Montepulciana, o di Monte Pulciano, ch'è il medesimo di quello detto alla Cortigiana; tiene Libbre quattro, e once quattro.

Boccale, o mezzo Fiasco, libbre tre e once sei.

Mezzetta, cioè mezzo Boccale, libbre una e once nove.

Quartino è lo stesso che Mezzetta appresso di noi, e lo stesso che Foglietta nel Romano.

Terzino, o sia la terza parte del Fiasco, tiene di Vino libbre 2 once e 4.

Quartuccio è la quarta parte del Boccale, e l'ottava del Fiasco; a peso once 10. e mezza.



§. XXIII.

Maniere diverse per fare dei Vini sulla norma dei Forestieri, che vediamo essere accreditati, per soddisfare il gusto, ed appagare l'opinione di chi li gradisse tali, e per avvantaggiare insieme il nostro interesse; con varie riflessioni a questo relative.

NON è sempre sufficiente, acciocchè una specie di Vino sia accreditata presentemente, che tale sia stata in altri tempi, e che per giudizio degl'intendenti ed imparziali si trovi anche in quel momento della stessa bontà, generosità, e salubrità, ch'era anteriormente; perchè la bontà non è sempre la stessa, ma relativa al giudizio degli Uomini, che cangia secondo i tempi e la moda; cosicchè avendo variato per la moda e l'opinione il gusto delle Persone, volendo soddisfare al genio di esse, ed in specie di quelle, che preme di contentare, per fare principalmente il proprio interesse, giova al gusto che regna acco-
mo-

modarsi, e dirò anche non aver difficoltà nel cangiar metodo, di un ottimo Vino, al parere dei nostri più savj, ridurlo inferiore, per renderlo del gusto ricercato, o di quella qualità, che dai suddetti buoni Giudici, e relativamente ad altri tempi, si farebbe detto difettoso, e farebbe stato disapprovato.

Che il gusto e la moda, o sia l'opinione degli Uomini, non cangi col variar dei secoli, ed in specie riguardo a quelle cose, che più al lusso ed al costume, che alla necessità della vita hanno attinenza, veruno potrà negarlo; in quella stessa guisa che nessuno, il quale dotato sia di senso comune, potrà negare che il Vino, per lo meno di tante qualità e sapori, non sia un prodotto piuttosto di natura sua capace a soddisfare il lusso, e l'umano insaziabile appetito, di quello che un genere di sostentamento sano e necessario.

La qualità approvata da alcune Persone, che riscuotono la pubblica approvazione, e certe altre esterne ragioni fanno alcune volte tutto il merito di una specie di Vino, che in altre cir-

coftanze o relazioni non farebbe approvato, ma anzi ripudiato.

A Livia Moglie d'Augufto, ficcome piaceva estremamente il *Vino Pucino*, che nafceva nelle Coftè dell' Adriatico non molto lungi dal Fonte Timavo, piuttosto acerbo che maturo, nè d'altro *Vino* volle far ufo in fua vita; perciò fopra molti altri di quei tempi venne in eftimazione, ed i Cittadini più fplendidi ad efempio di Livia ne fecero ufo, e nelle funtuofe lor Menfe lo preferivano a tutti gli altri.

Augufto, ed altri Imperatori ancora, antepofero agli altri *Vini* il *Setino*, che poco fopra al Foro d' Appio nafceva, e il *Massico*, il *Falerno*, il *Faufiano*, il *Caleno*, il *Greco*, e più altri, erano ad effo reputati inferiori. Ai tempi di Lucullo, e di fuo Padre, era molto ftimato il *Greco*, fpecialmente di *Coo*, e di *Scio*, a fegno che febbene fi trattaffe dei più fplendidi Conviti, non fe ne mifeva ai Convitati, che un folo bicchiere per ciascuno.

Il gufto per il *Greco* durò appreffo i Romani intorno a 50. anni, così c'
in-

informano diversi antichi Scrittori, e dopo non fu stimato che molto poco, e da alcuni ne fu data la colpa ad essere stata persa la maniera di farlo; la qual cosa da diversi non approvasi per la vera e sufficiente causa di tal variazione.

Strabone trovava detestabile il Vino di *Samo*, che noi ponghiamo fra i Moscadi migliori: parimente nessuno degli Antichi in certi tempi lodava il Vino di *Tenedo*, che passava, non è molto, per uno de' migliori Vini dell' Arcipelago. Quello pure di *Cipro*, stimato ora fra i più squisiti, non aveva anticamente gran credito. Le Vigne d' *Alessandria*, e d' *Egitto*, che producevano Vini famosi, non rendono altrimenti Vino del nostro gusto presente.

Parimente i Vini *Surrentini* furono in gran reputazione nei tempi di *Tiberio*, e di *Cesare*, essendo specialmente stati accreditati dai Medici, come convenevoli per la salute. *Giulio Cesare* anch' esso fece grand' uso dei Vini *Mamertini*, che nascevano presso a *Messina*, ed egli fu il primo, che desse loro il cre-

credito, tenendoli fra i Vini suoi diletti, e usandoli nei più lauti Conviti.

Finalmente furono accreditati certi Vini, ch' avevano odore di *Mirra*, e conditi col *Puleggio*, col *Calamo*, e molti altri ingredienti, che noi certamente ne' tempi addietro avremmo reputate cattive Medicine, ma ora mutata avendo opinione, loderebbero, e troverebbero gustosi, come ritroviamo una qualità di Vino molto simile ad essi, che a norma d'alcune ricette venuteci d'oltre i Monti, è acconciato con Droghe e amarissime Piante, addimandato *Vermuth*, che alle Tavole si beve per delizia e tornagusto, e molto universalmente si stima.

Per fare adunque un plausibil Commercio dei nostri Vini in genere, oltre il legittimo Vino di Monte Pulciano, di Chianti, di Artimino, di Carmignano, e tanti altri scelti, generosi, e delicati, sì bianchi come rossi, i quali faranno sempre la delizia delle Tavole più splendide e grandi, e nomi rispettabilissimi appresso chi ha il gusto sperimentato e fino, tanto più che questi della perfetta

ta loro qualità non possono soddisfare alle richieste fatte, per la poca quantità che se ne raccoglie, dimodochè, portati essendo molti per l'interesse, ed a non disdire le commissioni, obbligati sono a sostituire dei Vini affatto diversi; è necessario che simili con l'arte e la diligenza si riducano altri molti secondarj e comuni, con le cautele e maniere fin ora indicate, e nella fattura di quelli adoprare; ovvero che si facciano d'altre qualità e sapori simili a quelli tra i tanti d'altri Paesi, che sappiamo essere universalmente graditi, come sono diversi Vini della Francia, ed in specie quelli di Borgogna, i quali tanto incontrano; perchè se non sono di quella generosità sublime, e di quello spirito, che sono alcuni dei nostri mentovati, o migliori, hanno il merito d'essere amabili, ed insieme durevoli, e di poter esser bevuti senza aggravio della mente in dose molto superiore a quella dei nostri.

Acciò dunque possano alcuni migliorare i Vini loro, volendo, sul gusto di quelli di Francia, o di qualche altro rino.

nomato Paese, indicherò loro ed insegnerò tutte quelle attenzioni e regole, che i Particolari debbono avere nel farli: e se di tutti i modernamente in estimazione non parlo, ciò procede dalla varietà infinita, che se ne trova, e per conseguenza dall'impossibilità, che vi è di comprenderli tutti, e perchè mi lusingo di soddisfare a sufficienza al mio incarico, se di quelli unicamente avrò trattato, che maggiormente piacciono, o sono stimati dalla maggior parte, e che principalmente a riguardo di tutti gli altri possono servire d'insegnamento e di regola.

Quanto poi intorno alla fattura di questi tali Vini andrò riportando, l'ho ricavato dai più fedeli e celebri Autori di questa materia, o sono notizie statemi comunicate da Persone d'ottimo gusto, e del miglior discernimento o criterio.

*Norma di fare il Vino alla Greca, -
come facevasi da quelli di Tasia, e
di Coo.*

Florentino uno degli Autori Geopo-
nici insegna la maniera di fare il
Vino Greco, come si faceva da quelli
di Tasia; e Beruzio altro Geoponico di
Baruti in Soria descrive come si faccia
quello di Coo. In Catone pure si descri-
ve il modo di fare il Vino alla Greca al
Cap. che ha per titolo *Vinum Græcum quo-
modo fiat*. Nella Provincia di Bitinia se-
condo Didimo, nel Libro sesto degli Au-
tori Geoponici, si fa il Vino soleggiato
dolce, quale appresso a poco è quello
di Tasia, nell'appresso maniera da esso
descritta.

Trenta giorni innanzi alla Vendem-
mia torcono i tralci, che hanno grap-
poli, e gli spogliano dei pampani in mo-
do che percotendovi il Sole consumi l'
umido delle Uve, nel tempo che lo stor-
cimento dei tralci stacca i grappoli me-
desimi dall'umidità e nutrimento del-
la Vite.

Con questo metodo si ha un Vino, come se fosse posto a bollire al fuoco. Alcuni però dopo avere spogliati i Grappoli di tutte le foglie, e che cominciano ad appassire, vendemmiano le Uve, e pongono ogni grappolo da per se al Sole, finchè tutte si appassiscano, poscia levandole sulla sferza del caldo (a), le portano al Tino, ed ivi le lasciano il restante del giorno, e tutta la vegnente notte, e la mattina susseguente le pigiano ec., seguitando nel resto la norma comune. Presentemente non si fa nella suddetta forma, o poco mutata, che in Cefalonia, come poco sotto diremo.

Norma di fare il Greco a foggia di quelli di Chio, o Cbios, volgarmente Scio.

IL Vino di Chio, latinamente *Arvisium Vinum*, era per parere quasi universale il Vino migliore di tutta la Grecia, e la

(a) L'azione del Sole sulle Uve, e specialmente sulle pellicole, o fiocini, produce forza, e colore maggiore nel Vino che si vuol fare, cosa che per alcuni Vini può esser vantaggiosa, per altri poi, come all'Articolo della Vendemmia si è veduto, da evitarsi come dannosa.

e la fattura o qualità di esso non si può dir perduta, ma bensì ancora mantenu-
ta appresso gli Abitanti medesimi di
Scio .

Colgono questi le Uve nel Mese di
Agosto, comechè in clima ed esposizio-
ne molto calda, e le lasciano profciugare
al Sole per otto giorni, indi le pesta-
no, e le lasciano bollire in vasi coperti.
Nel Vino, ch' essi fanno migliore, mesco-
lano con le Uve nere una specie d' Uva
bianca, e grossa come i noccioli di Pesca,
e per fare quella qualità di Vino detta
Nettare, così chiamata anche oggigiorno,
vi uniscono una specie d' Uva alquanto
stittica, e che vien trovata difficile ad
inghiottirsi .

Questo Vino sembrerebbe fatto di
Uva *Seralamanna*, e di *Abroftine*, ed in
maniera ancora non diversa da quella
che pratichiamo noi in Toscana, allor-
chè governiamo i Vini troppo dolci o
snervati di forza con l' *Abroftine*, o *La-
brusca*, altrimenti *Colore forte* .

*Ricetta d' un Vino antico detto Bico
in credito appresso i Greci.*

PLinio ne parla , e dice, che facevasi con Uve colte avanti la perfetta maturità, esposte al gran Sole, rivoltate tre volte al giorno, e nel quarto giorno spremute. Il liquore ricavato mettevasi nelle Botti, dove facevasi invecchiare.

Maniera di fare il Vino in altre Isole della Grecia, o sia dell' Arcipelago, ed in specie quello di Cefalonia; e dei Vini di Morèa.

IN tutti i Vini, ch' al tempo dei Romani si portavano dall' Arcipelago, si mescolava dell' acqua di mare, e si dice che ciò fosse necessario a farsi per correggere la troppa forza e corpo che avevano, ed insieme per renderli durevoli e mitigare il sapore troppo dolce, che col tempo in specie acquistavano. Quest' istesso vi si pratica anche oggigiorno in alcune parti, e la maniera di fare tali

tali Vini in alcune di queste Isole è la seguente .

I Particolari hanno un Truogolo quadro e ben murato , o più d' uno a proporzione delle loro Uve , e allo scoperto , dove le pigiano dopo averle tenute a profciugare al Sole per due o tre giorni ; indi a misura che il mosto esce per un' apertura fattavi , e che si raccoglie in un recipiente , si empiono degli *Otri* , con i quali si porta alla Città , e quivi condotto si versa in Botticelli , o grandi Orci di terra cotta sotterrati fino alla bocca , dove questo mosto o Vino nuovo bolle a sua disposizione senza però produrre fondata : vi si gettano poi tre o quattro manipoli di Gesso , secondo la grandezza del recipiente o vaso , e spesso vi si aggiunge la quinta parte d' acqua dolce , o di acqua marina , se è comoda . Allorchè il Vino ha in questa maniera sufficientemente bollito , si chiude nel vaso , ferrando l' apertura di esso con Gesso da presa .

Quello , che il nostro Redi disse del *Vino Cretese* può stendersi ad ogn' altro Vino o Moscado di Grecia , e d' altri Paesi del Levante ancora .

*L' Ambra liquida Cretense .
 La mia sete mai non spense ,
 Ed è vinta in leggiadria
 Dall' Etrusca Malvaglia .*

Tuttochè si trovino ottimi Vini in quasi tutte le Isole dell' Arcipelago , e particolarmente in Scio , in Siro , in Samo , in Scopolo all' imboccatura del Golfo di Salonicchi , e in altre , nessuno però arriva alla bontà di quello di Cefalonia , il quale è fatto quasi appunto come lo facevano anticamente in Tasia , e in Coo , di sopra in parte descritto . Lasciano le Uve da dieci fino a 15. giorni al Sole , indi appena averle ammolate nel Tino ne cavano il mosto , e lo mettono nelle Botti , dove vi bolle e si perfeziona , e in queste lascia molta feccia . Quando aprono e ripuliscono ivi le Botti , tanta è la forza e lo spirito del Vino , e delle sue fecce , che l' odore e la fragranza di queste Botti e di queste fondate si fa sentire a distanze grandi . A Marzo lo travasano in altre Botti , o Vasi , ma anche non travasandolo non si guasta . Questo Vino è ivi addomandato *Crasiliatico* , cioè

Vino

Vino del Sole, e dicesi generalmente esser migliore di quello di Cipro. Ivi si fa ancora un Vino particolare e scelto di specie, di piccola Uva detta di *Corinto*, e da noi *Passerina* (Vol. antec. n. 74. pag. 119.) dove pure si potrà vedere descritto il merito di questo Vino. Parimente in Acarnania, detta oggi giorno *Xiromero* in Epiro, fanno un Vino poco inferiore in bontà a quello di Cefalonia. Secondo le Notizie datemi dal Sig. Soterio Pappa-Anastasi diligentissimo e dotto Medico di quel Paese e mio Amico, raccolte le Uve le mettono nel Tino, dove le pigiano, e le lasciano stare a bollire intorno a 15. giorni, dopo dei quali ne cavano il Vino, mettendolo nelle Botti, e quivi senz' altra fattura, e senza mutarlo, lo lasciano fintantochè non lo bevono, e senza riguardo di lasciare nel tempo che lo consumano le Botti sceme, o mezze vuote. Invecchiando diventa migliore, ma non molto più del nuovo, essendo quasi della stessa bontà del vecchio anche il nuovo. Si reputa Vino di gran gusto, e molto salubre. La fondata dei Tini, o sieno le Vinacce servono in quel Paese per

farne Acquavite, la quale è perfettissima.

I Vini di Morèa, essendo più umidi, e meno perfezionati dal calore del Clima, si travasano assolutamente tutti, e qualora non fossero travasati patirebbero, o si guasterebbero, come già tutti quanti di tal Regione venendo l' Estate, alla riserva di quelli delle montagne, non ostante si guastano.

Maniera di fare il Vino di Cipro.

Qualcheduno stato per del tempo in Cipro, e dedito ad osservare le faccende agrarie di quegl' Isolani, mi ha assicurato ricavarfi esso Vino da più specie di Uve, che nascono in quel Paese, senza distinzione di bianche e di nere, ma per la maggior parte bianche. Quando in origine sia fatto d' Uve nere, o rosse, non ostante col tempo imbianchisce da se stesso, a distinzione di quella qualità di Vino detto *Moscado di Cipro*, il quale in principio è del colore del nostro Moscado, o quasi bianco, ed

ed invecchiando si cangia in un coloretto pieno, e tendente al rosso. (a)

Le Uve in Cipro non è ch'abbiano proprietà molto diverse dalle nostre, ma tutta la forza e corpo di tal Vino risulta dall'essere di Uve prodotte in terreno esposto ai venti caldi, e riscaldato dai raggi d'un Sole molto gagliardo, il quale profsciugando le parti più umide e acquose di esse, le rende perciò di polpa e fugo molto denso, saporito, e dolce; e se differenza vi è nella grossezza dei loro granelli, o grappoli, e nel colore o densità e durezza della buccia, ciò dipende dalla natura del suolo, e dal Clima, in quella maniera che la stessa specie d'Uva, come farebbe la Moscadella, traligna alquanto e diversifica coltivata in diversi Paesi, e perciò rende Vini di gusto diverso, come sono per esempio

K 3

tante

(a) Diverse Notizie intorno a questo Vino di Cipro, che sono qui riportate, mi sono state comunicate dall'erudito Sig. Paolo Baretti Turinese, stato del tempo in Cipro, e intendentissimo di queste materie: e altre le ho rilevate dal *Ragionamento del Vino di Cipro* stato recentemente pubblicato dal Signor Giovanni Mariti in Firenze 1772. in ottavo.

tante specie di *Greco*, e di *Mascado* di Paesi disparati, sebbene prodotti da una specie di Uva in origine la medesima.

In Cipro non piantano le Viti a fosse, come appresso di noi, ma divelcano il terreno a due braccia di profondità, sotterrando in fondo molte piante di Timo, di cui abonda l'Isola, per fare una specie di fognatura nei primi tempi ai magliuoli, che vi piantano, e per facilitare ad essi il gettare e stendere le radici: ed in questo divelto pongono essi magliuoli comunemente con uno strumento di ferro, che fa il necessario buco nella terra, dentro il quale versano dell'acqua, e piantato il magliuolo lo riempiono di terra.

Le Viti non vi sono sorrette in modo veruno, ma i tralci sono lasciati scorrere sul terreno, e intorno a ciascuna Vite vi fanno degli scavi a somiglianza di catini, acciò le Uve non tocchino terra, ed intanto le acque vi si trattengano alquanto da prestare umido alle piante. Intorno non vi è lasciata crescere altra pianta o albero, che le adombri; anzi in Primavera sono d'

intorno ripulite da ogni e qualunque erba benchè bassa . Il pedale della Vite è tenuto alto intorno ad un braccio ; le potano tra il Febbrajo e Marzo lasciandovi ordinariamente due capi, a due occhi per ciascuno , e alcune volte anche tre capi , qualora la pianta sia molto rigogliosa ; ed in questo caso a due di essi tre capi lasciano un occhio solo, in modo che fra tutti i tre capi non restino che cinque soli occhi .

Allorchè le Uve principiano a maturare molti costumano di toglier loro d'attorno i pampani, che le adombrano , e arrivate quasi alla perfetta maturità storcono i tralci vicino al vecchio , e principiano a coglierle ordinariamente dopo i 25. d' Agosto al computo nostro , cominciando prima dalle Uve che fervir devono per i Vini ordinarj , e vendemmiano le altre alla fine di Settembre , o principio d' Ottobre .

Colte le Uve le portano a Casa in Ceste di vimini , e le distendono ammassate all' altezza d' un mezzo braccio sul suolo dei Terrazzi , dove le lasciano finchè non principiano a dar segno

quasi di marcire, o l'umore scorra sul pavimento. Allora le trasportano in certe stanze col pavimento declive smaltato, o lastricato, o anche intavolato, dove con uno strumento simile ad un *lucerniere*, ma col piede quadrato e più largo, pestano esse Uve, e pestate le mettono sotto lo Strettojo, e ne spremono il mosto, il quale avanti di bollire è di colore molto rosso. Raccolto il mosto dallo Strettojo, lo mettono a bollire in Coppi, stati per lo più internamente accinciati di pece fino da quando escirono dalla Fornace, non empiendoli totalmente, acciocchè nel bollire non trabocchino, ma diligentemente senza toccare il liquido tolgono da esso tutta la spuma, che alla bocca di essi Coppi si presenta. Altri però li ferrano affatto, e solo vi lasciano un foro per la comunicazione dell'aria, metodo stimato il migliore. In questi Coppi bolle il mosto per 40. giorni, e bevuto dentro questo corso di tempo produce per certa esperienza tumefazione di ventre e affanno; quelli però che non vogliono indugiare a berlo, come soao i Contadini del Paese,

se,

se, eludono tale effetto con farlo passare per una Calza di tela rada di cotone, ed a traverso un palmo di cenere di fermenti delle medesime Viti posta nel fondo di essa Calza.

Bollito che abbia i suddetti giorni, quando non devasi portare altrove, si lascia nei medesimi Coppi, e questi si chiudono con coperchj di terra cotta, e s'ingessano nella ferratura. Quivi schiarisce sempre di vantaggio, a segno che dopo 15. o ovvero 20. anni divien chiaro quanto il nostro Moscadello.

I Contadini dell' Isola, per la maggior parte Greci, angariati dai Governatori ed altri Ministri Turchi, costumano nasconder loro la quantità del Vino raccolto con sotterrarlo profondamente in essi Coppi in luoghi difficili ad averne indizio. Questa diligenza di sotterrarlo produce loro il vantaggio che il Vino si perfeziona, molto prima di quello che farebbe tenuto sopra a terra, e acquista una forza maggiore, senza perdere la sua natural delicatezza di sapore, e senza rendersi più fumoso: e quanto più invecchia, tanto più depone nel fondo
dei

dei vasi, e sempre più abbandona il color rosso, e volta al giallo, o al chiaro.

Quel Vino poi, che si deve portare dalla Campagna alla Città, ed in specie a *Larnica*, dove se ne fa il commercio maggiore per molte parti del Mondo, si mette in Otri di pelle, anche questi internamente incatramati, e da questi nella Città si passa nuovamente in altri Coppi, o in Botti cerchiare di ferro all' uso nostro. Dall' esser nei primi tempi tenuto in quest' Otri, o in questi Coppi incatramati, dipende il grave odore di catrame, di cui questo Vino è dotato; ma riposto nelle Botti lo va di anno in anno perdendo, a segno che arrivato ad una certa età, lo lascia anche del tutto.

Molti costumano in Cipro di preparare e anconciare le loro Botti prima di riporvi il Vino con una composizione di Storace e Incenso in lacrima, l' odore delle quali materie una volta stato preso dalla Botte è da essa ritenuto per 20. anni consecutivi, senza che occorra ad essa fare altro, e quivi lo lasciano invecchiare. Questa mestura di

Storace ed Incenso fa ribollire e intorbidare il Vino in essa Botte due volte all'anno, ma in quest'occasione depone, e tosto ritorna al suo segno, e sempre più chiaro di prima.

I Vini di Cipro allorquando sono pervenuti all'età di otto o dieci anni non sono molto facili a distinguersi da quelli d'anni sei, e quei di vent'anni da quelli d'anni dieci. Quello realmente giunto ai dieci anni si può dire perfettissimo, e quanto nella sua specie può essere.

Quello poi detto propriamente *Moscado* giunge ad una vecchiezza considerabile, come quella di sessanta o settant'anni, e quanto più invecchia tanto più prende una consistenza quasi di *Giulebbe*, e diviene dolce a segno che per questa ragione a molti non piace. Di questo per altro l'Isola ne produce poco, e perciò ancora è di prezzo all'altro molto superiore. Questo è probabilmente ricavato da quella specie di Uva, almeno per la maggior dose, conosciuta in molti Paesi sotto il nome di *Moscado nero*, o *rosso*, dicendola anche il Signor Mariti nel suo *Ragionamento Uva tonda*,
 gros-

grossa, e con la buccia di color pavonazzo; laddove nel *Vino di Commendevia* entra per la massima parte la *Moscadella bianca*.

Il *Vino di Cipro* in genere, o sia di qualunque sorte, trasportato nelle nostre parti perde alquanto in Inverno del suo gusto e bontà, ed in specie persistendo una rigida costituzione di *Tramontana*. Perciò diversi *Intendenti* costumano in tali tempi, avanti di berlo, di tenere le *Bottiglie* di esso in qualche distanza dal fuoco, o sopra i loro *Camminetti*.

V'è l'arte in alcuni *Porti e Città*, dove si commercia questo *Vino*, di contraffarlo, e alterarlo in maniera che possa comparire *Moscado* quello che non è, o *vecchissimo* quello, ch'è recente, e non vi è regola molto certa da verificarlo; perciò il *Comittente* o *Compratore* deve consultare il luogo, donde lo ha ricevuto, o il *Venditore*, che glie lo ha consegnato. Generalmente si spedisce da *Cipro* il *Vino* in *Botti* ben ferrate con tappo avvolto di tela, e sopra incatramato, e indi coperto con

un pezzo di latta quadro sigillato nei quattro angoli con sigillo corrispondente ad altro posto nella polizza di carico firmata dal Capitano, che lo riceve in consegna, e deve trasportarlo. Con questo mezzo si diminuiscono le frodi e inconvenienti che potessero a tal Vino accadere per viaggio; mentre quando venga con qualche astuzia scemato nella quantità, almeno non resta defraudata la qualità.

I Vini poi più prelibati o scelti si mandan fuori in *Damigiane*, che soglion tenere da dodici Fiaschi e mezzo di nostra misura.

Per conoscere i Vini di *Cipro*, devono distinguersi tre sue qualità, cioè il *Vino comune*, il *migliore o scelto*, detto comunemente di *Commenderia*, e il *Moscado*.

I Villaggi che producono in *Cipro* i migliori Vini sono diversi, ma il Villaggio di *Omados*, trattandosi di *Vino comune* di questo Paese, forpassa tutti gli altri; lo scelto poi si raccoglie in alcune Colline nei luoghi nominati *Zooi*, e *Orongan* nel territorio chiama-

to in oggi *Commenderia*, dall' essere stato un tempo *Commenda* dei Cavalieri Gerofolimitani e *Templarj*, compreso in quella parte che i Greci nominano *Orini*, e che comprende una porzione dell' antica *Paphia*, e di *Amatbusia*. Il miglior Moscado poi di Cipro è quello di *Agros* Villaggio situato nella parte Meridionale dell' Isola.

Quello propriamente scelto di *Commenderia* ben di rado viene a noi, ed è molto caro anche nel Paese, ed è fatto d'una specie d'Uva alquanto dalle altre diversa, cioè di polpa dura e resistente, a differenza di tutte le altre Uve dell' Isola, come ha osservato il Sig. Mariti, le quali sono di polpa morbida, e diversa da quella specie nominata e creduta *Zibibbo*, espressamente da esso esaminata, e della quale trovasene ora in Cipro molto poca.

Siccome la perfezione del Vino di Cipro consiste nella vecchiezza, e questa rilevasi principalmente dal suo colore mutato, e di rosso cupo divenuto chiaro quanto il Moscadello, taluni in quell' Isola per questo riflesso chiariscono esso

Vino per mezzo della *Colla* alla foggia dei Francesi, facendogli perdere ben presto il color rosso, talmente che il Vino di due anni diventa nel colore molto simile a quello di cinque o di sei. Impiegano mezza dramma di Colla di Pesce per ogni misura di cinque Fiaschi di Vino, secondo le misure nostre, tenuta in fusione in una pignatta di Vino per ventiquattro ore, e poi si fa di sciogliere sopra ad un fuoco lento, e senza bollire la gettano nella Botte, dove ben la rimiscolano col Vino. Quivi è lasciata in riposo per cinque o sei giorni, dopo il qual termine si tira quel Vino, e si passa in altre Botti.

Non è cosa difficile l'imitare la fattura del Vino di Cipro. Il sopraccittato Signore Baretto ha fatto in Livorno del Vino similissimo al *Cipro*, e squisitissimo di sapore, essendosi servito nel farlo di sole Uve bianche di ottima qualità, e ripostolo in Botti tenute a Vino bianco di Romagna, con avervi aggiunta una mestura fatta con *Storace*, *Incenso in lacrima*, e poche goccioline di *Pece* o *Catrame*, e per dargli quella gagliardia, ch'

ch' era necessaria , del *Rum* di Giamaica . Lasciatolo in queste Botti così acstagionato è stato trovato a sufficienza fettamente in capo a soli sei mesi, e perfettamente del gusto di quello di Cipro.

La dose della Storace dal medesimo messa in uso per la suddetta acconciatura è stata di due libbre per 10. Barili di Vino , quella dell' Incenso tre once , e la dose del *Rum* per la stessa quantità di Vino a ragione di due Fiaschi .

*Modo tenuto generalmente dai Francesi
nel fare i loro Vini .*

Tutti i Vini di Francia , sieno bianchi , o rossi , o di color d' oro , si fanno , o ponendo le Uve subito colte sotto lo Strettojo , come quello di *Sciampagna* bianco , e il comune della *Marnes* , o con mettere le Uve pigiate , o come si suol dire ammostate , nel Tino , con lasciarvele stare più o meno secondo le circostanze , cioè quattro o cinque ore , se il Vino è sottile e pieno di spiriti , per tutta una notte se l' annata è stata piovosa , e se il Vino è grosso per
un

un corso di 24. ore. Levato per la cannella il mosto dal Tino si pone nelle Botti, e immediatamente le vinacce restate nel Tino si portano sotto lo Strettojo, e con quello, che esce dalla prima e seconda stretta, riempiono esse Botti, lasciando quello che si estrae dalle strette susseguenti dapperse, per essere inferiore, fumoso, e non bevibile se non dopo qualche anno.

Nelle Botti indi bolle; si riempiono queste con nuovo mosto, e poi si muta nella forma che altrove è stata detta, e come ancora si tornerà ora a dire parlando di quello specificatamente d'*Arbois*, e di quello di *Borgogna*.

Vino bianco d' Arbois.

Nella Franca Contèa, e precisamente nell'*Arbois*, dove il Clima vi è molto rigido, fanno quegli Abitanti un Vino squisito d'una specie d'Uva bianca da essi addomandata *Sauvagnum*, la quale ad onta dell'inclemenza del Paese non lascia di maturarvi a perfezione, e lo fanno nell'appresso maniera.

L

Per

Per fare questo Vino della miglior qualità, o sia di tutta la sua perfezione, si lascia l' Uva anche matura sulla Vite, finchè non sieno passati tre o quattro giorni di brinata, o di diaccio, quantunque ancora la maturazione in tal Paese per ragione del clima vada molto facilmente a incontrare la fredda stagione dell' Inverno. Passati che sieno i suddetti giorni di brinata o gelo si fa la Vendemmia, e si mettono le Uve sgranellate in Bigonce di Abete, spogliate di tutti i gambi e raspi, e così si spremono sotto il Torchio, espressamente fatto per stringere le Uve senza il sostegno dei raspi, detto dai Francesi a *Coffre*. Spremuta tutto il mosto si pone in Tinelli parimente di Abete, i quali si cuoprono con un lenzuolo o altra coperta di tela, per difenderlo da ogni immondizia, e precisamente dalla polvere. In questo stato si lascia per due giorni e due notti, tempo necessario e sufficiente acciocchè depositi: e se mai dopo questo tempo non si trovasse il Vino bastantemente chiaro, si separa dalla fondata, e si torna a farlo depositare in
al-

altri vasi per una seconda volta, e fino per la terza come nella prima. Diventato chiaro si mette nelle Botti, dove pochi giorni dopo principia a bollire, ed a separare la feccia. A misura poi che fermentando si purifica, scema sensibilmente in quantità, ma si prende cura di supplire a quello che viene a scemare con riempire giornalmente ed esattamente la Botte, riempiendola con una porzione dello stesso Vino lasciato da parte in Fiaschi sul principio per tale effetto. Le Botti stando sempre piene, si ottiene che la schiuma e feccia con somma facilità versi, e si separi.

Quando il Vino non bolle più, allora si chiude la Botte. Venuto il freddo il Vino si travasa in altre Botti, e quest' operazione si ripete anco più volte fintantochè il Vino non resti limpido, la qual cosa generalmente non accade prima che abbia tirato Tramontano, che perfettamente lo chiarisce. Mutando questo Vino non si deve temere di intorbidarlo, o di snervarlo, perchè essendo Vino di corpo, o crasso, non svapora, e nulla perde.

Alcuni per chiarire questo Vino si servono della Colla di Pesce, ma è molto migliore chiarito naturalmente, e senza artificio.

Quando il Vino è passato per tutte le suddette operazioni si mette in Fiaschi o Bottiglie, e questo infiascamento si suol fare nel Marzo.

Per avere di questo Vino capace di conservarsi lungamente, e perfetto, si colloca la Botte sturata in un Terrazzo o Granajo voltata alla più fredda esposizione. Tutte le parti aquee con questo mezzo si congelano, e non resta sciolta che la sostanza del Vino più pura, ed allora bisogna avere la cautela di tirar fuori per di sotto il Vino sciolto e puro, e separarlo dal resto, avanti che didiacci; mentre facendosi altrimenti farebbe la maniera di perdere tutto il pregio e prezzo del Vino.

Più questo Vino bianco è conservato lungamente, più acquista il carattere di Liquore, e quantunque perda di dolcezza, non ostante è molto gustoso al palato, e conserva il suo gusto più lun-

gamente del Moscado di Provenza , e di quello di Linguadoca .

Quanto però generalmente la brinata ed il gelo giova ai Vini bianchi, tanto nuoce ai Vini rossi, o neri.

Questo metodo di non coglier le Uve bianche, se non dopo ch'abbiano sofferto delle brinate e del freddo, lo conferma una Lettera scritta da alcuni Amici di *Moissey* Villaggio della Franca Contea all'Autore del Giornale Istoricò di *Francfort*, e riportata in tal Giornale (Part. III. Sez. 1. pag. 374.) Vi si dice che presso *Auxonne* alcuni Signori di quella Terra costumano di non far vendemmiare le Uve bianche se non dopo i primi diacci, e questa precauzione produce i loro Vini molto superiori in forza e bontà a quelli dei loro vicini: e la medesima differenza è anco stata ritrovata relativamente al Vino ricavato dalle Uve della stessa Vigna vendemmiate nella maniera comune, o diversa dall'indicata.

E' vero che i Proprietarj praticando questo metodo vengono a perdere intorno ad un quarto della quantità del Vi-

no, che raccoglierebbero nel metodo comune, ma vengono però indennizzati ampiamente di questa diminuzione per il miglioramento notabile nella qualità.

*Modo tenuto nel fare i Vini in
Borgogna.*

A Sicurati che si sono quei Paesani della maturità delle Uve, propria per fare un buon Vino, le colgono, e senza ammaccarle o pigiarle in modo alcuno nel Campo, le portano al Tino, e di esse lo empiono, ed ivi le fanno ben pestare da un Uomo, colla cautela che il Tino sia soltanto pieno ad un terzo di Uve. Gli altri due terzi poi dell' Uva, che vi portano posteriormente, prima d'esser messa nel Tino la fanno leggermente pestare con un Istrumento chiamato *Ammostatojo*.

Quando l'annata è molto calda, l' Uva incomincia a fermentare molto presto, cioè si sollevano le Vinacce; ed il Mosto, che nel principio sopravanzava le medesime Vinacce, divien più basso.

To

Tosto che si accorgono esser principiata questa fermentazione, pigiano immediatamente le Uve, e subito pigiate che le abbiano, ne cavano il Vino, e lo distribuiscono in varie Botti.

Estratto questo Vino o Mosto, mettono tutta la Vinaccia, che resta nel Tino, sotto lo Strettojo, nella stessa forma che si disse di quello fatto nell' *Arbois*, e quanto vien ricavato dalla prima e seconda stretta si distribuisce nelle Botti, ove era stato messo il Vino o Mosto, che dicesi *vergine*: il restante poi che ricavano dopo tali due strette, come inferiore e non di durata, lo lasciano ai Contadini per fare i loro Mezzi-Vini, o *Acquerelli*, come si dice in Toscana. La proporzione di questi Mosti o Vini, che mettono nelle Botti, è due terzi di Mosto vergine, ed un terzo di Stretto,

Il Vino fermentando nelle Botti getta delle impurità, perciò le lasciano sturate per modo che possano traboccare, e due volte al giorno le riempiono con altro Vino della stessa qualità, che espressamente lasciano da parte per tal fine. Questa operazione la seguitano per die-

ci o dodici giorni; quando poi comincia a quietarsi mettono sopra al cocchiu-
me una foglia di Vite, e quando è quie-
to totalmente ferrano bene le Botti col tap-
po, e indi le riempiono per un certo
tempo ogni 15. giorni, e poi ogni mese
una volta.

Quando l'anno è stato meno caldo,
e le Uve sono meno mature, le lasciano
fermentare nel Tino di vantaggio, e non
pigiano l'Uva in esso Tino che quando
il Mosto divien più basso dell'Uva di quat-
tro, o sei dita; in tutto il resto poi lo
fanno nell'istessa maniera, come se l'an-
nata fosse stata calda.

Per esser certi della maturità delle
Uve costumano in Borgogna masticare il
vinacciuolo, il quale non trovandolo
acerbo o amaro lo hanno per segnale sicu-
ro della buona qualità e maturità dell'Uva,
trovandolo aspro o cattivo non la confide-
rano mai buona per farne Vino, ma sola-
mente per serbarfi e mangiarsi come Uva.

Siccome non tutti i grappoli pos-
sono essere perfettamente maturi nello
stesso tempo, perciò quando ne trovano
un terzo, che sia nella maturità com-
pleta

pleta, per i segni che noi abbiamo dati al §. XXI. non indugiano a coglierla tutta.

Il segno poi più sicuro, che decida della perfetta maturità delle Uve, consiste nel succhiare i suoi granelli, e sentire se i vinacciuoli sieno quasi secchi, o almeno privi di quella densa mucosità, della quale sogliono essere rivestiti: se tali si trovano è segno sicuro, che l'Uva si dee cogliere.

In Borgogna messo il Vino nelle Botti si travasa nel Mese di Marzo. Sogliono adoprare sempre Botti nuove, e senza gruma, o almeno ripulite al possibile, quando vi mettono il Vino allora svinato; poichè se avessero gruma, quel Vino, che ancora è caldo e in fermentazione, scioglierebbe e riscalderebbe la gruma, la quale comunicherebbe al Vino una cattiva qualità ed un cattivo sapore.

Quando poi il Vino ha finito la sua sensibil fermentazione, cosa che suol esser già accaduta nel Mese di Marzo, allora non s'incorre nello stesso pericolo: e chi ha queste Botti aggrumate, se ne serve per mettervi il Vino
tra-

travasato, ma tuttavia anche da esse cercano ogn'anno di levare la gruma per quanto è possibile.

Siccome nelle Botti, dove è stato messo il Vino in principio, vi si fa gran deposizione o fondata, la mettono tutta insieme in un'altra Botte, e di questa si servono per fare dell'Acquavite.

Nell'annate assai calde, le quali però in Borgogna sono rarissime, non si fa niente uso dei Tini, ma subito che l'Uva è colta si porta intiera allo Strettojo, dove immediatamente si stringe, ed il Vino, che n' esce, si mette subito nelle Botti, nelle quali fermenta per dieci o dodici giorni, e getta fuori le immondezze, ed in questo caso pure si continuano le medesime pratiche ed operazioni, che di sopra si sono descritte.

Modo di fare il Vino in Sciampagna.

SI vendemmia l'Uva subito che il gambo incomincia ad ingiallire, e per il resto della fattura si seguita quella stessa, che si usa in Borgogna negli anni

ni caldissimi, cioè a dire non si fa uso dei Tini.

Questo Vino si distingue da molti altri della Francia per un acido spiritoso e sottile, che contiene, e per il quale è gratissimo allo stomaco, non offende il capo, nè tampoco i nervi, e facilmente passa per orina.

Poco pure, per la maniera di farli, differiscono tutti gli altri Vini bianchi di Francia da questo nominato, e se vi è differenza, questa nasce dalle specie particolari delle Uve, e dall'esser colte più o meno mature.

Il *Claretto di Pontac* è un poco austero, e però si dice corroborante dello stomaco, e degl'Intestini, e non altera il capo di chi ne beve anche in qualche copia.

I Vini tanto bianchi, che rossi d'*Orleans* sono generosi e grati allo stomaco, ma sono fumosi, e danno con facilità al capo.

I Vini bianchi del *Poitù* si accostano molto a quelli del Reno, ma sono anche più crudi.

I Vini di *Borgogna* sono meno generosi
di

di quelli d' *Orleans* , ma più sani e piacevoli .

Il *Frontignano* , e quello pure detto *Moscado rosso di Francia* , sono Vini molto gagliardi , e quasi i soli che soffrano dell' acqua .

Questi sono almeno i principali , senza parlare di tanti altri , come il *Claretto di Rems* , il *Claretto d' Avignone* , quelli di *Guascona* , della *Linguadoca* , della *Provenza* , d' *Angiò* , ec.

In *Sciampagna* in oltre si fanno modernamente dei Vini rossi quasi della perfezione di quelli di *Borgogna* , e per tali si spacciano in *Fiandra* . Se ne fa ivi uno fra gli altri , ch' è anche il migliore , del colore d' *Occhio di Pernice* . Questo ha corpo , e spirito , e insieme un aromatico , ed una delicatezza , per lo che sopravanza ogni *Vino di Borgogna* . Ciò che lo fa in specie preferire a tutti i Vini di quel Paese consiste nella sua leggerezza , e nella facilità che ha di passare , sopra ogn' altro della *Francia* . Questo si fa di Uve nere nettate da ogni granello acerbo o putrido , e messe nel *Tino* per due giorni , dove per il caldo della

della fermentazione, che concepisce, prende il rosso; indi si porta sotto il Torchio, ma qualche ora avanti si pigia nel Tino con i piedi, rimescolando bene il fondo con il liquido, acciò prenda maggior colore. Lasciandolo nel Tino più di due giorni prende facilmente di raspo.

Modo di fare i Vini a Bordò.

IL costume di questo Paese è di portare tutta l'Uva vendemmiata allo Strettojo. Tutto il Vino, che n' esce si mette in un Tino, del quale dee esser pieno circa a tre quarti, Questo Vino si cuopre con coperchio di legno adattato, e fatto a posta, nel mezzo del quale vi è un foro. Il Vino comincia a fermentare dopo cinque o sei giorni, ed avanti che sia finita la fermentazione, cioè a dire avanti che sia finito un certo piccol fufurro, che fa nel bollire, vi si gettano dentro i raspi, o sia la vinaccia salvata nello stringere, la quale bisogna aver cura nei giorni, per i quali il Vino fermenta, di averla fatta bene
asciu-

asciugare all'aria sotto un qualche portico, dove si porta, e si distende, immediatamente che è stata levata dallo Strettojo. Questa vinaccia rimessa nel Vino vi si lascia stare incirca a 24. ore, e finito questo tempo, si cava il Vino per la cannella dal Tino, e si mette nelle Botti.

Quando si getta nel Tino la detta vinaccia ella v'è a fondo, ma siccome si è detto, che quando vi si getta la fermentazione non dee esser finita, la forza della fermentazione medesima la rimanda a galla, e per conseguenza il Vino esce netto e colorito. Chi vuole il Vino meno colorito, lo tira poche ore dopo d'avervi messa la vinaccia, chi poi lo brama più colorito, lo tira dopo 24. ore, o più tardi ancora.

Si è detto che il Tino deve avere un coperchio con una buca nel mezzo; per questa buca vi si gettano i raspi, e per mezzo di essa si vede di tanto in tanto il grado della fermentazione concepita dal Mosto.

I Vini di questo Paese, egualmente che quelli ordinariamente di Spagna, tra-

trasportati in America, e anche in Germania acquistano una bontà che non hanno sul luogo.

Modo di fare il Vino, detto dai Francesi Vin Muet, cioè in lingua nostra Vino muto, o Mutolo.

Questo Vino, allorchè è mosto, è impedito di fermentare, e perciò a misura che esce dallo Strettojo si pone in un vaso o Tinello, dove sia stato bruciato dello zolfo, ed in qualche luogo vi aggiungono ancora dello Zucchero ordinario grasso, o come dicesi *mascavato*; indi si rimescola, e si agita gagliardamente fino a tanto che si seguita a vedervi segno di fermentazione; allora si passa in altro vaso parimente zolfato, e simil travasamento si ripete più volte. Finalmente si lascia riposare, e poi si svina, e trovasi chiaro come l'*Acquavite*. Questo conserva sempre tutto il suo dolce primitivo d'Uva, ed è soprattutto sanissimo.

Questa specie di Vino si potrebbe utilmente fare anche in Toscana, quando

do per qualche annata contraria mostrassero alcuni dei nostri Vini di voler essere acidi o acerbi, o tali fossero per la qualità naturale delle Uve, o per l'esposizione delle Vigne; e soprattutto si potrebbero così correggere tutti quelli incolpati di troppo corpo.

Il Signor Conte Bertoli, il Signor Conte Porta, ed il Signor Conte Asquino, tutti tre di Udine Capitale del Friuli, hanno fatto del Vino eccellente, e simile nel gusto al perfetto *Borgogna*, e per tale bevuto, e stato mandato in Germania ed in altri Paesi non conosciuto per *Italiano*.

Tanto inoltre nell'essere stato colà trasmesso, quanto nell'esser fatto di là ritornare, non ha sofferto la minima alterazione, ma mirabilmente bene ha retto a qualunque trasporto, e viaggio, come vien contestato da più Lettere del Tom. III. sull' *Agricoltura, Arti e Commercio del Sig. Antonio Zanon*, e dall'istesso Sig. Conte Bertoli nell'Opera intitolata *Le Vigne, ed il Vino di Borgogna in Friuli*.

Il Sig. Conte Fabio Asquino, fra i nominati, Segretario Perpetuo dell'Ac-

cademia Pratica d' Agricoltura d' Udine, ha pure con la sua sollecitudine e perizia ridotto il Vino delle sue Vigne di *Fagagna*, detto *Piccolito*, di tal perfezione e gusto, che per confessione dei più accreditati Mercanti di Vino stati anche lungo tempo in Francia, essendo stato confrontato con diversi di quel Regno, è stato trovato squisito, ed anche migliore di quello di Frontignano e di Sciampagna, e molto prossimo a quello del *Tockai*; e per tale industria e miglioramento di Vino ne ha il medesimo Signor Conte ricavato all' anno molto profitto e danaro: presentemente si è reso tanto accreditato tal Vino, che non può con esso contentare gli Amici, ed i Committenti, che glie ne fanno premurose richieste.

Si fa esso Vino nella seguente maniera. Raccolta l' Uva della specie chiamata *Picolit* verso la metà d' Ottobre, si mette ad appassire, e si serba quasi fino a tutto il Mese di Dicembre: arrivato un tal tempo si pigia colle braccia o con ordingo, avendola prima sgracimolata, acciocchè i raspi non dieno cattivo sa-

pore al Vino; poscia si cava il Mosto spremuto, si mette in un Barile di doghe ben connesse, ed impeciate, e turasi con un tappo o turacciolo in maniera, che non possa esser vinto dalla forza della fermentazione del Vino. Allora questo Barile in questa guisa assicurato si lascia per un anno intiero senza mai rimuoverlo in qualche stanza o Cantina, e passato l'anno si estrae il Vino, che suol trovarsi molto limpido, e si ripone in Bottiglie. Per rendere ogn'anno tal Vino più spiritoso, non si estrae mai dal Barile tutto fino al fondo, ma soltanto se ne cava la metà, riempiendo il Barile col Mosto nuovo, il quale fermentando col Vino vecchio statovi lasciato, riesce nell'anno seguente perfettissimo. Così sempre si fa di anno in anno, e si trova che il Vino riesce sempre migliore.

Nella medesima maniera pure si fa il Vino chiamato *Resecco*, altra specie di Vino del Friuli, ma di gusto e di sapore un poco dissimile, perchè fatto d'Uva diversa, quale è quella addiman-
data

data *Resecco*, dalla quale prende tal Vino il nome.

Se ai soprammentovati Signori Conti Bertòli, Porta, e Asquino con le loro attenzioni è riuscito fare tali Vini squisiti nel Friuli situato nel grado 46. di latitudine Settentrionale, cioè meno meridionale per più di due gradi della Toscana; tanto più con le diligenze soprammentovate, e in più luoghi in questa Memoria descritte, potrà certamente la Toscana più meridionale del Friuli, e molto più meridionale ancora della Borgogna, avere, quando voglia, dei Vini della bontà e gusto di quelli, e forse anche migliori.

Non altro a mio credere per riescire in tal cosa vi vuole, che determinarsi a farli, e fare attenzione sulla scelta di alcune precise specie d' Uva, e tenere gli stessi metodi, che nel fare essi Vini sono quì stati a sufficienza accennati, e descritti.

A *Orleans*, dove i Vini sono ben diversi per qualità da quelli di Borgogna, si sono non ostante fatti dei Vini tanto simili ai più eccellenti di quel Paese, co-

me sopra ho toccato , che per tali sono stati venduti a Parigi : e i più accorti e bravi intendenti non si sono avveduti di alcuna diversità . Questi sono stati fatti con Uva della specie detta *Auvernat rouge* , con un settimo di quell' altra nominata *Auvernat blanc* , o *Melier* .

Per non tralasciare cosa alcuna a questo particolare relativa , aggiungerò una maniera , che vi è di fare in modo che i nostri Vini , anche fatti col nostro metodo comune , acquistino il sapore o gusto d'alcuni Vini Forestieri , e si rendano capaci di contentare chi avesse il gusto per quelli : e se questi non potessero reggere al confronto dei primi da noi fatti secondo le migliori regole indicate , e come i naturali che ci vengono portati , fervir potrebbero per lo meno a soddisfare molti del nostro Paese ; e per questo verso almeno si verrebbe a impedire che una quantità di danaro andasse per i medesimi fuori di Stato . Consiste questo metodo in scegliere qualche Vino d'ottima qualità tra i più generosi fra i nostri , che sia alquanto austero o crudo , e farlo navigare

gare in Caratelli per sei Mesi, o al più per un anno, e dopo travasarlo, e metterlo in Bottiglie ben sigillate; e gioverà ancora sotterrarle. Queste dopo pochi altri Mesi si potranno bere, ed il Vino di esse si troverà ottimo, e del gusto del Vino forestiero.

Un altro metodo pure vi è senza farlo navigare, e questo consiste in empire di qualche Vino nostro buono e spiritoso dei Caratelli, nei quali sieno stati alcuni Vini particolari Forestieri, e di tenervelo per diversi Mesi, o di fare ai Vasi qualche Stufa, o condizionatura simile a quelle che si praticano in Cipro a quel Vino, da noi state riferite, perchè contrarrà qualche odore e grazia, e soprattutto qualche odore di pece gradito da molti; e qualora si voglia più gagliardo, vi si aggiungerà un poca di Acquavite.

Siccome peraltro la Moda e l'Opinione ha tutta l'influenza sull'esito e credito dei Vini, risaputi perciò questi Metodi, e queste ingegnose Ricette nel Paese, non solo resterebbero probabilmente screditati i Vini condizionati in queste

forme , ma gli originali e ingenui ancora . Quando questo accadeffe non farebbe , fecondo me , un male che mancasse di rimedj , e di compensi ; perciò l'impresa non deve esser trascurata , ma con intelligenza , diligenza , e discreta sete di lucro , o sia con la debita buona fede tentata .

Vi sarà certamente qualcuno , a cui parrà ben fatto , per avvantaggiare l'interesse dello Stato , e per dare maggior credito ai Vini nostrali , che sieno proibiti i Vini Forestieri o almeno restino sottoposti ad un' alto e maggior dazio del presente nell' introduzione ; ma questo farebbe un avvantaggiare il commercio interno dei Vini nostri , e farebbe un utile negativo , non già capace a promuovere , ed accrescere effettivamente l' esterno , come si richiede : oltredichè ciò fatto da noi in questo Stato , vi farebbe tutto il motivo , nè farebbe cosa ingiusta , ma di ragione , che gli altri Governi pure facessero altrettanto a riguardo dei nostri , e in tal caso invece di promuovere e dilatare il Commercio in questione , tanto più verrebbe a restringersi ,

gerfi, e a diminuire, contro l'utile e la politica dello Stato, e contro lo scopo del Progetto.

Dei Vini di Spagna, e d'altri luoghi.

DI un gusto, e di qualità diversa sono i Vini di Spagna, del Portogallo, del Capo di Buona Speranza, delle Canarie, e più altri, i quali sono di gran corpo, generosi, ed insieme dolci, comechè nati in Climi caldissimi, dove le Uve arrivano ad una maturità grande, e restano dalla forza del Sole spogliate d'una gran parte di quella umidità, che abbonda nelle Uve di molti altri Paesi. Sono questi poi fatti appresso a poco come quelli, che si fanno nell'Arcipelago, o come li fanno i Francesi. Generalmente tutto il dolce, la forza, e lo stomatico, per il quale si apprezzano, nasce dalla maturità, soleggiatura naturale delle Uve sulle Viti, e dal non bollire co' raspi, o non tanto come si usa appresso di noi.

Da M. *Liger* Tom. II. si ha una Ricetta per fare un Vino mediante il Miele,

che comparisca di *Spagna*. Si abbia, egli dice, un Vaso di Rame, come un Tam-
 burlano, di apertura larga un piede, con
 una cannella a tre dita presso il fondo. Que-
 sto si empia fino all'ultime quattro dita d'ac-
 qua chiara, e se tiene 144. Pinte, che or-
 dinariamente fanno 288. libbre di liquido,
 vi si metta cento libbre di ottimo Mie-
 le. Si faccia indi un mazzetto di Ra-
 merino, che si metterà sospeso con uno
 spago nel vaso, e si farà bollire questa
 composizione a fuoco moderato per lo
 spazio di un'ora incirca, finchè non
 produca altrimenti schiuma, la quale
 farà sempre diligentemente tolta, e
 dopo si lascerà bollire in questo stato
 anche un altro quarto d'ora, passato il
 quale si toglierà di sopra al fuoco, e si
 lascerà così un altro quarto d'ora in ri-
 poso. Allora si verferà in una Tinoz-
 zetta dove sia stato posto un pugillo di
 Spigo. Raffreddato il tutto si porrà in un
 Botticino o Caratello, nel quale non sia
 stato altro che qualche Liquore. Il gior-
 no dopo si farà un sacchetto lungo co-
 me un intestino, in cui si metteranno
 Noci moscade, Zenzero, Garofani, Co-
 riandoli, e Cannella, il tutto pesto ed
 unito

unito con delle scorze di Cedro: e questo sacchettino s' introdurrà per il cochiume del Botticino, e vi si terrà sospeso per sei settimane.

Se dopo 24. ore dall' avervi messo questo sacchettino il liquore non bollisse, per ajutarlo a ciò, vi si metterà un mezzo sestario di buona Acquavite. Bisogna poi che il Botticino stia sempre pieno, acciocchè nelle dette sei settimane il liquore possa alzare e gettare l' immondezza, e spuma, che producevasse. Cessato poi il bollire, si tapperà bene esso Botticino, e due giorni dopo si visiterà per vedere se fosse chiaro. In questo stato si lascerà per altre sei settimane senza toccarlo; ma in capo a queste si muterà, passandolo in un altro vaso ben preparato. Di questa composizione si potrà uno servire per governare e riempire le Botti di quel Vino, che si volesse del sapore di quello di Spagna, e del quale riposato e chiarito che sia potrassene subito far uso.

Lo stesso Autore insegna la maniera di fare un Vino di bel colore, grato al sapore, e molto stomatico con

il governo di Uve secche o passe di Spagna. Vengono queste, ei dice, in Francia di Gennajo, o di Febbrajo. Se ne prendono 15. ovvero 20. libbre, si tolgono loro i vinacciuoli, si ammaccano, e pongono in un Barile di buon Vino bianco per la bocca di esso. A Pasqua questo Vino ha preso tutto il gusto di quelle Uve, e si può principiare a berlo.

Tra i Vini Forestieri della prima qualità e bontà sono i Vini dell' Isole *Canarie*, il migliore de' quali è quello che nasce in una di esse denominata *Palma*, 12. leghe distante da quella detta del Ferro.

Quello di *Malaga* nel Regno di Granata è più crasso, e più di Corpo di quello delle *Canarie*. La Malvagia di Spagna è Vino egregio, il quale si conserva lungamente, e senza guasto veruno si trasporta in tutte le parti del Mondo.

L' *Aleatico*, o *Leatico* di Spagna poco diverso dal nostro, se non che è più crasso e gagliardo; dal quale poco diversifica il Vino d' *Alicante* nel Regno di
Va-

Valenza, e il *Tinto*, o *Vino coperto*, come è altrimenti chiamato, il quale sopra tutti gli altri è rinvigorativo dello stomaco, e delle forze, ma insieme grosso e grave.

Se affatto eguali a questi non si possono rendere i nostri Vini per la diversità del Clima della Toscana, poco per altro dissimili dai medesimi si possono fare, avute molte delle sopraddette attenzioni; ed esempio ne può essere il nostro Aleatico, che poco diversifica da quello di Spagna.

In vista d'avvantaggiare il Commercio dei Vini, e del dovere specificare le cure necessarie ad averli dai Particolari per farli, si potrebbe entrare a parlare di più altre specie di Vini Composti, o Medicati, che usano tanto fra i nostri, che in altri Paesi, ma siccome la manifattura di essi è molto varia, e incostante, e poco da considerarsi utile per il nostro Commercio con gli estranei, perciò tralascierò di specificatamente parlarne, tanto più che non mancano Autori i quali sopra a tali Vini posso-

no a bastanza soddisfare chi desiderasse esserne instruito.

Dei Vini fattizj , Aromatici , e Medicinali ne parla Plinio Lib. XIV. Cap. 16. Dioscoride Lib. 5. Cap. 64. 65. 67. 69. e altrove ; il Mattioli nei Comenti al medesimo Dioscoride , e molti altri. Siccome però in Toscana , e altrove ancora , è odiernamente molto stimato tra questi Vini stomatici , o Medicinali , un certo Vino bianco nominato con vocabolo Tedesco *Wermuth* , il quale da alcuni per esser fatto benissimo , e con qualità di Vino originalmente ottimo , vale a dire ricavato da ottime specie di Uve , e divenuto essendo anche delizia delle Tavole , per non tralasciare cosa utile , e relativa per le nostre viste a questo Trattato , riportar voglio alcune Ricette di esso , secondochè lo fanno alcuni dei nostri , i quali di tale specie , o gusto , lo fanno perfettissimo .

*Varie Ricette per fare il
Wermuth.*

R. **A**ssenzio Romano , Cardo Santo , e Centaurèa minore , ana Manipoli tre ; Camedrio , Enula Campana , e Calamo aromatico , ana Dramme sei ; Ireos , Camepizio , e Semi di Coriandro , ana Dramme due ; Coccole di Ginepro once una . Questa dose serve per Barili uno di Vino ; e di questa Ricetta è quello che si fa dalla *Casa Guadagni* .

R. Genziana , e Scorze d' Arancedi Portogallo profciugate in forno , ana once otto ; Enula Campana once tre ; Assenzio Romano , e Centaurèa minore , ana once due e mezza . Per la stessa quantità di Vino come sopra , ed è fatto così dalla *Casa Tempi* .

R. Assenzio Romano , e Zedoaria , ana once tre ; Radici di Enula Campana once sei ; Centaurèa minore once quattro ; Grana Paradisi , e Cardamomo ana Dramme due ; Macis , Galanga , e Calamo Aromatico , ana Dramme una e mezza . Per Barili uno di Vino come fo-

sopra. Ricetta di più Cafe, e Fattorie.

R. Assenzio Romano, e Pontico, Cardo S. e Centaurèa minore, ana once quattro; Scolopendria, o sia Cetracca, e Epatica, ana once due; Maggiorana, Timo, Serpillo, Radici di Calamo Aromatico, Angelica odorata, Scorze d' Arance forti, Enula Campana, Ireos, e Sassafras, ana once una e mezza. Garofani, Cannella, Satureja, volgarmente *Santoreggia*, Bassilico cedrato, e Camomilla, ana once mezza.

R. Assenzio, Centaurèa minore, Radici di Enula Campana, e di Genziana, ana once otto. Per la quantità di tre Barili di Vino.

R. Radici di Genziana once quattro; d' Enula Campana once tre e mezza; Centaurèa minore, Assenzio Romano, e Scorze di Arance di Portogallo, ana once tre; Macis Dramme due; Calamo Aromatico Dramme tre; Noci Moscade pestate numero due.

R. Assenzio Romano, Cardo S. Centaurèa minore, Scolopendria, Maggiorana, Timo, Ramerino, Serpillo, Fiori di

di Sambuco, Radici di Calamo Aromatico, Radici d' Angelica odorata, Scorze d' Arance di Portogallo, Garofani, e Cannella.

Raccolte a tempo proprio l' Erbe che entrano in questa fattura di Wermuth, ciascuna separatamente si secca all' Ombra, ed al tempo che si vuole accomodare il Vino se ne forma con le descritte Droghe aggiunte e grossamente pestate un sacchetto, che introducefi nella Botticella o Vaso del Vino che si vuole accomodare, tenendovelo sospeso in modo che non tocchi il fondo, e fintantochè il Vino dura; fervendo solo di tempo in tempo riguardarlo, e assaggiare anche il Vino per correggerlo in caso di bisogno con l'aggiunta di qualche Erba a norma del gusto del quale si desidera. Di tempo in tempo si deve pure tirar fuori esso sacchetto con spremerne il sugo, e lasciar questo versare dentro il vaso, o resto del Vino, in cui stava immerso, e devefi rimettervelo.

I Vini per fare i buoni Wermuth devono esser bianchi, naturalmente dolci,

ci, ma insieme generosi, o come si dice volgarmente *di polso*. I più adattati sono quelli fatti con due terzi di Tribbiano Fiorentino, e Tribbiano Perugino, e un terzo di Uva Moscadella.

R. Calamo Aromatico mezz' oncia; Genziana once due; Enula Campana, e Ireos once una; Centaurèa minore, e Assenzio Romano, ana Manipoli tre; Sandalo Citrino Dramme due; Noci Moscade numero una; Scorze d' Arance forti un' oncia e mezza. Questa Ricetta è per Barili tre, ed è costumata in *Casa Gondi*, forse la migliore di tutte quante, e n'è riprova l'esito grande che ne vien fatto dalla Cantina di questa Famiglia.

R. Calamo Aromatico mezz' oncia; Genziana once due; Galanga once tre; Scorze d' Arance di Portogallo numero tre; Macis, e Noce Moscada, Dramme due.

R. Assenzio Pontico, e Centaurèa minore, ana once una e mezza; Enula Campana once due; Genziana Dramme sei; Scorze d' Arance di Portogallo Once cinque. Ricetta di *Casa Riccardi*, e al solito per vino a ragione di un Barile.

R. Af-

R. Assenzio Romano, e Centaurèa minore, ana Manipoli tre; Radici di Genziana, e Ireos, ana mezz' oncia; Enula Campana, e Calamo Aromatico, ana once una, Scorze d' Arance forti Dramme sei. Per Barili uno di Vino; ed è di *Casa Durazzini*.

R. Genziana una libbra; Assenzio Pontico once cinque; Enula Campana once sei; Centaurèa minore once tre; Mandorle amare, e Scorze d' Arance forti, ana once una e mezza. Per Barili tre; di *Casa Sassi*.

Queste specie di Vini hanno tutte, chi più, chi meno, secondo la dose de' ingredienti infusi la virtù di rimediare a molte malattie dello Stomaco, e del Fegato, e sopra tutte quante a quelle state considerate dagl' antichi Medici provenire da una intemperie fredda. Dissipano i flati, digeriscono le crudità, apportano dell' appetito, e ajutano la concozione dei cibi nel ventricolo; uccidono i Vermi, resistono alla putrescenza de' umori, favoriscono la circolazione e distribuzione dei fughì alimentarj e nutritivi, e sciolgono le ostruzioni; per la

qual cosa sono convenientissimi ancora nelle Donne e Ragazze per le oppilazioni, e soppressioni dei mestruai, prendendone una dote la mattina a digiuno, e altrettanto al desinare.

Misure, e Vasi da Vino, costumati appresso i Francesi.

Essendo state da noi citate in questo Articolo alcune misure da Vino consumate in Francia, soggiungeremo quivi per intelligenza maggiore di esse, e di ogn' altra dell' istessa natura, una contezza di tutte le misure più usitate in quel Regno, e parimente dei Vasi, che a contenere o misurare i liquidi, e specialmente il Vino, sono ivi costumati.

Pinte, Pinta di Parigi: contiene due Sciopine, *Chopines*, vale a dire libbre due di liquido. Bottiglia e Pinta viene ad esser la stessa cosa. La Pinta di S. Denys è un poco maggiore. La libbra poi de' liquidi in Francia è ordinariamente di 16. once, che paragonata con la nostra a marco viene anche a once 17. e due terzi.

Chopine, Sciopina; è la metà della
Pinta

Pinta, o sia una mezza Bottiglia, vale a dire una libbra di liquido a peso di Parigi. Mezza Bottiglia, Sciopina, e Sestario comune, sono misure equivalenti.

Sestario, Septier: trattandosi di quello dei misuratori di Vino all'ingrosso (*Mensores Doliarii*) contiene otto Pinte, o sia 16. libbre di liquido; parlando poi del comune, o minore, una libbra sola di liquido, essendo una cosa medesima della Sciopina, vale a dire appresso a poco lo stesso peso che il Sestario Romano antico, o dei Latini *Sextarium*. Anche questa misura però, come tutte le altre variano alquanto nelle diverse Provincie della Francia. Dicono *Demi-Septer*, e *Trois demi-Septiers* di alcuni vasi, o misure, che contengono tanto liquido a proporzione.

Pot, Boccale: lo stesso che una Bottiglia in Italiano, ed equivalente, trattandosi di Vino, all'Emina degl'Antichi *Hemina*.

Tonneau, Botte: tanto grande, che piccola, ma che varia nel peso, e anche nel nome secondo le diverse Provincie della Francia.

La Botte, propriamente giusta, è la stessa cosa del Modio, *Muid*, come sono per lo più tutte le Botti di Vino, che entrano in Parigi, e che vengono particolarmente dal Ducato d'Orleans, e dalla Borgogna, le quali tengono un Modio giusto, cioè 280. Pinte, o Bottiglie, ed in questo senso il Modio, e la Botte sono termini sinonimi. Quando sieno altrimenti, dagli Stimatori, o Misuratori di Vino, si riducono al valore o peso del Modio, il quale è una costante misura, stata computata per le ordinanze di Enrico IV. 300. Pinte, e dai regolamenti di Luigi XIII. Pinte 280. In Sciampagna la Botte si nomina *Queue*, Coda; in Borgogna *Feuillet*, Foglietta; in Turrena *Poinçon*, Botticella; nel Berry *Pipe*, Pipa; nel Lionese *Botte*, Botte, e più comunemente *Anée*, cioè Sometta da Giumento; e a Bordò *Barique*, Caratello. Per fare una vera e giusta Botte, o Modio di Parigi, e corrispondente alla Botte, che latinamente si dice *Dolium*, vi vogliono quattro Pipe, o Caratelli, o Botticelle delle Provincie soprammentovate.

Muid, Modio di Parigi; misura costante, e di regola per computare tutte le altre diverse misure e Botti, come si è detto di sopra, e che deve contenere 36. Sestarij di otto Pinte per Sestario, o sieno Pinte 288.

La *Coda* d' Orleans, di Blois, di Dijon, e altri luoghi, corrisponde a un Modio e mezzo di Parigi; e una *Coda* di Sciampagna corrisponde ad un Modio e un terzo.

In Angiò si valuta il Vino ad una misura ivi detta *Buffard*, o *Buffle*, che equivale alla mezza *Coda* d' Orleans, o sia a tre quarti di Modio Parigino.

La *Pipa* del Poitou, che è propriamente la Botte da trasporto, e precisamente da navigare, è eguale alla *Coda* d' Orleans, e contiene anch'essa un Modio e mezzo di liquido a misura di Parigi.

Foglietta, *Feüillet*: è propriamente una Botticella, o misura di Vino, che tiene la metà del Modio, *Muid*, o sia un semimodio, *demi-muid*, vale a dire 140. libbre Francesi di Vino; alcuna volta però è una misura molto piccola, che equivale alla mezza Bottiglia, o mez-

za, Pinta o sia corrispondente al Sestario, o Sciopina; e in questo caso corrisponde quasi appunto alla misura o vaso detto propriamente e modernamente *Foglietta* nello Stato Romano: la stessa cosa che Quartuccio, Quartino, e Mezzetta nel Fiorentino,

La *Pinta* d'Inghilterra è la metà minore, ed equivale a una Sciopina di Parigi.

Gl'Inglese valutano o riducono i liquidi, ad una misura da essi detta *Gal- lone*, la quale è eguale a otto Pinte incirca di Francia, o sieno 16. Pinte Inglese.

La Libbra dei liquidi in Inghilterra contiene once mediche 15. e di questa si servono particolarmente per misura del Vino.

Il Congio è di libbre 8. tanto in Inghilterra che in Irlanda.

Tutti i soprammentovati vasi, o misure, grandi e piccole, costumate in Francia si chiamano dai Nazionali con vocabolo generale *Futaillen*.

Delle misure nostre ne abbiamo parlato all'Articolo antecedente XXIII. pag. 131. e delle Romane, o Antiche all'Articolo XXII. pag. 245.

PARTE SECONDA

MANIERE PER ACCRESCERE , PER QUANTO
SI PUO , LA QUANTITA' DEI VINI NO-
STRI MIGLIORI .

ARTICOLO XXIV.

Industrie da aversi a tal fine .

MAntenuta diligentemente , co-
me si è insegnato , o avvertito ,
la buona qualità d'alcuni de'
nostri Vini già in credito , e migliorata
nelle stesse maniere la qualità d'altri mol-
ti , che sono deteriorati , o di propria lo-
ro natura inferiori , necessario è ancora ,
acciocchè il proposto Commercio riceva
accrescimento e vantaggio , come si de-
sidera , che se ne aumenti il prodotto ,
giacchè le specie migliori di non pochi
de' nostri Vini da un certo tempo in quà

per varie e diverse cause sono piuttosto in quantità scemate, che cresciute.

Le Coltivazioni state fatte in diverse nostre Colline e Coste hanno reso Vini eccellenti; ma col tempo, quantunque le regole per fare il Vino sieno state esattamente, mantenute le stesse, ed anche sia stata tenuta l'istessa cultura riguardo alle Viti, il Vino non ostante con il lasso di qualche tempo è peggiorato in qualità, e molto diminuito in quantità. La prima causa di questo effetto dipende, perchè il terreno buono delle Colline, e di altri luoghi elevati, in un certo corso di anni manca, e resta sfruttato, specialmente dalle piogge; onde la terra di tali luoghi resta un vero *Capo morto*, e non altrimenti capace a fermentare, e a dare alle piante quei sali, quello spirito, e quegli elementi, per i quali in contrarie circostanze sono le Viti vigorose, feraci, ed in stato di rendere il frutto migliore: e buona fortuna può dirsi che sia quella quando il terreno in molti luoghi resti nella suddetta maniera; perchè se non è altrimenti buono per le Vigne, e per i Frutti, alme-

almeno potrà rendere per la Selva, e fruttare per altri usi e prodotti; ma il fatto si è, che generalmente in molti di simili luoghi la terra dopo di restare in breve tempo sfruttata, e diminuita, finalmente è tutta trasportata dai venti e fiumi nelle Pianure, e non vi rimangono che pochi posti, ove sussister vi possano i vegetabili, non restando dovunque che sterile e nudo sasso. Da ciò s'intende, come anche il Vino di Chianti con tutte le diligenze e coltivazioni, che vi si fanno, sia da un certo tempo in quà tanto in quantità diminuito, e particolarmente da 70. anni a questa volta. Presentemente le Viti vi sono disperse in quà ed in là a gran distanze, ed in luoghi quasi ridotti schietta pietra, quando un tempo erano più copiose o fitte, ed avevano al piede una sufficiente altezza di adattata e buona terra.

I Registri delle Rendite de' Monasteri e delle Badie sono più antichi e sicuri dei Registri e Libri de' Possidenti Secolari, e da quelli si può rilevare la verità di quanto ho quì accennato. Le Badie di Colibuono e di Passignano dei

Valombrosani hanno dilatate da cento anni in quà per il doppio le loro coltivazioni; ma non ostante, fatto il confronto delle rendite presenti con quelle di allora, si trova che i prodotti e l'entrate sono modernamente molto minori, e questo è a mia certa notizia. Quello ch'è succeduto a questi Monasteri, nella stessa maniera succede quasi universalmente a chi possiede in Collina. Il Territorio di *Lamporecchio* fra gli altri produceva molto Vino della specie ottima, ed a sufficienza celebrata; ma oggigiorno ne produce ben poco, a motivo degli sterri e smot-te cagionate dalle acque piovane, e dai Torrenti nelle pendici di quei Monti. Di questo Vino disse il celebre Redi = *Col Topazio pigiato in Lamporecchio* =. Il quale oltre ad esser diminuito molto nella quantità è anche sensibilmente peggiorato di gusto, e di bontà per l'aduggiamento di altre piante lasciate alzare intorno intorno alle Viti, e particolarmente d'Ulivi, i quali oltre a diminuire e peggiorare il prodotto di esso Vino, non producono a proporzione delle piante cresciute di numero più Olio,

Olio, ma bensì ne producono meno delle poche, rade, e ben tenute, come costumavasi anteriormente: e questo per un metodo niente giudizioso, ed eseguito o ordinato da chi totalmente ignora la buona Agricoltura,

Cura adunque dei Possessori di Vigne, e d'altri effetti in Collina, farà quella infra le altre per accrescere la bontà, e quantità dei loro Vini, di rinnovare e mutar luogo alle loro Vigne: facendo ciò con tutte quelle regole, che convengono; e di accrescere, o almeno conservare la terra buona, sugosa, e fruttifera delle Colline, e le Colline stesse, mediante quei risarcimenti, muri, e ripari, che convengono, e che facilmente dalla cognizione dei luoghi possono esser dimostrati capaci e valevoli per simile effetto: e principalmente deve esser rimediato ai danni, che nei luoghi in specie molto declivi producono le acque.

Acquajo si domanda dai nostri quel solco principale, che riceve l'acqua dagli altri solchi, e la porta fuori del campo. A volere che le acque rodano me-

no terreno, specialmente negl'effetti declivi, e di terra leggiera e gentile, bisogna che tali acquaj, e maggiormente i fossetti, che prendono le acque da tutto il podere vadano per quanto è possibile obliquamente, o in traverso del declive del terreno, e gli arginelli esterni di tali acquaj, o fossetti, sieno assodati con piante erbose poste una sopra dell'altra, il qual lavoro oltre ad impedire ogni rosura della terra, produrrà un profitto grande per il bestiame; mentre tal'erba tenera si potrà segare per nutrimento degli Agnelli, della qual pastura sono penuriosi i Poggi, per i quali particolarmente convengono tali ripari e lavori.

Acciò l'acqua de' Poggi non pervenga a tali acquaj precipitosamente, e non li superi, è necessario che anche i solchi non sieno perpendicolari all'acquajo nè a seconda del declive del poggio, ma per traverso e obliqui anch'essi, cosa contro la quale in molti luoghi si pecca. Questa cautela effettivamente poco attiene alle Vigne, ma bensì ai Territorj seminati; per altro siccome in diversi luoghi

ghi

ghi si costuma anche ne' Campi seminati tener delle Viti, può quivi perciò essere avvertita, e maggiormente quando dalla perdita della terra, o smottamento d'alcuni Campi ne nasce in un corso di tempo, o ne può nascere detrimento alle Viti, o Vigne contigue, e nelle non molto lontane.

Le buone esposizioni, e capaci di produrre ottimi Vini, non andrebbero lasciate che a Vigne, e le più scoscese o insufficienti per queste ad Uliveti; imperciocchè se un terreno può rendere buon Vino, la raccolta e l'entrata è più certa. L'Olio è incerto molto, e fattone il giusto computo, in eguale estensione di terreno, l'Olio fruttando anche felicemente non rende quanto il buon Vino.

Nel *Val d'Arno di sopra* vi sono infinite Colline, le quali per l'esposizione farebbero felicissime, ma per esser tutte di nuda argilla, e soggette a continue frane, non ammettono veruna coltivazione. Quanto utile farebbe il pensare, e studiare a renderle stabili e coltivate! specialmente per potervi
rile-

rilevare le Vigne , perchè da queste si ricaverebbe quantità grande di VINO squisito , e così potremmo infinitamente accrescere quest' util Commercio. Alcuni premj a quest' effetto destinati, come altrove si tornerà a inculcarlo , oltre all' interesse che vi potrebbero avere i Proprietarj , potrebbero produrre il ristoramento e la cultura di tali Colline .

Dallo smottamento perpetuo di queste Colline dipendono principalmente i rinterramenti , e riempimenti di molti Fiumi , e principalmente dell' Arno , si accrescono le inondazioni delle nostre Campagne , e si soffrono così spesso tanti danni nei seminati , e nelle coltivazioni sottoposte .

Il pensare a tal rimedio sarebbe un affare della prima importanza , e non inferiore alla riduzione e coltivazione delle Maremme .

Assicurato il terreno di queste Colline del Val d' Arno , e ridotto e coltivato secondo le regole dell' arte , renderebbe un frutto grande , quando non ne rendeva punto , e quello che venisse

se a rendere, lo renderebbe in un Territorio sanissimo e comodo per gli Agricoltori.

Chi fa se studiandovi seriamente non tanto gli Agricoltori, quanto i Fisici, ed i Mattematici, non si potesse pervenire alla coltivazione e riduzione di tali luoghi? Tal cosa è vero non si potrebbe eseguire tutta in una volta, e molto presto, ma con del tempo vi si giungerebbe, purchè molti insieme vi si accordassero, perchè nulla di buono o di stabile si può senza tale unione effettuare, e superfluo affatto farebbe che un solo, e per piccola estensione fosse presa tal cura.

Gioverebbe assolutamente che molti Possidenti insieme, e per lungo e largo tratto, dai monti stabili fino ai più bassi posti, o corso dell' Arno, s' impiegassero a farvi le debite mutazioni, ripari, e lavori, e ogni spesa farebbe da essi bene impiegata a vantaggio in specie dei poveri Contadini, che vi potrebbero lavorare, per aumentare i prodotti utili dello Stato, e per impedire tanti danni, che per consenso di tali dis-

sfa-

sfacimenti delle Colline ne ridondano a tutte le Pianure sottoposte, nelle quali *Culta Pales tumidis sub collibus occupat ima.*

La deviazione e incanalamento delle Acque dovrebbe essere il primo rimedio. L'assicuramento del suolo con piantate d'Alberi, con forti muri a secco, ed anche in alcuni siti con forti siepi, esser potrebbe il secondo. La riduzione poi dell'argilla, o di quella specie di marga, detta comunemente in tali luoghi *Mattajone*, con i modi a tutti oggigiorno ben noti per ridurla fertile, farebbe il terzo.

Per difendere simili luoghi dalle frane, e per rimediare alle già succedute, s'avranno ottimi metodi e regole dal Sig. Abate Exgesuita *Leonardo Ximenes* in una sua Dissertazione sulle Frane, che si legge impressa ed inserita nelle Veglie del fù Padre Abate Montelatici. (a)

Mol-

(a) Il Sig. Lorenzo de Nobili Patrizio Fiorentino e Accademico, d'Agricoltura presentò a questa Accademia, detta dei Georgofili, il dì 2. Giugno di quest' Anno 1773. una sua Dissertazione sopra i ripari da poterli fare alle Frane, e propose alcune *Serre*, delle quali anche ne dimostrò con disegno la costruzione, le quali non solo impedi-

Molti Vini austeri, gagliardi, e di gran corpo possono essere accresciuti in quantità, e insieme molto corretti, e poco sensibilmente diminuiti di forza, qualora con quelle Uve si metta da principio a bollire nel Tino una certa quantità d'acqua, come sarebbe intorno al terzo di quella quantità di Barili, che da quei dati Vasi, o Tini, si sogliono cavare di Vino. Tal pratica effettivamente bene eseguita non è condannabile, potendo non solo molto accrescere la quantità del prodotto, ma renderlo al gusto forse migliore, e sicuramente più sano.

Non regge è vero tal Vino grand'acqua aggiunta dopo, onde non è d'economia per le Famiglie, ma dall'altro canto giova avvertire, che i Bevitori, tanto a riguardo dei Vini mediocri, quanto a riguardo dei gagliardi, non costumano mai aggiungervi acqua, ma bensì li bevono sempre così schietti, e ne bevono tanto dell'uno, come dell'altro,

O quella

sceno gli ulteriori inotamenti, o franture delle Colline, ma riempiono insieme, o ricolmano i luoghi franati. Da questo Signore, o dall'Accademia, ciascuno che voglia, potrà ottenere le necessarie notizie e istruzioni sopra di ciò.

quella dose ideatafi, o stabilita, con questa sola differenza, che quando bevono del meno gagliardo, meno scapitano nella salute, e non si ubriacano, laddove facendo uso del molto gagliardo, incorrono molto spesso in tale inconveniente, e fors' anche di quest' ultimo ne bevono di vantaggio.

Quando un Vino per la sua qualità incontra il gusto di chi lo ricerca, ed è assuefatto a beberlo, viene stimato indipendentemente dal reggere, o non reggere acqua. Tal facoltà di resistere ad essere innacquato è richiesta dagli Economi dentro il Paese, e dai Padri di Famiglia. I Vini Francesi quasi tutti non reggono per esempio punta acqua, la qual cosa dipende dal non esser bolliti nel Tino tanto tempo con i fiocini, e i raspi, come i nostri, eppure tal difetto non si sentirà da alcuni ad essi opporre; ma il Vino eziandio allungato con acqua nel Tino ne regge molta anche dopo, per aver molto con essa bollito, come ci convincono i Vini particolarmente del Bolognese tutti in tal modo innacquati.

Vero è inoltre che facendo il Vi-

no con tale aggiunta di acqua, non basterà gran tempo, e molto meno farà capace a mandarsi fuori; ma questo non fa che tale industria non possa produrre al Paese del bene. Il fatto è che ne accresce notabilmente la quantità per quelle specie di Vini, che possono soddisfare i bevitori nostri, ed a prezzi migliori, cosicchè può avanzarne una quantità maggiore dei migliori e schietti per esitarli ai Forestieri.

Venti anni sono un Signore da me conosciuto aveva due Tini, che solevano rendere da ottanta Barili di Vino; codest'anno li fece empire al solito fegno delle medesime qualità di Uve, e in uno di questi vi fece aggiungere in circa ad un terzo di acqua a pochi Barili per giorno, sempre diminuendo la quantità, fintantochè il Vino mostrò forza nel bollire. In fine trovò che vi aveva aggiunto intorno a venticinque Barili di acqua, e come era naturale ricavò da codesto Tino venticinque Barili di vantaggio di Vino, il qual Vino fu venduto un solo *quattrino* di meno dell'altro, e nessuno s'accorse che fosse Vino

fatto coll' acqua, o che fosse un Vino sensibilmente dall' altro diverso. Diranno alcuni di coscienza delicata, non potersi ciò fare, o almeno doverfi svelare ai compratori, e venderlo ancora affai meno. Questa è una questione, che a me non appartiene sciogliersi, mentre non esaminò questa materia se non come Fisico, e per la parte del vantaggio e dell' economia. Gli scrupolosi dicono ancora, che con i Vini, i quali non sieno puri, o mescolati con acqua, non si possa nel Sacrificio della Messa consacrare; eppure i Bolognesi, che fanno tutti i loro Vini con acqua, con essi consacrano benissimo, e non muovono sopra di ciò scrupolo alcuno per non seguitare tal uso. Appresso di noi non vi farebbe neppure sopra di ciò da promuovere questione alcuna, perchè i Vini nostri per uso degli Altari sono Vini colati, e fatti espressamente per tal riguardo.

In diversi luoghi di Terraferma nel Veneziano fanno il loro Vino con un terzo d' *Abrostine*, specie d' Uva che produce Vino di gran sapore, ma aspro
e cat-

e cattivo, senza altra specie d'Uva, e con due terzi di acqua, e volentieri lo bevono; ma chi è assuefatto ai Vini di Toscana, trova tal Vino scellerato e peggiore dei Vini stretti, o degli Acquerelli del nostro Paese. Tal Vino per altro è un Vino di grand' economia per le Famiglie, mentre con alcune Viti d'*Abrostine*, ch' essi coltivano nei loro Orti, e sopra i loro Terrazzi, fanno il Vino per il consumo della loro Famiglia per tutto l'anno. Credendoci in stato di poter profittare di questo, o altro consimil metodo, si potrà molto perfezionare una tal fattura di Vini, consultando M. *Maupiu*, il quale ha composto e pubblicato un Trattato sotto il seguente titolo: *L' Art de multiplier le Vin par l' eau, sans nuire à sa qualité, & même en l' augmentant.*

Se si facesse in Paese questa economica specie di Vini, farebbe appunto questo il caso di potersi servire del Miele, come in più luoghi è stato avvertito, ma in specie a pag. 104. per corregger la loro ostica, o acida qualità, per ajutare la loro fermentazione, accrescer-

ne la forza, o lo spirito, e per dar loro quel corpo, e durata, che l'aggiunta dell'acqua potesse defalcare.

La più sicura e pronta maniera per accrescere il Commercio de' Vini della Toscana, farebbe quello che i Nazionali bevessero dei Vini fatti con acqua nelle suddette maniere, ed esitassero ai Forestieri i Vini loro migliori e schietti, e che possono reggere ai trasporti, come fanno in *Francia* quelli di *Chaors*, Capitale del *Quercy* nella *Guienna*, i quali sono diligentissimi nella cultura delle Viti, e fattura dei loro Vini. Questi si sono assicurata una rendita annua di sessanta mila Botti di Vino, che non bevono, ma che spediscono a Bordò con grossi carichi di Prugne, donde passano in Olanda e in Inghilterra. Ma ai Toscani molto piace il bere, e molto più piace loro il Vino buono, e lo vogliono bere anche a molto caro prezzo; e però se la raccolta di esso non è molto grande, e grandemente non ne sono aumentate le piantazioni, poco possono averne da esitare ai Forestieri.

Quantunque l'economia, che si può fare

fare sulle spese nella fattura de' Vini, particolarmente sopra di quelli che si consumano in Paese, non sia un oggetto espressamente e immediatamente connesso col nostro argomento, tuttavia lo è in qualche modo, e perciò non voglio quivi tacerla.

Una gran quantità di Vini generosi, di gran sapore, e gagliardi, che si bevono in Firenze, ed in altri luoghi ancora dello Stato, da Natale fino a tutto Marzo, e che appresso molti si spacciano per Vini del Chianti, sono del *Piano di Lecce, nel Val d'Arno superiore, dall'Incisa fino al Pian dell'Isola*; i quali Vini, non so da qual causa dipenda, nè presentemente importa esaminarla, non durano oltre i primi d'Aprile, e quando i Fiaschi di tal Vino restino manimessi dalla mattina alla sera, tal Vino trovasi sbalordito, insipido, ed anche sbiadito di colore, e quasi ingiallito, di rosso pieno o quasi nero che era. Tal Vino si costuma governarlo con molta quantità d'Abrostine, a segno che i Fattori vi fanno una spesa di una *pietra* incirca per soma; almeno tale spesa la

scrivono a debito dei Padroni, e questi generalmente loro la passano.

Questo Vino si conosce quasi da tutti per governato, e per governato in modo, che non pochi sospettano che vi sia aggiunto dell' *Allume*, e quella misura, che diceasi comunemente *Ciambella*; perchè bevendone, specialmente in qualche copia, molto offende il capo; ma in realtà non altro governo vi è, che il sopraddetto, in grande abbondanza. Colui, che somministrò all' Accademia di Berna le Notizie sulla fattura del nostro Vino di Chianti, bisogna che non altrimenti si fosse portato in Chianti, ma bensì nel Pian di Lecce, e piuttosto di questo Vino, che del vero Chianti scrivesse l' Istoria, ovvero nel suo *Portafogli* scambiò le memorie, che si era dimenticate d' intitolare, e che a mente stracca intitolò poi in Francia, o in Olanda.

Qualche accorto e ingegnoso Fattore risparmia gran parte della spesa del suddetto governo ai Padroni con altre maniere ed attenzioni meno dispendiose, e anche più comode per l' esecu-

cuzione , le quali giova che si sap-
piano .

Alcuni allorchè levano dal Tino i
loro Vini, ne mettono una quantità per
esempio di 15. Fiaschi in una Caldaja a
bollire, in mezzo a cui vi calano attac-
cata ad un filo un' Arancia forte trafora-
ta e piena di Garofani, in maniera che ve-
ne sieno un cento e più, e dopo che sia co-
sì bollito tal Vino si servono di esso per
governare gli altri, e tal dose basta per
accomodare due Botti di 30. Barili l'
una incirca. Se la detta Arancia non
fosse tenuta sospesa nel mezzo della Cal-
daja, ma toccasse il fondo o le pareti
di essa nel bollire, comunicherebbe al
Vino un perfido sapore di bruciato e
di rame.

Altri nella stessa Caldaja, e dose di
Vino, fanno bollire e cuocere da dieci
libbre incirca di Uve secche dell'anno
antecedente, e non più antiche, ben
nette dai raspi, e con esso mosto bolli-
to, e bene spremute tali Uve secche
statevi cotte, accomodano e governano
sessanta Barili incirca di Vino.

Del primo sopraddetto governo se

nè fervono particolarmente in quegli anni, nei quali il Vino sia fatto di Uve al maggior segno mature, e del secondo negli anni, nei quali il Vino tenda all'acido, o all'aspro; e questo superiormente all'altro partecipa al Vino alquanto di fapor dolce, e dell'odore.

Il dare un governo al Vino di Mosto o fugo cotto di Uve di Spagna è prescritto anche da M. Liger. Appresso di noi per tale scopo, e per certi Vini austeri, o acidi, potrebbe giovare la bollitura di tanta Uva Zibibbo di Sicilia.

In quei luoghi pertanto della Toscana, nei quali si raccolgono Vini deboli, scoloriti, e acidi, o aspri, per esser molto umidi e bassi, come fra gli altri sono le pianure di Empoli, di Fucecchio, Bella vista, la Pianura Pistojese ec., e dove per altro la quantità del Vino che vi si raccoglie è grande, necessaria industria ed economica dovrebbe esser quella di ridursi a fare essi Vini di qualità bianchi sulla norma dei Bolognesi, e di non pochi della Francia, con trasandare o scemare le Viti che

vi sono di Uva rossa, o nera, e sostituire tra le Uve bianche le più dolci, e insieme feraci, e proprie per tali luoghi, e con fare il Vino nei modi che più, in tali circostanze, e per tale specie, si conviene; avvalorandoli cioè, e governandoli, o col Cotto all'uso Bolognese, o in altre forme da noi in questo Trattato state indicate, e soprattutto con mettere in uso la minor bollitura delle Uve nei Tini; il cavare il Mosto dalle medesime Uve poco nel Tino bollite mediante lo Strettojo; il raddolcire la qualità del Mosto, e avvalorare la sua fermentazione, e la generazione dello spirito vinoso, con l'aggiunta del Miele; lo zolfare i Vasi da contenere esso Vino, e zolfare il Vino medesimo nell'atto di travasarlo; e toglierlo di sopra alla sua feccia, o sia mutarlo, piuttosto spesso, e quanto bisogna, sulla pratica tenuta specialmente dai Francesi, e da qualcuno dei nostri ancora,

Così condizionati questi Vini, quando non sieno della qualità e bontà richiesta per farne commercio e mandarli fuori

fuori di Stato, faranno tanto migliori e durevoli di quello lo sono al presente, e tanto più capaci in caso che si voglia a rendere ottima Acquavite stillandoli, dimodochè possono supplire a contentare i Paesani, siccome a fare avanzare maggior dose dei Vini scelti o di prima qualità per venderli agli stranieri, e per produrre a favore dei Possidenti o Facitori di essi, e per lo Stato medesimo una vera ricchezza.

Siccome poi tra le Cause, che sensibilmente defalcano, e portano via una parte della raccolta del Vino, non è da dirsi ultima la depredazione fatta alle Vigne da varie specie d'Insetti, causa appena avvertita o totalmente trascurata dai nostri; perciò ho stimato cosa più che necessaria farne a parte un discorso nell' Articolo appresso, e quivi far conoscere tali danni, e quei particolari Insetti, dai quali codesti danni sono cagionati, a coloro, che non ne avessero notizia o esperienza sufficiente, ed insegnar loro le maniere di distruggerli; mentre dalla distruzione di essi non poco può essere avvantaggiata la vegeta-

ta-

tazione delle Viti, ricrescere la produzione delle Uve, e per conseguenza la bontà e la raccolta dei Vini.

§. XXVI.

Degl' Insetti, che perseguitano le Viti, e fanno ad esse tanto danno, con diminuire, e specialmente portar via una quantità del Vino, che si dovrebbe raccogliere, e delle maniere di distruggerli.

PER non omettere cosa alcuna conveniente alla cultura, conservazione, e difesa delle Viti, toccherò pure il danno, che ad esse cagionano quegli Insetti, che perseguitano le Viti, enumerando e descrivendo essi Insetti, e proponendo quei rimedj, che si possono per tale infortunio adoperare: cose quanto utili a sapersi, ed averli in mira, altrettanto meno note alla maggior parte de' Fisici, non che ai comuni Coltivatori, e Lavoratori, e che non poco possono contribuire, messe che sieno in pratica, a ricrescere infinitamente, e più di quello che uno si può credere, la quantità

tità de' Vini migliori, della scarsità de' quali, specialmente in alcuni anni, tanto sensibilmente e giustamente ci dolghiamo.

Gl' Insetti, che danneggiano le Viti sono i seguenti.

I. Uno è il *Baco bianco*, detto ancora *Baco Turco*, in Francese *Ver-blanc*, che è la Larva dello *Scarabèò*, o *Scarafaggio*, detto dai Francesi *Hanneton*, e da Linnèò (*Faun. Svec. Num. 392.*) *Scarabaeus muticus testaceus thorace villosa, cauda inflexa, incisuris abdominis albis*: e nel Sistema della Natura Edit. *Scarabaeus. Melolontha Spec. 43.*

I. e II. Altri due sono due specie d' Insetto, anch' esso del genere degli *Scarabei*, e detto dai Naturalisti *Cryptocephalus*, e *Crysomela*, e dai Francesi *Grybury*: di cui ve ne sono due specie.

Il *Gribury* della prima specie è detto da M. Geoffroy *Cryptocephalus niger elytris rubris*: *Hist. des Insect. pag. 235.* in Francese *Coupe-bourgeons*.

La specie seconda dallo stesso Autore è detta *Cryptocephalus viridi-auratus sericeus*; *Hist. ibidem.*: detto da Linnèò

negli Atti di Upsal , *Crysomela viridis nitida* , ed in Francese *Velours-Vert* .

IV. Il quarto chiamasi *Punteruolo* , o *Tonchio della Vite* , e *Tortiglione* , ed anche in qualche luogo dai nostri *Arsuro* , in Francese *Charanson rouleur* , e *Charanson de la Vigne* : e da Linnèo detto *Curculio Baccus* , Syst. Nat. Edit. XII.

V. Il Quinto è un Verme , detto *Tignuola della Vite* , e che produce nella Vite quella malattia conosciuta in alcuni Paesi sotto il nome di *Tigna della Vite* .

Dai Francesi chiamasi quest' Insetto *Ver-coquin* ; e diventa poi quella Farfalla , detta Farfalla delle Viti , e da M. Adanson *Phalena Scutella* , in una sua Opera grande , e completa d' Istoria Naturale , da esso promessa , e non data ancora alla luce , ma bensì da qualche mio Amico nel suo Originale stata veduta , e riscontrata .

VI. In sesto luogo si possono considerare le Chiocciole , e le Lumache a tutti molto note .

VII. E in settimo luogo si possono anche registrare i Ragni .

Dello Scarabèò, che ho registrato e nominato al numero primo, sotto del quale aspetto si deve esaminare e considerare la specie naturale di tale Insetto, e non sotto quella di Verme, fassene due differenze. Il maggiore, che trovasi in molti Paesi, è descritto da più Autori; il minore poi, che trovasi particolarmente nel Delfinato, e nel Lionese, dagli Autori di Storia Naturale non è per anco descritto.

Il Roefelio accuratissimo Naturalista assegna le metamorfosi di quest' Insetto non state da altri indicate.

Alcuni anni quest' Insetti, chiamati *Scarabei*, hanno per la maggior parte il collo difeso da una lamina rossa, quando ordinariamente è nera. Allorchè le stagioni sono ad essi favorevoli, accade una gran desolazione per gli Alberi, e per le Viti, divorandone essi le foglie, e per tale spogliamento bene spesso si seccano, e non gettano nell' anno seguente i loro occhj, o gemme, che molto tardi: e suole accadere, che sieno da questi Animali massimamente danneggiate tali Pianta nel tempo appunto, che hanno

hanno necessit  delle foglie, le quali sono come i Polmoni negli Animali, e sono gli organi, mediante i quali per la parte superiore traspirano, e si sgravano, e insieme per le boccucce dei vasi situati nella superficie inferiore, succhiando l'umido dell'aria, prendono alimento, e si nutriscono per l'accrescimento in specie dei rami, e dei loro frutti.

Si fa dallo stesso mentovato Signor Roefelio, che la Femmina di quest'Insetto, essendo stata fecondata, scava un buco nella terra, e vi si seppellisce alla profondit  di mezzo piede, dove depone le sue uova, che sono bislunghe, e di color giallo chiaro, situate una accanto all'altra, e non involte in sfere o pillole di terra, come altri hanno sognato.

La Femmina depositate che abbia le uova torna fuori, e seguita a pascersi di foglie d'Alberi per qualche tempo: ed approssimandosi l'Inverno muore. Dalle uova nascono i Vermi detti da alcuni *Bachi bianchi*, e *Bachi Turchi*, i quali indugiano a mutare e divenire *Scarabèi* quattr'anni. Ogn'anno cre-

Escono, e si spogliano: ed essendo delicati, e pieni di sugo, quando vengano alla superficie della terra, e sieno veduti dagli Uccelli, sono da essi avidamente mangiati.

Dopo essersi spogliati della vecchia pelle, escono per cercar materia da cibarsi nella buona stagione: e tosto che il diaccio incomincia a stringere il terreno, rientrano sotto, a quella profondità dove non abbiano a ricever danno dal freddo, e dove restano senza nutrimento, finchè di nuovo il caldo della susseguente Primavera non gl'inviti sopra a terra.

Alla fine del quarto anno si trasformano, e diventano in Autunno *Crisalidi*, e tali si mantengono fino al termine di Gennajo, o principio di Febbrajo; ed in questo tempo divengono *Scarabèi* bianchi-giallastri, in principio morvidi, ma in capo a dieci o dodici giorni duri, e del colore come sogliono essere ordinariamente fuori.

Siccome non escono dalla terra che alla buona stagione, e restano sotto terra anche cangiati in *Scarabèi* per due,

due o tre mesi, molti avendoli in tal tempo disotterrati, si sono creduti, ma falsamente, che tutti gli anni per difendersi dal freddo, rientrano sotto terra, e che sussistino sempre tali.

Questi escono per il solito nel Mese di Maggio, cosicchè vedendone molti, e non sopraggiungendo freddi, o brinate, che li distruggano, uno può facilmente predire, che quattro anni dopo vi farà una moltitudine di quest' Insetti: se poi se ne vedranno pochi, e tosto sopraggiungeranno de' freddi, si potrà predire il contrario.

Il Vitto di questa specie d' Insetto consiste in foglie di quasi tutti gli Alberi; ma molte circostanze favorevoli lo determinano preferibilmente sopra le Viti: mentre le foglie tenere di esse gli somministrano un alimento delicato. La terra, che vi si lavora, e vanga attorno profondamente, lo invita a scavare in quel terreno il suo ritiro, e a deporvi le uova; e la situazione delle Vigne, ordinariamente esposte a Levante, o Mezzogiorno, lo mette al coperto dei venti freddi di Tramontana, e di Ponente.

La prima specie di *Gribury*, descritta esattamente da M. *Geoffroy*, ha la testa nera attaccata al busto parimente nero, lucido, e come gobbo, o gonfio nel mezzo: il suo corpo è largo, e quadrato: l'*elitre*, o stucci delle ali, sono rosse sanguigne, e leggermente pelose, come peloso pure nella stessa maniera è il busto, o torace; di sotto l'Insetto è tutto nero; ha le gambe lunghe, e composte di quattro articolazioni.

La specie seconda nel suo corpo è verde, lucente, e come un drappo di seta, ed è di corpo più lungo dell'altro, con le antenne, e piedi nerastri.

Tutti due soffrono le istesse metamorfosi, e producono alle Viti gl' istessi danni. Trovansi particolarmente nella Borgogna, in Sciampagna, nel Delfinato, e nel Lionese, dove sono molto ben conosciuti, e perseguitati.

Escono dalla terra negli ultimi giorni di Marzo, e quando sieno giornate fredde o piovose si ritirano sotto la scorza dei pedali delle Viti, e crescendo il freddo ritornano anche sotto terra, finchè

chè l'aria non ritorni calda. Si accoppiano nel Maggio, stando uniti alla Femmina per delle ore, e fino ad un'intera giornata.

L'epoca del loro parto per anco non si fa; ma pare che ne nascano quei Bachi cenerini, che si trovano sulle foglie, e sopra i fermenti delle Viti verso la fine di Giugno.

Nella Primavera i *Gribury* si nutrono dei primi occhi, o getti delle Viti, rodendoli, e schiantandoli in varie guise: e se un certo numero di quest'Insetti si pone attorno al medesimo occhio della Vite, ben presto lo separa dal tralcio: e quando i tralci gettano le foglie, ed i rudimenti dei grappoli, essi seguivano a far lo stesso con tutte queste tenere produzioni. Ritornano sotto terra alla fine di Autunno, per ricomparire nella susseguente Primavera, e riprodurre i medesimi mali.

La quarta specie d'Insetto, che porta detrimento alle Viti, è il *Punteruolo*, o *Tonchio*, o *Tortiglione*, il quale comparisce quando la Vite principia a gettar le foglie, e di esse si nutrisce, ed

in Giugno deposita le sue uova sopra le stesse foglie, delle quali per tal fine sceglie le più sane, e le più fugose. Qui vi punge il loro pedicolo, e guasta alcuni tubi, o canali, che portano e distribuiscono in esse il nutrimento, e perciò appassiscono; punge pure alcune fibre di esse, o nervetti delle diverse lacinie, o lobi delle foglie, con tanta sagacità in certi determinati posti, che le foglie in cinque o sei giorni si raccartocciano perfettamente, acciò possano servire a tali sue uova di ripostiglio, e di difesa contro ogni ingiuria de' tempi, e dell'aria. Dalle uova dopo dieci giorni esce un Verme, il quale dopo altrettanto tempo divien *Crisalide*, ed indi si trasforma in *Punteruolo*, o *Tonchio*, o *Tortiglione*, o *Arsuro*, come sotto tal forma in diversi luoghi si chiama.

Intorno a quest'Insetto possono averfi maggiori notizie da M. de Reaumur, Roefelio, Adanson, Geoffroy, ed altri che ne parlano. Anche il nostro Cosimo Trinci celebre Scrittore di Agricoltura ne ragiona, nominandolo *Arsuro*. Egli è più piccolo di una Mosca ordinaria, guar-

guarnito di un guscio o scaglia verde ,
 con una tromba dura e lunga in luogo
 della testa, munita di alcune forcipi
 a fega, con le quali fa danno indicibile
 alle Uve. Alla fine di Ottobre si ritira
 sotto la buccia o scorza delle Viti,
 non vecchia ma dell'anno antecedente,
 dove pure è credibile che seguiti a
 produrvi del danno.

Il quinto Infetto, chiamato allor-
 chè è Verme *Tignuola della Vite*, e
 mutato in Farfalla *Farfalla della Vite*,
 è il più infesto e dannoso Animale
 per la Vite di tutti gli altri insieme, e
 produce, come sopra si è detto, quel-
 la malattia detta Tigna della Vite.
 Nella Borgogna alcuni anni, come fù nel
 1770., per quanto c'informa M. Bidet
 nel suo Trattato sopra le Viti, alcune
 delle più belle e buone Vigne furono
 defolate totalmente da questo solo Ani-
 male.

Non so se in Toscana quest'
 Animale si trovi, e si conosca; so
 per altro, che da diversi anni in quà
 si sente che le Viti vengono sperpe-
 rate da dei Bruci, e Vermi, dei qua-

li i Contadini si dolgono senza conoscerli, e senza saperne l'origine, e l'esito.

Perciò può essere che in Toscana pure si trovi, e trovandosi è espediente che i nostri imparino a conoscerlo, e saperne la Storia, e s'ingegnino a distruggerlo, e ad impedire in tal guisa i gravi danni, che può cagionare.

Questo, quando è Verme, ha la testa nera, e minore in diametro del corpo, con due occhi neri, e tutto bianco nel resto del corpo, il quale è corto, diviso in otto anelli, e corredato di alcune papillette, dalle quali si sollevano alcuni piccoli e finissimi peli: l'ultimo anello però del suo corpo è parimente nero come il capo, e termina in una punta o appendice molto delicata. Ha otto paja di gambe, o piedi: le prime tre, che sono le più forti, sono situate sotto i primi tre anelli, le quattro susseguenti sotto gli anelli del mezzo, e l'ottavo pajo alquanto dagli altri distante sotto l'anello ultimo, o posteriore. E' armato nella bocca di due falci, il moto delle quali è velocissimo e frequente, e
con

con queste trincia, fende, apre, e stacca i teneri fiori delle Viti, e le Uve nascenti, di modo che in pochi giorni porta via più della metà della raccolta del Vino.

La sua Farfalla poi ha quattro ali grandi, macchiate di colore scuro, con i bordi di esse macchie coloriti di giallo sudicio, o rossiccio, quale è ordinariamente il colore dell'*Ocra*, o della ruggine.

Il corpo di questa Farfalla è giallo vellutato, con le antenne sottilissime, o filiformi. Mai non è stato trovato il suo Verme, o Larva, avanti la fioritura delle Viti; ma fiorita, o allegata, che sia l'Uva, trovasi avere scelto per suo soggiorno il grappolo, risedendo in qualunque luogo, e parte di esso.

Il primo danno, che apporta questo Verme, è d'interrompere nei vasi capillari verso il mezzo del raspo il circolo, che dee fare il fugo nutritivo, che si porta dal fermento all'Uva. La parte danneggiata a poco a poco si secca, ed il Baco vi getta certi filetti, simili

mili alla tela di un Ragno, molto bianchi, e come seta.

I Fiori, i granelli appena visibili, ed i loro pedicoli, sono tutti punti d'appoggio, o di attacco per tali fili, o tela, ed in questa maniera si costituisce un comodo ritiro, e difeso da quegli accidenti dai quali potrebbe esser danneggiato.

Esce poi da codesta sua cella, tramontato che sia il Sole, ed in ogn' altra ora del giorno ancora, quando sia nuvolo, ma non si allontana mai dal grappolo; dove ha presa stazione: i fiori dell' Uva sono il suo cibo ordinario, e quando sono allegati i granelli, gli fora, e ne fuccia tutta la polpa.

Resta da dodici o quindici giorni nello stato di *Larva*, o di *Verme*, dopo del qual tempo si cangia in *Crisalide*, rivestita da una specie di fodero, o di sacco sottilissimo, tessuto senz'ordine alcuno di bricioli di fiori, e di bucce di granelli di Uva avanzati al suo pasto.

Dopo altri dodici, o quindici giorni l' Insetto muta questo stato, e prende

de il suo aspetto naturale, e più perfetto, quale è quello di Farfalla. Cosa poi essa Farfalla diventi, quando, e dove depositi le sue Uova, per anco s'ignora.

La fella specie d'Animale, posto anch'esso dai Naturalisti tra i Vermi, e che porta pregiudizio, e faccheggiamiento grande alle Viti, sono le *Lumache*, tanto le nude, dette da noi propriamente *Lumache*, quanto quelle che sono munite di guscio, e dette da noi in Toscana *Chiocciolate*, e *Martinacci*, ed a sufficienza a tutti molto note, e dovunque frequenti, dimodochè non hanno bisogno d'esser d'avvantaggio descritte, e fatte conoscere. Queste salendo sulle Viti fanno anch'esse un gran danno, mangiando e divorando non solo le foglie, ma quanto la Vite getta, o è in gemma, devastando gli occhi intieri, ed i germogli di essa.

Della maggior parte di quest'Insetti, o Vermi, ne ha parlato M. Bidet nel suo Trattato delle Viti al Capitolo 47. ma molto confusamente: maggior notizia di essi rrovasi tra le *Osservazioni*
sulla

sulla Fisica, Istoria Naturale, e le Arti compilate dal Signor Abate Rozier, e pubblicate a Parigi Tom. II., dove di essi sono anche state date le figure.

Io poi tanto da questi nominati Autori, quanto da altri molti, che ho consultati, ho raccolto quanto intorno ad essi Animalì è stato detto, o scoperto, e per vantaggio della Coltivazione Toscana delle Viti, ho collocate a suoi posti tutte le notizie più utili, e adattate, che ho sapute in essi incontrare.

Ma non serve che di questi nemici delle Viti se ne abbia da noi notizia, se non ne hanno tutta la necessaria cognizione anche i nostri Lavoratori: e qualora nelle nostre Campagne si ritrovino, o in certi anni si moltiplichino, se con ogni industria non li perseguiteranno, e non li distruggeranno.

Siccome dunque è cosa difficilissima, e bisognosa di gran pensiero e diligenza per riuscire nel rintracciare, e disperdere tali Infetti, e Vermi, ho per lo stesso fine di giovare alle nostre Viti, e di potere aumentare la quantità de' nostri Vini, egualmente voluto rac-

raccogliere, e qui anche soggiungere, le maniere più concludenti per estermi-
narli.

La maggior parte dei nostri Lavo-
ratori di Campagna, e Vignajoli, sono
ignoranti, ed infingardi; perciò dai Pa-
droni, e dai Fattori debbono sopra a
simili cose essere instruiti, ed obbligati
eziandio a praticarle.

Il danno, che simili Infetti, e Ver-
mi producono alle Viti è grandissimo;
onde giova porre ogni pensiero, e
adoperare ogni sforzo per rimediarvi; e
qualora si trovassero alcuni, i quali ben-
chè informati di tutto questo, non pen-
sasserò a ripararvi, bisognerebbe carat-
terizzarli come stupidi, ed irragionevoli
oltre il dovere.

Quantunque le fatiche, e le dili-
genze, specialmente in principio, per ese-
guire quanto si richiede intorno a ciò,
compariscano molte, e perciò difficil-
mente praticabili dalla maggior parte,
contuttociò nessuno si sgomenti, ma vo-
glia impiegare quell'attenzione, e fatica,
che può, anche senza vederne subito
e completamente effettuato l'intento:
per-

perchè principiando a prendersene pensiero: e cominciando ad apportarvi qualche rimedio, il male notabilmente diminuirà, ed il frutto ricompenserà largamente le impiegate fatiche.

Il più volte citato M. Bidet vorrebbe che una Legge del Governo obbligasse tutti i Contadini in certi tempi a distruggerli: perchè, egli dice, se uno ne ammazza cento nella sua Vigna, tosto sono rimpiazzati da mille, che vi vengono dalle Vigne vicine. Questa veramente farebbe la maniera più pronta, e sicura, se fosse praticata, vale a dire se la Legge fosse a rigore obbedita. Esistono già in qualche luogo delle Leggi simili, ma non sono eseguite. In Francia vi è una Legge, che obbliga ad ammazzare i Bruci degli Alberi; ma ciò non ostante i Boschi, e tutti gli Alberi fruttiferi sono divorati dai Bruci. L'esempio, e la forza, non mai la ragione e le persuasive, sono gli agenti valevoli sopra i Contadini; essi considerano e piangono come tempo perduto quello, che viene impiegato in un'opera, della quale non ne veggono subito e grande

de il vantaggio. Essi non considerano o riflettono, che gli occhi della Vite, ed i grappoli ancora, faranno divorati l'anno seguente dagl' Insetti, il numero de' quali farà divenuto centuplo sopra l'anno corrente.

Per fortuna le gran siccità estive, e le brinate della Primavera, suppliscono qualche volta a quella previdenza, che non hanno. Una Legge della suddetta natura non può fare a meno di essere infruttuosa, perchè troppo generale; e gl'incaricati a farla osservare non possono essere che troppo lontani, ed impossibilitati a farla eseguire, mediante la propria loro assistenza e vigilanza.

Il pensiero piuttosto, e l'interesse di certi Signori, e Padroni insieme collegati per riuscire in questa impresa, possono produrre grand'effetto, specialmente per diversi anni consecutivi facendo praticare quelle cautele, che convengono, con accordare anche qualche rimunerazione a chi le eseguisse: ed il loro esempio determinerebbe forse tutti gli altri a fare lo stesso. Nell' 1771. l'Accademia Reale d'Agricoltura di Roano pro-

pose per soggetto del Premio, *Qual fosse la maniera di distruggere gli Scarabei, e Vermi delle Viti.*

Lo Scarabèo non si può cercare, o distruggere sotto forma di Larva, o di Verme, perchè stando sotto terra, e senza indizio dove appunto si trovi, è infruttuosa ogni ricerca di esso in tale stato. Solo col vangare, e rivoltare la terra bene spesso si trova: ed allora giova che i Contadini lo pestino, ed ammazzino, e non lo lascino intatto, e vivo, come ignorantemente fanno, credendolo quasi vantaggioso, e come unico segno del grasso della terra.

Giova perciò principalmente perseguitarlo nel suo stato perfetto di *Scarabèo*. Ogni Proprietario, e Capo di Famiglia di Contadini, con i suoi Ragazzi e Donne, visiterà le Vigne, e le Viti, e scuotendo i tronchi, e i tralci, vedrà cadere gli Scarabèi, i quali adunerà per poi ammazzarli, e bruciarli.

Il tempo più opportuno per tal faccenda farà la mattina per il fresco, e nei gran caldi sul Mezzo giorno; perchè

chè allora sono stupidi, e addormentati sotto le foglie.

Se questo farà fatto da un Possessore solo è inutile, bisogna che sia fatto da molti, o da tutti quelli di un tal distretto almeno.

Queste precauzioni sono faticose per i primi anni, ma sono però l'unico rimedio per tal male: altri mezzi indicati da *M. Pluche*, e da diversi Oenologisti sono del tutto inefficaci.

Gli stessi rimedj, e mezzi conosciuti utili a distruggere lo Scarabèo, debbonsi ancora praticare per estermiare tutti gli altri Insetti.

Il *Gribury* per altro è il più difficile di tutti, perchè non ha dimora fissa, e bisogna vederlo. Per fortuna questo moltiplica meno degli altri. Il *Tonchio* della Vite, o sia il *Tortiglione*, al contrario deposita le sue uova nelle pieghe tortuose ch'egli forma con le foglie: e la *Tignudella* della Vite non si allontana dalle parti del grappolo, dove fissa la sua situazione.

Le foglie ripiegate, e accartocciate, e le parti del grappolo attaccate da que-

st' Insetti sono visibili, ed il loro color bruno, nel mezzo ad un bel verde, ne porge tosto un' indizio chiarissimo.

Le Donne ed i Ragazzi della Famiglia del Coltivatore toglieranno tali foglie, e le porteranno quindi a Casa in panieri per quivi abbruciarle: ed in questa guisa si distruggeranno i germi delle future generazioni di questi Insetti.

Se una semplice Donna, o un Ragazzo è sufficiente in una giornata a ripulire un' occhiata di Vigna, non si può certamente dire, che questa ricerca sia troppo difficile, o troppo faticosa.

Il maggior effetto di quest' operazione consiste nell' essere eseguita dentro lo spazio di quindici giorni al più, perchè altrimenti non può uno rimaner certo della distruzione totale delle uova della maggior parte di questi diversi animali,

Queste cautele unite all' altra descritta, allorchè parlai de' lavori da farsi intorno alla Vite, cioè di ripulire il tronco con uno strumento, o sia coltello di legno molto resistente, come farebbe di Noce, Giuggiolo ec. sono sufficienti a produrre

durre tutti gli effetti, che si possono desiderare intorno all'intera estirpazione di questi Insetti nemici principali delle Viti,

Un rimedio ancora infallibile per tutti gli Animali, o Insetti, che possono danneggiare le Viti, purchè non sieno volanti, ma che salgano sopra di esse dal piede esciti dalla terra, come in specie sono i Vermi, o Bruci, consiste a impaniare o impeciare con qualche adattata composizione di morchia d'olio, pania, pece &c. in giro il piede della Vite, e suo sostegno, un palmo sopra a terra. In alcuni Paesi, dove si costuma praticare grande attenzione nella cultura delle Viti, come fra gli altri sono gli Svizzeri del Cantone di Berna, si fa uso di simil difensivo.

Da alcuni Autori si descrivono altri rimedj, ma sono troppo lunghi, e tediosi, o troppo minuti ad eseguirsi, o troppo dispendiosi, perciò gli tralascio; tanto più che ho fatta menzione di quelli, che oltre ad essere più facili, sono anche i più efficaci.

Le Operazioni rustiche, e special-

mente nuove, a volere che dai Contadini prattutto semplicissime, bisogna che sieno foda me indicate, e descritte, comechè a Ragazzi, e da tali persone comodamente e facilmente messe in opera.

Nella stessa maniera dalle Donne e dai Ragazzi si perseguiteranno, e distruggeranno le Chioccioline, e le Lumache, sciogliendo il tempo fresco della mattina, e della sera sul cadere della rugiada, per cercarle.

Quelle difese dal guscio addimandate da noi propriamente *Chioccioline*, possono anche dare qualche frutto, per esser da molti Contadini, e specialmente dalle Donne avidamente mangiate. Qualora non se ne volesse fare quest'uso, tanto queste, che le altre senza guscio dette *Lumache*, andrebbero ammazzate, e schiacciate con uno strumento di legno, simile a quello che chiamasi *Schiaccianoce*.

Tra le diverse specie di Chioccioline trovasene una molto piccola, numerosissima, e fecondissima, la quale appunto

punto regna nelle Colline. Nelle Pianure abbondano le altre grandi, e quelle più grosse di tutte, e di guscio molto scuro chiamate *Martinacci*.

Al danno di veruna di queste non pensano, per somma indolenza ed ignoranza, i nostri Contadini, ma come se fossero innocentissima ghiaja, le lasciano a monti raccolte insieme ai piedi delle Viti, quando con facilità somma potrebbero, se non distruggerle intieramente, infinitamente almeno diminuirle.

Come Insetto egualmente innocente quanto le Chiocciole, e appena dannoso, viene finalmente considerato il Ragno. Questo realmente fa minor danno fra noi, ma tanto ne fa, e molto più suol farlo nei Climi, e Paesi molto caldi, come in Levante, ed in Sicilia. Perciò qualora i Contadini nel vangare le Vigne, e nel cercare ed ammazzare gli altri nominati Insetti, s' incontrassero in questi, non trascurino di ammazzarli, e considerarli come perniciosi; mentre ancor essi rodono i fiori delle Uve, ed i germi vegetanti delle

medesime , e con le loro tele forzano , comprimono , e deviano dalla loro natural tendenza e situazione le parti , ed i vasi più delicati del frutto .

Il nocumento apportato alle Viti dai Ragni fu avvertito dal celebre *Tommaso Niccolò d' Aquino* nel territorio di Taranto sua Patria , e perciò il medesimo nelle *Deliciae Tarentinae* Lib. 4. Vers. 240 , cantò :

Ne mala selectas, ne laedat Aranea Vites.

Ed il Sig. Cataldo Antonio Carducci di Taranto , Gentiluomo di Famiglia partita un tempo dalla nostra Città di Firenze , trasportando tale Opera dell' Aquino in versi Italiani , disse .

*In vetta all' alme Viti , ah ! non mai roda
L' Uve nascenti il Ragno lor sì infesto ,
Ch' i girevoli stami intorno annoda
De' ricchi tralci al pampinoso intesto .*

P A R T E T E R Z A

CURE DA AVERSI PER IMPEDIRE O DIMINUIRE QUEGL' INCONVENIENTI CHE IMPEDISCONO, FRASTORNANO, E DISCREDITANO IL COMMERCIO DEI NOSTRI VINI.

A R T I C O L O XXVI.

Cautele, che si devono o si possono avere dai Particolari, per facilitare, ed accrescere il Commercio dei nostri Vini con gli Esteri, riguardo alle maniere di farli trasportare con sicurezza.

DA alcuni Forestieri, che commettono, e ricevono dei nostri Vini, vien fatta qualche doglianza sulla maniera, con cui si sogliono ad essi spedire; cioè del riceverli in Fiaschi, i quali essendo di vetro tanto sottile, e fragile, accade spesso, che ne trovino degli scoppiati nel viaggio

per il molto caldo, o freddo della Stagione, e dei rotti per gli urti delle Casse sofferti nel trasporto, e particolarmente nel caricarle, e scaricarle: cosa realmente molte volte inevitabile in tal metodo, ma che non lascia di produrre per i medesimi Committenti una rilevante perdita sulla quantità, e valuta del Vino: e per questo riflesso è stato da alcuni qualche volta proposto, ch' i nostri Vini si mandassero in grosse e resistenti Bottiglie, ovvero in Caratelli.

Voglio pertanto che si esaminino questo progetto.

Comunemente i nostri Vini si spediscono in Casse, che contengono 48. e e anche 50. Fiaschetti, i quali in tutto contengono intorno a libbre 170. di dodici once per libbra di liquido, quantità tale, che non si potrebbe inviare messo in Bottiglie; perchè in una Cassa si potrebbe è vero farne entrare intorno a 90., che conterrebbero intorno a libbre 200. di Vino, contenendo ciascuna di esse libbre 2. e un quarto di liquido, ed i Fiaschetti libbre 2. e un terzo; ma si dee valutare il peso eccessi-

cessivo di queste Bottiglie, sopra il peso, e valore dei Fiaschi: poichè esse Bottiglie dette da noi *del terzo*, che farebbero le più forti, e adattate, che quà si fabbricano, costano da 4. crazie l'una, che sono Paoli 45. o lire 30., e pesano da libbre 85. in circa, quando i nostri Fiaschetti *doppj*, che sono quelli, che si costumano per mandar fuori, a due *soldi* l'uno, come comunemente si pagano, non costano nel detto numero che lire 5., e non pesano che libbre 24. valore, e peso, che molto contribuisce a facilitare il commercio, e quelle commissioni, le quali nell'altro modo farebbero molto difficultate, ed anche diminuite; perchè notabilmente ricrescerebbe la valuta delle Casse in origine, o sia sulla partenza, e molto ricrescerebbero le spese di esse per i trasporti, le quali sempre diminuiscono, o crescono, a norma del peso, e delle distanze.

Se si pensasse a servirsi di Bottiglie fatte di quel vetro torbido, e scuro detto da noi comunemente *Vetraccio*, quali sono quelle che ci vengono con alcuni Vini di Francia, costerebbero è

vero qualche cosa meno delle Bottiglie di vetro chiaro, o migliore; ma il progetto avrebbe anche maggiori inconvenienti, perchè manchiamo di materiali, e della maestria di fabbricarle, almeno per quella medesima spesa che costano altrove, e perchè farebbero d'un peso, e d'un incomodo superiore alle prime.

Se poi si pensasse a spedire i nostri Vini in Caratelli, come ci viene di Cipro, e di Siracusa, sebbene con varie difese, e correzioni, quali sono quelle state da alcuni immaginate, non ostante gl'inconvenienti, che si potrebbero anche in questo incontrare, farebbero molto maggiori di quelli, ai quali soggiace il Vino nella nostra più usitata forma spedito.

E' vero che due Caratelli, i quali formerebbero il carico di una forma, conterrebbero libbre 360. di Vino: e per le spese del porto potrebbe convenire il mandarlo in questa forma, specialmente per mare, o per Fiume; ma tal forma di spedirlo non andrebbe ad assicurare la qualità del Vino; perchè quanto più il medesimo è trasportato in masse

masse grandi , tanto più è sottoposto a patire , e diventar torbido , e Inervato , per le ragioni , che qualche altra volta si sono avvertite . Diviso il Vino in masse minori , o sia in Fiaschetti , come si costuma dai nostri , più lungamente regge ; perchè in tal maniera vien molto diminuita o impedita quella tal quale insensibile fermentazione delle sue parti che lo tiene per così dire in vita , terminata la quale necessariamente si guasta , e che al contrario tanto è favorevole nei primi tempi nel promuovere la fermentazione tumultuaria nel mosto , e mediante la quale spirito e forza si genera nel Vino .

In oltre se il Caratello geme un poco , e resta scemo , sicuramente il Vino arriva guasto , e molto alterato nella sua bontà naturale . Forse l' essere tali Caratelli bene impeciati , e fasciati , potrebbero tener lontano tal pericolo ; ma il sapore , e l'odore di pece , particolarmente nella lunga navigazione contratto , si oppone troppo al naturale distintivo sapore , e merito dei Vini nostri migliori ; ed in oltre per simile con-

di-

dizionatura molto ricrescerebbe la spesa del trasporto.

Prima del 1710, il Vino di Chianti si mandava in Inghilterra in Botti, ma conosciutone l'inconveniente, e riconosciuto il vantaggio di spedirlo in Fiaschi, e Casse, fu mutato sistema, e veruno un tal primo sistema ha più seguito.

Se una Botte in qualche modo patisce, versa, o viene urtata, troppo è il Vino, che viene sacrificato; la qual cosa non accade in una Cassa di fiaschi; perchè sebbene venga sottoposta ad alcune cagioni, che facciano patire il Vino contenuto, e si possano trovare alcuni Fiaschi di Vino alterato; se ne troveranno però anche molti, che non avranno in modo alcuno sofferto: nella stessa maniera per qualche colpo, che soffra la Cassa, si può rompere è vero un certo numero di Fiaschi, ma si troveranno saldi tutti gli altri.

A spedirlo pure nell'antecedente forma per terra, farebbe anche sogget-

to a disgrazie maggiori, come farebbe al collisivo sbattimento, al rischio di battere nelle muraglie, o nelle pietre passando per strade montuose, al cadere de' Muli, sopra de' quali fosse caricato, a prendere il cattivo sapore di secco, a diventare sciapito, e a divenire in altre maniere cattivo, qualora i Caratelli gemessero; senza parlare di tutto quel danno, che alla qualità di essi Vini potrebbe venirne dalle continove piogge, da i diacci, e dal caldo, o riverbero del Sole.

Pur troppo restiamo convinti del patire che fa il Vino trasportato in simili Caratelli, dal trovarne ben pochi contenere Vino squisito, e senza difetti, fra quelli che ci vengono da Cipro, e Siracusa, quantunque per mare, cioè con meno pericoli di urtare, e di versare.

Si costumano presso alcuni Particolari, tanto in Toscana, che altrove, e specialmente in diversi Monasterj, i Fiaschi vestiti di Vetrice fin quasi alla metà del collo, la qual maniera se fosse da alcuno progettata, assicurerrebbe molto è

vero nei trasporti i Fiaschi dalle rotture, ma non farebbe acconcia per empirne le Casse, e per mandar fuori i nostri Vini nelle ordinarie commiffioni; imperciocchè tal rivestimento di Fiaschi importerebbe una spesa di manifattura non indifferente, e maggiore farebbe il costo de' medesimi fiaschi nudi, perchè a voler che reggeffero a tal ricoprimento, bisognerebbe che non fossero, come si costumano, tanto sottili, ma molto più grossi di vetro, e pesanti.

Cosicchè per riguardo di accomodare essi Fiaschi nelle Casse, e di spedire i nostri Vini, non vi è sicuramente norma diversa da abbracciarsi, nè manifesta ragione di abbandonare la da noi da tanto tempo già praticata.

Gli Antichi, come si parla da Apulejo, e si legge in Omèro, trasportavano il Vino dai luoghi lontani in Otri, o sieno recipienti di cuojo, come si costuma anche adesso in alcuni luoghi della Spagna, in Cipro, e in alcune Provincie della Germania, e del Nord; ma non toccando certi incomodi, o difetti fisici, che hanno tali recipienti riguar-
do

do al Vino, in Toscana dove le pelli sono scarse, e costano molto, non è tal cosa praticabile.

Gli Otri nuovi assiterrebbero, e guasterebbero il Vino, e gli ufati comunicherebbero la qualità facilmente non buona di quello che vi fosse antecedentemente stato; qualora in specie non fossero restati asciutti per qualche tempo. Nello stato poi di prosciugamento, e di prendere cattivi odori, dovrebbero sempre trovarsi qualora si facessero indietro tornare dai lunghi viaggi, come farebbe di necessità, per averne la dovuta quantità, acciò non venissero a costare eccessivamente, e perchè non puzzassero di pelle, cura che da noi non si ha, e non abbisogna, quando si mandano fuori i nostri Vini in Fiaschi, e Casse.

Gli Otri in oltre sono soggetti a sdrucirsi, e marcire: e tal prosciugamento, e riconduittura degli Otri vuoti moltiplicherrebbe in essi la facilità a contrarre dei vizj, e dei mali odori, e soprattutto nelle piegature si logorerebbero; e si reciderebbero; onde non è que-

sto

sto un progetto , che abbia ragione alcuna, nè utilità per essere abbracciato.

Secondo il nostro parere adunque , come sopra abbiamo detto , la maniera, con la quale mandansi fuori i nostri Vini, essenzialmente non si può e non si deve cangiare , e se correzione alcuna per i trasporti può farsi, questa è di qualche cautela , e diligenza maggiore nei Vetturali , e nel togliere certi danni e inconvenienti prodotti dalla furberia , mala fede , e cattivo procedere, tanto dei medesimi Conduttori, che dei Mercanti, Spedizionieri , e altri Trafficatori di essi Vini, dei quali inconvenienti ne terremo discorso nell'Articolo susseguente.

L' unica essenzial mutazione che meriti di esser fatta nel mandar fuori i nostri Vini , o nel doverli lungamente custodire infiascati, essa è di non vi aggiungere come si usa l'Olio , ma di turare e condizionare i Fiaschi diversamente , da quello che si costuma .

Per meglio conservare il Vino nei Fiaschi si usa attualmente mettervi , pieni che sieno al loro giusto segno ,
una

una porzione d' Olio, come farebbe all' altezza di un mezzo pollice, e anche di vantaggio, pratica fondata sul pregiudizio e sull' errore, e per conseguenza di nessunissimo profitto, ma piuttosto dannosa.

Le parti più grossolane dell' Olio al calore della stagione, o dell' atmosfera per qualunque causa prodotto, si dilatano, si rarefanno, e concepiscono una fermentazione, nella quale le parti più sottili, più spiritose, ed elastiche si sollevano sopra le altre, e per quanto è possibile svaporano, e le rimanenti impoverite e separate dalle prime cangiano di natura, inacidiscono, e si corrompono, ed i migliori Olij col tempo sono soggetti a svaporare e guastarsi come appunto i migliori Vini.

L' Esperienze fatte da M. Sieuve di Marsilia, e presentate il 1769. all' Accademia Reale delle Scienze di Parigi sullo svaporamento degl' Olij, provano, che l' Olio collocato in un tubo ferrato con cera acconcia in capo a quattro anni non era in modo alcuno diminuito, laddove quello tenuto in si-

mil tubo chiuſto col ſughero , era ſce-
mato a tal tempo tre linee e mezzo.

L' Olio adunque che ſi mette nei
Fiaſchi ſopra il Vino per conſervarne
la ſuperficie , eſſendo di ſua natura ſog-
getto a irrancidire e corromperſi , non
può mediante la ſua fermentazione che
guaſtare e corrompere il liquore ad eſſo
affidato , in vece di cuſtodirlo , e come ſi
crede ſalvarlo . L' eſperienza giornaliera
ci deve anche ſopra di ciò maggior-
mente convincere . Quante volte acca-
de che ſi veda nei Fiaſchi ſerbati da
qualche tempo , in luoghi anche fre-
ſchiſſimi , ſparito quaſi tutto l' Olio , e
quel Vino torbido , e guaſto , e aver
preſo il ſapore e ſito d' Olio rancido ,
fenomeno ſpiegato con dire che il Vi-
no abbia mangiato l' Olio . Tal coſa certa-
mente accade , perchè la fermentazione
ſucceduta nell' Olio , e nel Vino pure , ha
fatto ſvaporare le particelle di eſſo più ſot-
tili ed elastiche , per le quali galleggiava ; e
le altre più gravi , terreſtri , o putride ſo-
no precipitate , ſi ſono unite al Vino ,
e lo hanno infettato .

Per un Vino che non deva molto
con-

conservarsi nei Fiaschi, allorchè questi sono sufficientemente turati, superflua è la cautela e la spesa dell'Olio; per quello poi che si deve serbare lungamente superflua è pure tal diligenza, perchè l'Olio stesso, come si è detto, è soggetto a guastarsi, ed a guastare il medesimo Vino. Perciò questa pratica a profitto della bontà e conservazione del Vino, e per vantaggio economico deve essere abbandonata, e cangiata. Profittevole per mio sentimento sarebbe il ferrare i Fiaschi con un poca di stoppa fine imbrattata o collegata con una misura di cera arrendevole, preparata, e purgata, simile a quella della quale si servono gl'Intagliatori per ricavare le impronte, che renderebbe esso turacciolo di stoppa, e anche se fosse di paglia, bene aderente e combagiato col vetro del Fiascho in modo da non permettere ingresso all'aria, nè svaporamento delle particelle del liquore; e per tenere simil turacciolo così condizionato al suo posto, non altro vi abbisognerebbe che un piccol cappelletto di semplice carta bigia legatovi addosso con filo, o vera-

mente di Cartapecora , come già si consuma, trattandosi dei Vini più generosi, o volendo una stabilità e sicurezza maggiore per custodirli nei più lunghi e meno comodi trasporti.

La nominata cera o mestura si potrà comporre con due libbre di cera gialla , una libbra di resina , una libbra di pece bianca , altrimenti detta greca , e circa un oncia di trementina , il tutto unito insieme a lento fuoco. La trementina mantiene la resina e tutta questa composizione morvida, in forma che non si rificchi e spolveri, e all'occasione di sturare il Fiasco non cada nel Vino , e lo infetti.

Lo Spago può esser prima inzuppato in Olio , e poi profciugato , divenendo in questa forma forte quanto una corda di minugia , e durando più anni senza marcire anche nelle Cantine più umide.

Soggiungerò, chiudendo quest' Articolo , che per conservare ed accrescere il Commercio eterno dei nostri Vini , principalissima cura dei Possidenti deve essere ancor quella di non azzardare al trasporto o lungo viaggio varie

rie specie di Vini che per natura loro, e per fatta esperienza non reggono, o colà arrivati possono produrre discredito grande al nostro Paese, e rovinare le richieste, e il Commercio medesimo dei nostri Vini, non tanto a scapito di chi ha trascurata tal diligenza o fatto tale errore, infortunio che ben gli starebbe, ma a scapito ancora di tanti altri, che diligentemente, e con la debita onestà e scienza si applicano a tal traffico.

In questo caso non sempre ha luogo realmente la mala fede o la malizia di coloro che spediscono altrove i nostri Vini, ma per lo più la disattenzione, e l'ignoranza; cosicchè questa devesi riprendere; e chi è in stato di potervi cooperare, deve per il ben pubblico e della Nazione ingegnarsi con tutti i possibili mezzi a toglierla, ed a rimediarvi.

I Vini, quantunque ottimi, e ben fatti, se sono di Territorj o Vignae presso i Fiumi, e di luoghi bassi, non è prudenza azzardarli a lunghi viaggi, perchè sono soggetti sicuramente a patire; ma devonsi unicamente scegliere

quelli raccolti in luoghi montuosi. I Francesi, fra gli altri Vini, ne hanno alcuni per la delicatezza e il buon sapore squisiti, i quali hanno l'avvertenza di non gli spedir fuori, e realmente perciò sono a noi anche ignoti di nome, perchè sono di luoghi presso a dei Fiumi; tali sono i Vini di *Hauviliers*, *Ay*, e *Epernay*. Mandano bensì in lontane Provincie, e specialmente in Inghilterra, in Germania, in Fiandra, in Danimarca, e in Svezia i Vini di *Sillery*, di *Verzenay*, di *Taissy*, di *Mailly*, e soprattutto di *S. Thierry*, i quali sono di luoghi montuosi, e perciò di molto maggior corpo, e che facilmente sostengono qualunque viaggio, o trasporto. L'ultimo nominato è stato un tempo sopra a tutti gli altri della Francia in grandissima reputazione.

§. XXVII.

Delle Frodi che possono accadere intorno ai Vini, ma specialmente nella fattura di essi.

I Vini si possono alterare, e adulterare in molte maniere, e con diverse sostanze, ma le più dannose sono le metalliche, come il Piombo, lo Stagno, e il Litargirio. Queste adulterazioni dei Vini, e questi inganni, frequentemente accadono in Parigi, in Germania, ed in altri Paesi; ma rarissimo è che succeda ne' nostri, e qualora sia fatta qualche alterazione in essi, ella non è tanto dannosa, nè tanto maestrevolmente eseguita, o coperta, come s'intende esser fatta altrove. Al più si può ridurre tutta la dannosa condizionatura usata da alcuni de' nostri, all'aggiunta che vi fanno dell'*Allume*, per renderli più saporiti, gagliardi, e coloriti, per contentare i Bevitori di professione, e per renderli più durevoli.

Vi è la maniera ancora di contraf-

fare i Vini con sostanze estranee, ricavate da alcuni frutti, e altre parti di vegetabili, e particolarmente con legni Indiani coloriti, per ricavarne il colore, senza che di Vino ve ne sia porzione veruna. A Parigi nel Dicembre del 1770. fu inquisito un Mercante di Vini, che aveva contraffatto il Vino di Borgogna senza punta Uva, o Vino, ma con la sola composizione di Birra, e di sugo di Barba bietola rossa, con una parte d'Acquavite, e qualche altro ingrediente, con del Verzino, per dargli il necessario colore, e realmente tanto all'apparenza, che al senso del gusto, era Vino eccellente.

Per toccare, e indicare qualche cosa sul proposito dei Vini fatturati, acciò si possa giudicare se sieno per essere pregiudiziali, o innocenti, o salubri, dirò che l'assaporamento dei medesimi è rigorosamente insufficiente, o facilmente ingannevole, essendo noi certi, che mediante le diversità naturali, che si possono dare nell'organo del gusto, relativamente alle diverse affezioni dell'Anima, vi sono alcuni i quali trovano
 pia-

piacevole quello, che altri esperimentano offensivo ed abominabile.

La Chimica solo mediante la sintesi, e l'analisi è capace di scuoprirci la natura dei principj, che compongono i Vini. Un grande agente per riescire in tal cosa è il *Fegato di Zolfo*. Se il Vino è puro, lo Zolfo, mediante l'acido contenuto in esso Vino, si separa dall'alcali fisso, col quale trovasi unito, e si precipita sotto la forma di una polvere bianca. Se al contrario il Vino tiene sciolta in se qualche sostanza metallica, allora si precipita una polvere nera, come sinteticamente si prova unendo al Vino una porzione di Litargirio, di cui si servono alcuni per renderlo amabile, e dolce, e unendovi, come si è detto, una porzione di *Fegato di Zolfo*.

Se si sospettasse, che i Vini fossero impregnati di Allume, e si volesse ciò saper di certo, non volendosene stare al giudizio dei sensi, il quale per altro in questo caso, ed in chi ne ha pratica non suol fallire, per il suo sapore stitico insieme e falso, che dimostra esso Vino *allumato*; si può rilevare con fare sva-

pora.

porare una quantità di tal Vino, e dopo, osservando l'estratto, o residuo di esso Vino, esaminare le cristallizzazioni che vi si troveranno.

L'Allume produce delle cristallizzazioni di figura ottaedra, cioè solida a otto facce tagliate in piramide triangolare, della quale sieno stati tagliati gli angoli; di maniera che quattro di queste superficie sono esagone, ed i quattro angoli sono triangolari. Sulla figura di questo Sale si può consultare la figura data dal Wallerio fig. 15.

Questo Sale si fonde al fuoco, produce delle bolle, e della schiuma rigonfiando, e finalmente senza divenir fluido si calcina in una massa bianca molto leggiera, e porosa, simile ad una vera calce, ma di sapore assai astringente, e insieme falso, o sia di *Salamoja*.

Queste molecole, o cristallizzazioni dell'Allume si distinguono molto bene da chi ha pratica, da quelle, che vi possono essere accanto, o mescolate del Tartaro del Vino.

Nei Vini bianchi il Tartaro è forma-

mato da piccoli pezzetti grigi, e rifioriti nella superficie di piccoli cristalli appuntati duri, assai chiari, e lucidi, di un sapore agro. Se dunque ciò che resta dopo l'evaporazione si vedrà con della materia bianca, come calcina, e rigonfiata con bolle, e spuma, ed assaporata si produrrà la sensazione di *Salamoia*, farà segno evidente, che nel Vino vi sia stato aggiunto dell'Allume, più o meno, secondochè tali effetti, o apparenze si vedranno manifeste. Un sapore dolce senza vigore, nè spirito, ed insieme d'agro acrimonioso, che vi si senta, una deposizione nera precipitata al fondo dei vasi dopo qualche riposo, l'inebriamento da essi cagionano a chi ne beve anche in poca quantità, e la facilità, che abbiano a diventare agri tostochè sentono il caldo, è segno che sono Vini artificizati, ed in conseguenza molto contrarj alla salute. Tali sono la maggior parte dei Vini bianchi della Francia, e particolarmente quelli della Franca-Contèa. Questi Vini oltre ad essere malsani, non si possono conservare lun-

lungamente, e di rado dopo l'anno sono bevibili.

Così non è dello Zolfo, il quale si potesse trovare combinato o unito al Vino, mediante le operazioni che si sono dette poter fare alle Botti, ed ai Vini; per farli bastare, e difenderli dall'intorbidare, scolorire, e divenir forti; imperciocchè questo minerale anche usato internamente non è di sua natura dannoso alla salute, anzi giovevole, siccome lo hanno riconosciuto i Medici; cioè capacissimo di resistere alla putrefazione, ed appropriato nell'Asma, e nelle ulceri dette del polmone: oltre ad esser giovevolissimo per la sua sostanza vetriolica, pingue, o balsamica, per molti mali esterni della pelle, e per isciogliere i tumori.

Se i Vini poi fossero fatturati con *Idromele*, *Miele* o *melata*, *Sughi di frutta* molto mature ec.; è necessario pure fare svaporare il Vino a *Bagno - Maria* fino a consistenza di miele, nel quale stato produce una cristallizzazione di tartaro, il quale è il vero sale essenziale del Vino ricavato dalle Uve. Se
 que-

questo estratto è acerbo, e produce più o meno di simil tartaro, è manifesto esser naturalmente di Uve; se poi non produce la suddetta cristallizzazione, ed ha il sapore dolce, è segno essere stato molto allungato con sughi dolci, e melati, come sono i sopraddetti, ed altri.

Col *Sidro* di Pere si correggono in alcuni luoghi della Francia i Vini acidi.

Un'Analisi esatta di tutti i principj costitutivi di un Vino puro, e ottimo conosciuto, può servire di regola per decidere dei principj, e della bontà di un altro, che alle occasioni si voglia sperimentare, paragonando la quantità, attività, colore, sapore, ed altre qualità dei principj ricavati da questo con i principj dell'altro.

Frode poi non rara appresso di noi è quella di vendere, o di spedire un Vino per l'altro: inganno che un tempo ha saputo rovinare il nostro Commercio con altre Nazioni, come lo rovinò, riguardo al Vino nostro di Chianti, l'interesse di soddisfare a tutte le commissioni, che ci furono date dall'Inghilterra

terra l'anno 1710. in cui la stagione era stata contraria , e la raccolta molto scarsa di Vino .

Non voglio nominare il Vinajo di una certa nostra Famiglia Fiorentina , il quale vende con riputazione ed a prezzo altissimo il Vino di Pomino , il quale per le richieste che gli vengono fatte , e l'esito che ne ha , trovasi molto mancante in quantità del genuino Vino di tal suolo ; onde incetta ogn'anno intorno a 400. Barili di Vino di una Fattoria situata presso a quelle parti , e tutto per quello lo esita . Tal Fattoria la produce ragionevole , ma nulla ha che fare per senso degl'intendenti coll'effettivo e proprio di *Pomino* .

Si accorgono , è vero , molti che non sempre tal Vino è dell'istessa bontà , ma ne incolpano la stagione , i vasi nei quali è stato conservato , ed altre cagioni ; ma siccome tornano ogn'anno a sentirne dello squisito , tornano ancora dopo brevi doglianze a ricercarlo , ed a comprarlo , dando la colpa a cause non vere , mediante un inconveniente , che non dovrebbe accadere , e che può produrre

durre in genere di Commercio delle dannose, e vergognose conseguenze, le quali dai buoni provvedimenti di chi invigila al mantenimento ed ai progressi del Commercio, ed alla felicità dello Stato potrebbero esser tolte.

Il modo di rimediarvi è facilissimo a chi è investito dell' Autorità pubblica, o sia al Legislatore, e molte sono le maniere per riuscirvi; a me però non spetta lo specificarle, servendomi averne fatta toccar con mano la necessità; niente di meno una ne suggerirò adattata per le vendite fatte in Città. Tutti quelli pertanto, i quali si credessero, o si trovassero realmente, ingannati sulla specie e bontà del Vino comprato, ricorrer potessero ai Giudici delegati nell' Arte, o Magistratura sulla fattura e Commercio dei Vini, e questi qualora avessero *ex officio* prese le necessarie cognizioni, e ritrovato il Vino inferiore, o d' altra specie, non per vizio di quel particolar vaso portato in giudizio, nè per qualche indiretto fine del ricorrente, ma per mala fede, e ingiusto commercio del Venditore (la
qual

qual cosa coll'esame di altri contemporanei Compratori potrebbesi da essi facilmente chiarire) condannar potrebbero esso Venditore a qualche pena, mediante la quale non così facilmente pensare e studiar potesse in appresso a simili ingiusti guadagni.

Le grosse partite di Vino per fuori di Stato, dovrebbero essere accompagnate da un saggio di Vino della specie richiesta approvato, e sigillato dall'Arte o Magistratura suddetta; e questo per autenticità di essa specie, o bontà, e per credito del Paese, e della Mercatura in genere; mentre se succedessero inconvenienti, la colpa di essi cader dovrebbe sopra i Particolari, che si fossero mal diportati nell'eseguire la commissione, o nel trasportare essi Vini, alla qual cosa realmente impossibile sarebbe l'ovviare; ma almeno la fede pubblica, ed il nome della Toscana non ne potrebbe ingiustamente soffrire detrimento, e il disonore sarebbe tutto di quei Particolari, che mal si fossero diportati.

I Proprietarj poi, che si credessero in stato di far valere i loro Vini per otti-

mi e ben fatti, potrebbero portare i saggi ai Deputati, o Periti stabiliti, dei quali si parlerà nell' appresso Paragrafo, ed esigerne, se tali fossero trovati, un' autentica approvazione, per tali poterli sostenere, a pubblica emulazione, e perchè i Forestieri ancora potessero scegliere, secondo le specie desiderate, quei Vini che volessero, e potessero insieme indirizzarsi a chi l' avesse migliori: ed i nomi di essi Facitori, e loro Padroni, o Principali, andrebbero notificati anno per anno nelle nostre Gazzette.

Accadde qualche volta che i Vetturali, o Mulattieri, i quali trasportano specialmente per la Lombardia i nostri Vini, dediti anch'essi a bere, e per quanto è loro possibile del Vino migliore, si trovano in Luoghi, dove questo loro manca, e vogliono fare *rialto* con beberne; violentemente squarciano, o bucano una Cassa di Vino, ed insieme qualche fiasco, in modo, che sotto quella parte, per dove versa, lo raccolgono, e lo bevono: facendo poi credere a Bologna, o altrove, dove lo consegnano, o si muta la condotta, che essendo caduta la Bestia, ed urtata

la Cassa , si sia in tal forma la medesima aperta , ed il Vino in tal guisa versato : cosa che ordinariamente si suol passare , quando per altro sia riconosciuta , con tassare simili Vetturali in soli sedici soldi di ammenda , e si fanno seguitare le Casse in tal maniera danneggiate , e mancanti di una porzione di Vino ; cosa , che produce danno sempre maggiore : perchè andando avanti le Casse con qualche Fiasco rotto , sono in stato di produrre in seguito la rottura di altri molti , che da quello stato rotto erano sostenuti .

Il rimedio a questo inconveniente non so progettarlo , ma i periti Deputati a questo Commercio potrebbero forse rinvenirlo .

Certo è che i Committenti andrebbero sgravati , o indennizzati di tale scapito : e i diversi Spedizionieri dei luoghi , dove tali inconvenienti si scuoprissero , dovrebbero allora visitare le Casse , rilevare il danno , e farne protesta , e rapporto al luogo , donde le istesse Casse sono partite , per stare alla decisione dei Periti , e acciò ne fosse dato debito a chi fosse più ragionevole il darlo .

Una delle cose, che guasta il Vino nelle Botti, è l'effervi mescolata dell'acqua. Realmente quest'inconveniente è rarissimo tra i nostri, tutta volta qualora accadesse, gli Autori tanto antichi, che moderni, insegnano varie maniere per farne l'esperienza.

Primo. Dice Crescezio, che gettandosi nel Vino alcune Pere crude, mondate, e tagliate per mezzo, se nuotano di sopra, esser segno ch' il Vino sia puro, ma se scendano al basso, segno sia effervi mescolata dell'acqua.

Secondo. Si prendano alcune cannucce d' Avena, o di Giuncò, che sieno ben lisce, ed ungansi con Olio, o Sego, poi si mettano nella Botte del Vino, dove se vi farà acqua, qualche gocciola di essa si attaccherà alla canna, e quanta più acqua vi farà, più faranno le gocciole, che vi rimarranno attaccate.

Terzo. Prendasi un pezzo di Calcina viva, e pongasi in molle in una dose di Vino, in cui se farà acqua accadrà che la Calce si spargerà, e diffonderà, mentre se il Vino farà schietto e non allungato ella resterà dura e compatta.

Quarto. Gettisi il Vino nell' Olio bol-
lente: se il Vino è innacquato dee fal-
tare, se è pretto v'è placidamente ad
unirsi coll' Olio.

Quinto. Prendasi il Vino sulla palma
della mano, e vi si stropicci per qual-
che tempo; se questo riesce quindi vi-
scoso, può francamente dirsi puro; co-
me se non si attacca potrà dirsi innac-
quato.

Sesto. Ungasi una spugna nuova con
Olio, e con essa si chiuda bene il vaso,
dove sia il Vino, di modo che niente
possa escirne; se accaderà che dalla Spu-
gna coli alcuna cosa, indubitatamente
ella farà acqua.

In caso che abbiassi il Vino in-
nacquato, e vogliassi averlo puro, ed
assoluto, per poterlo lungamente serba-
re senza pericolo che venga a guastarsi;
si potrà far questa così necessaria sepa-
razione per mezzo dell' Allume.

Mettasi un poco di Allume dissec-
cato nel Vino, e prendasi una Spu-
gna nuova inzuppata nell' Olio, e
con questa si ferri il vaso, che vol-
tato colla bocca al basso, o sia sotto-
fo-

sopra , riterrà il Vino , e lascerà passare solamente tutta l' acqua :

Questo però s' intenda detto riguardo all' acqua aggiunta al Vino dopo la svinatura nelle Botti , o nei Fiaschi , mentre riguardo all' acqua messa a bollire nei Tini colle Uve non è sì facile a scuoprirla : e non è forse bifamevole la pratica di prevalersene , per correttivo della qualità di certi Vini , e per accrescerne la quantità , come si è da noi altrove dimostrato ; cioè all' Articolo XXIV. pag. 209.

§. XXVIII.

Provvedimenti che si potrebbero prendere dal Governo per fare in maniera, che i Nostri Vini fossero generalmente migliori, e ne fosse fatto un Commercio più facile, più sicuro, più decoroso, e di maggior profitto per la Toscana con gli Esteri.

R Ichiedendo la Giustizia egualmente, che la pubblica felicità, che sieno impedita e punite le dannose azioni degli Uomini, e favorite e premiate le giovevoli; quindi è che vi vogliono in ogni e qualunque riguardo sociale, e in qualunque dipartimento di opere umane, o d'impieghi, delle Leggi, e dei periti Giudici, acciò il merito, o il demerito, dei Soggetti si rilevi, ed a norma di ciò le pene, ed i premj sieno assegnati.

La Fattura, la Vendita, ed il Commercio de' Vini, siccome possono farsi o con pregiudizio, o con vantaggio dell'interesse, e della salute degli Abitanti, la pubblica Autorità perciò, quanto in al-

tro dipartimento deve in ciò interessarsi, e prendersene cura.

Il Governo non può mai abbastanza punire i micidiali Fabbricatori di Vini adulterati, e composti con sostanze nocive alla salute, e particolarmente metalliche, o con certi Sali, fra i quali principalissimo è l'Allume, che sono cagione per parere de' più valenti Medici di mortali malattie croniche, e di morti anche subitanee; e sebbene non ne dieno indizio in breve tempo, o quando si bevono, sono veleni a tempo, e qualora abbiano prodotto nel corpo il loro effetto, è quasi impossibile il rimediarvi.

Delle maniere di adulterare in queste mortifere forme i Vini, e delle maniere, che vi possono essere per conoscerli, ne abbiamo parlato nell'Articolo antecedente. Se poi meritano di esser puniti i delinquenti in quest' affare, per la medesima ragione meritano assistenza, encomio pubblico, e premio i più onesti, ingenui, e bravi Fabbricatori, comechè contribuenti a contentare il Pubblico senza danno della salute, ma anzi in

modo (quando non se ne faccia abuso, lo che è sconcerto, e danno voluto) da avvalorare la forza, lo spirito e la sanità di tutti in universale, ma particolarmente de' proprj Contadini.

Sotto il Governo presente, e sotto i Reali Auspicj di PIETRO LEOPOLDO Sovrano Beneficentissimo, e di gran mente, tutto la Toscana si può compromettere per la felicità de' suoi Abitanti, e per il più facile ed util Commercio de' suoi prodotti; dimodochè superfluo sarebbe ch'io cosa alcuna suggerissi riguardante le Leggi, o i Provvedimenti da prendersi sull' Articolo dei Vini, e Commercio di essi; ma supponendo, che da me lo esigano i termini, nei quali il Quesito dell'Accademia è stato concepito; perciò non voglio mancare d'aggiungere e produrre anche intorno a questo i miei progetti, e alcune mie proprie riflessioni.

Primieramente la Camera del Commercio, o sia altro Magistrato a piacimento del Sovrano, potrebbe compilare, e pubblicare a questo riflesso le Leggi più oppor-

portuno, e far sì che fessero inviolabilmente osservate.

Secondariamente potrebbe avere i suoi Periti, o Deputati per Giudici, e questi essere eletti con la maggior circospezione e solennità possibile, tra i più pratici in questa materia, con l'informazione dei più abili Facitori di Vini della Toscana, e col voto anche forse della Regia Accademia d'Agricoltura, ai quali appartenesse il consigliare i Supremi Commissarj delle Leggi, e dare il loro voto su i premj, e le pene, secondo le occorrenze.

In terzo luogo converrebbe che a questi appartenesse il fare le osservazioni, e gli sperimenti sulla bontà, o viziosa condizione dei Vini, il munire di attestati della bontà di essi Vini spediti gli Spedizionieri, o i Committenti, che li esigessero, e di proporre, e far pubblicare anno per anno certe pratiche, e generali Istruzioni secondo le stagioni andate favorevoli, o contrarie, sul debito tempo di vendemmiare Territorio per Territorio, sulla norma di fare i Vini, e sul-

e condannerà a certe proporzionate penali i trasgressori, e determinerà le correlative remunerazioni ai meritevoli di premio.

La distribuzione dei premj è la molla più efficace per fare agire gli Uomini, e per mandare ad effetto i progetti stati ideati; cosicchè essendo espediente farne uso, vi è un'altra maniera, oltre la citata altrove in genere, di stabilirne una quantità per numero e somma rispettabile, senza che il Sovrano, e l'Erario pubblico, o i Particolari ne risentano aggravio alcuno sensibile.

Volendosi dunque ciò eseguire, si tasseranno tutti i Vini indifferentemente, gagliardi o deboli, di un dazio superiore all'attuale, ma infinitamente piccolo, e sicuramente ad ognuno insensibile, quale farebbe quello di due *quattrini* per Lira, o sia per ogni Barile comune di 20. Fiaschi, esigibile alle Porte di Firenze, e nella stessa proporzione dei detti due quattrini per Lira, all'entrare ancora, per consumo, e non già per semplice transito, in ogn'altra
Città

qualche rimunerazione, e potessero avere più a cuore l'adempimento di tali loro impieghi, i quali secondo il piano ideato non lascerebbero certamente di esigere da essi qualche attenzione e fatica.

Questi premj, e la distribuzione di essi con questo metodo, produrrebbero l'effetto desiderato sulla bontà e vantaggioso Commercio dei nostri Vini, ed apporterebbero un credito grande all'Accademia d'Agricoltura di Firenze, e soprattutto produrrebbero un vantaggio tanto pubblico, che privato per questo Stato.

Dalla Società Reale, e dal Parlamento d'Inghilterra, per mezzo di molti premj, e facilmente accordati ai Manifattori, e investigatori di utili cose, si ottiene molto spesso l'intento di vedere perfezionate molte cose, e molto meglio eseguite, che in altri Paesi; e medesimamente per tal verso si trovano presentate delle utili invenzioni affatto nuove, e molto vantaggiose in ogni genere. Per esempio chi molto meglio degli altri riesce in fare delle Ceste, e

Città dello Stato, ove questo prodotto è solito pagar dazio.

Sulla supposizione del solo Vino che passa per le Porte di Firenze, computato per lo meno 200. mila Barili, si avrebbe un introito di mille Scudi in circa nella sola Capitale.

Tal dazio, come ognun vede, farebbe infinitamente piccolo, e perciò insensibilissimo ad ognuno, e dall'altro canto universalmente approvato, lodato, e riconosciuto per giusto, perchè andrebbe a stabilire dei vantaggi pubblici: e chiunque lo supponesse aggravio, ne potrebbe restare indennizzato, anzi vi potrebbe molto lucrare, qualora si accingesse con le proprie cure a ottenere i premj stabiliti, o a profittare dell'aumentata rendita, e valore dei suoi medesimi Vini, per il Commercio esterno di essi accreditato ed avvantaggiato da quei mezzi stabiliti, mediante quei medesimi premj, e cure pubbliche, alle quali così insensibilmente con tal dazio per parte sua avrebbe contribuito in renderle efficaci, ed attive in compagnia d'ogn'altro Particolare.

I detti foli Scudi mille potrebbero formare per lo meno venti Premj: dei quali.

Uno di 100. scudi potrebbe esser fissato per quell' Agricoltore, o Possessore, che avesse piantata, ed assicurata per un congruo tempo una data estensione di Vigna in siti nuovi incolti, o quasi incolti, ovvero che fossero stati tenuti ad altro uso o frutto, e per il quale infinitamente meno avessero reso.

Uno di 100. a chi avesse ricuperato, e assicurato un dato territorio, o spazio di terreno, nel quale fossero state un tempo molte Vigne, e poi fosse franato, o anche fosse minacciato per qualunque fisica cagione di sicuramente mancare.

Uno di cinquanta a chi avesse fatto il Vino migliore, più sano, e più durevole del Paese.

Uno di cento per chi l'avesse fatto più simile ad una specie determinata, ed assegnata dai Deputati stati sopra di ciò incaricati, come farebbe simile a quello di Cipro, simile al Tockai, al Bor-

gogna , a quello delle Canarie , del Capo di Buona Speranza ec.

Uno di 50. a chi avesse sopra d'ogn'altro esitato la maggior quantità di Vino Toscano fuor di Stato in tale anno , e di tal cosa ne avesse esibiti i necessarij autentici documenti .

Uno di 100. a chi avesse egualmente esitato la maggior quantità di Vino Toscano, non solo fuori di Stato , ma fuori d'Italia , e fattone Commercio con Mercanti e Particolari di Paesi lontani , e parimente , come i primi , ne producesse autentici riscontri .

Uno di 30. a chi avesse mandata una certa quantità del suo Vino senza patire in certi lontani Paesi , come farebbe in Olanda , in Inghilterra , in Portogallo , a Smirne ec. ; e ne riportasse validi attestati .

Uno di 50. a chi egualmente perfetto , e senza patire , e in discreta quantità , lo avesse fatto pervenire in Paesi anche più lontani dei soprammentovati , come in America , a Batavia , all' Isole Filippine , e simili altre distanze .

Due di 40. a favore di chi avesse
me-

meglio risposto a due *Questiti* stati proposti dall' *Accademia d' Agricoltura*, o dai *Deputati* stabiliti sopra i *Vini*, ovvero a chi avesse ritrovati dei metodi, e dei rimedj secondo il bisogno, e le proposizioni state fatte dai soprammentovati *Deputati*.

Tre di 30. da potersi dispensare ad arbitrio dell' *Accademia*, e suoi *Giudici*, o *Deputati*, a chi avesse pensato a qualche nuovo, e util metodo, e a qualche esperienza molto vantaggiosa, tanto intorno alle *Viti*, e *fattura dei Vini*, quanto intorno ad altri prodotti della terra.

Uno finalmente di 80. scudi, uno di 50., due di 40., e due di 20. potrebbero essere accordati ai *Deputati*, *Censori*, *Giudici*, *Segretarj* dell' *Accademia*, ed altri *Periti*, o incaricati sopra l'ingerenza dei *Vini*, e materie ai *Vini* relative. I nomi di questi *Soggetti* potrebbero esser nell' anno imborfati, e per forte premiati, acciocchè tutti, qualora si dessero pensiero ed incomodo nelle loro ingerenze, e funzioni, avessero ancora, come sembra doveroso, qual-

qualche rimunerazione, e potessero avere più a cuore l'adempimento di tali loro impieghi, i quali secondo il piano ideato non lascerebbero certamente di esigere da essi qualche attenzione e fatica.

Questi premj, e la distribuzione di essi con questo metodo, produrrebbero l'effetto desiderato sulla bontà e vantaggioso Commercio dei nostri Vini, ed apporterebbero un credito grande all'Accademia d'Agricoltura di Firenze, e soprattutto produrrebbero un vantaggio tanto pubblico, che privato per questo Stato.

Dalla Società Reale, e dal Parlamento d'Inghilterra, per mezzo di molti premj, e facilmente accordati ai Manifattori, e investigatori di utili cose, si ottiene molto spesso l'intento di vedere perfezionate molte cose, e molto meglio eseguite, che in altri Paesi; e medesimamente per tal verso si trovano presentate delle utili invenzioni affatto nuove, e molto vantaggiose in ogni genere. Per esempio chi molto meglio degli altri riesce in fare delle Ceste, e

Canestre è distinto e incoraggiato con un premio; Chi più d'ogn'altro ha saputo ingrassare dei Polli è premiato parimente. ec. (a)

Non ultima cura finalmente della Pubblica autorità potrebbe esser quella, che tutte le Strade, le quali conducono a dei luoghi, dai quali si ricavano con le altre Derrate i buoni Vini, o questi anche solamente, e si trasportano alla Capitale, sieno rifarcite, e ben tenute; acciò i trasporti sieno meno costosi, e più comodi, e sicuri: mentre tutto il vantaggio, ed il prospero evento del Commercio per terra, sta in ragion diretta della facil conduttura, o sia in ragion composta della velocità, e prontezza, e della sicurezza, colla quale il trasporto si effettua.

I Signori Ella Bertrand, e Antonio
T Zanon

(a) Per rilevare quanto alcune Nazioni, fra le quali distinguesi la Inglese, s'ingegnino e pensino, per mezzo di gratificazioni e di Premj, ad avvantaggiare e perfezionare le Arti, e le Manifatture, e principalmente l'Agricoltura, si offervi il Catalogo dei soli Premj stati distribuiti a Londra dalla Società Reale il 1770. riportato nel *Magazzino Toscano* Tom. III. Parte I. o sia Volume nono.

Zanon vogliono , che il trasporto dei Vini sia costantemente , e con tutti i mezzi possibili favorito , e quest' articolo tanto più meritare l' attenzione del Legislatore , quanto la cultura delle Vigne è una specie di manifattura , la quale non raggirandosi che sopra le produzioni del Paese , è tutta a profitto dello Stato . Essa fa raddoppiare , e triplicare il prezzo delle terre piantate a Vigne ; influisce sul prezzo dei Campi , dei Prati , e dei Boschi ; alza ad un valore assai considerabile alcune terre , che naturalmente erano sterili ; finalmente somministra numerose occupazioni , e guadagno , alle Donne , ai Giovani , ai Vecchi , ai Bottaj , ai Lavoratori di pali , ai Carradori , ai Vetturali , ai Cassai , ai Manifattori di Cerchi , di Bigonce , e Pevere , ai Fiascai , ai Vetrarij ec.

§. XXIX.

Conclusione, e breve Epilogo di quanto è stato trattato; con una riflessione aggiunta sul miglioramento e Commercio dell' Acquavite.

CONcludo adunque, che l' Italia avendo in certi tempi superato per credito e bontà effettiva de' suoi Vini ogn' altra Nazione, ed in particolare quelle Provincie, che ora mandano per tutto il Mondo ed a noi ancora i loro Vini tanto accreditati, e stimati, e mandandone esse anticamente affatto, o avendoli in quei tempi inferiori, o positivamente cattivi, non essere a noi difficile di ridurre quasi tutti i nostri Vini eccellenti, e con facilità del gusto anche de' Forestieri, che si adducono per esemplari in bontà, salubrità, e durata; e questo per le circostanze nostre favorevoli di suolo, e di esposizione, quando si praticino le maniere e le attenzioni proposte nel piantare e coltivare le Viti, nella scelta delle Viti medesime appropriate e migliori.

con vendemmiare le Uve con quelle diligenze dettate dalla ragione e dall' esperienza, già in parte costumate in Toscana, e che si possono variare e migliorare ancora, secondo gl' insegnamenti dei migliori Geoponici, secondo la pratica tenuta in altri Paesi, e come dai da noi riferiti precetti si può ricavare; e parimente con fare i Vini stessi, governarli, e custodirli, come si fanno, si governano, e si custodiscono dai più pratici ed intelligenti nostri Toscani, o dagli Abitanti, e Facitori di Vini di altri Paesi: e similmente non esser difficile accrescerne la quantità, e raccolta, osservando tali industrie, per poterne dar fuori una maggior quantità, senza la quale il Commercio di essi non farebbe al Paese sì vantaggioso, nè durevole, come si richiede. Aumentata poi la quantità, e raccolta di essi, e fatti avendone alcuni del gusto richiesto, e di moda, nelle maniere state descritte (a); di sua natura ven-

nir-

(a) Al gusto di questi Vini facilmente si potrebbero ridurre molti dei nostri, e particolarmente quelli del Valdarno di sopra, come del Pian di Scò, di Pian Franzese, e del Piano di Lecce, allorchè si facessero come si fanno in Fran-

nirne facilmente stabilito e accresciuto il Commercio, per quella stessa ragione che un Mercante qualunque d'altri generi tanto più ha credito, e guadagna, quanti più generi, e specie nei suoi Magazzini possiede. Maggiormente poi esso Commercio potersi dilatare, e stabilire, regolato essendo con le avvedutezze ed esattezze necessarie usate dai Particolari, e regolato e protetto dalla Pubblica autorità, con essere impedita specialmente quelle frodi, che alla prontezza e prosperità di questo Commercio si oppongono, e che non di rado si praticano dai Facitori, Mercanti, Spedizionieri, e Vetturali di Vini: e con esser premiati i più intelligenti e industriosi, che coll'opera loro si rendono in questa intrapresa meritevoli.

T 3

La

cia, e specialmente in Borgogna, e secondo le Regole da noi medesimi in più luoghi di quest'Opera accennate, ma soprattutto con spiantare alcune specie di Viti, e ricusare alcune specie d'Uve, che nell'ordinaria presente fattura si ammettono, e non governandoli nella maniera che ora vi si costuma, la qual cosa tornerebbe ancora in gran vantaggio o di grande economia per i Possessori particolari di quelle terre.

La popolazione è la ricchezza e la forza dei Paesi, e per conseguenza ella è, e farà sempre, il primo oggetto dei Governi. In conseguenza di ciò l' accrescimento delle Vigne, il premiare chi meglio di tutti le coltiva, o n'estende le piantazioni, e meglio degli altri manipola i suoi Vini, devono essere oggetti di simile interesse e pensiero per lo stesso Governo. Il celeberrimo Scrittore, che ha sparso di sì bei lumi in quest' età la sua interessantissima Opera su lo Spirito delle Leggi ha rilevato (Lib. XXXIII. Cap. 14.) che i Paesi dei Pascoli sono poco popolati, perchè pochi si trovano in che occuparsi: che le terre a Biade occupano più numero di Uomini, e quelle a Vigne infinitamente maggior numero.

Quando si saprà che in Toscana il Commercio dei Vini sia regolato nella forma accennata, e protetto particolarmente dall' autorità, e pensiero del Governo, non solo i nostri Vini non faranno in genere sottoposti ad esser messi in discredito, ma si manterranno sempre in quella somma estimazione, che alcu-

alcuni di essi godono tuttavia, o hanno in certi tempi avuta; e fors' anche l'acquisteranno maggiore, e superiore a quella che presentemente godono alcuni dei Forestieri, che per migliori, o tra i primi dell'Europa si sostengono da alcuni.

Gl' Italiani, per confessione di molti illustri Scrittori, furono Maestri di tutte le altre Nazioni nelle Scienze, nelle Arti, e nel buon gusto; ed in ciò riporteranno anche in appresso la palma, purchè vengano incoraggiati, e premiati; e siccome furono eccellenti in numero grande, o quasi universalmente in passato, e tutt' ora non è spenta in alcuni di essi l'abilità, e la sagacità in potere gli altri tutti instruire, ed eccitare a fare altrettanto, così seguiranno ad essere non diversamente, che nei tempi passati, capaci, e apprezzati anche in avvenire.

Del merito e abilità degl'ingegni Italiani una confessione gloriosa l'abbiamo da due moderni, e principali talenti della Francia, cioè dai Sigg. *Diderot*, e *Alembert*, i quali sebbene di una Na-

zione, la quale è solita di molto celebrare ed estollere i pregi dei Patriotti, e tacere o scemare i meriti degli altri, e particolarmente degl' Italiani, non ostante nel *Discorso Preliminare* al Tom. I. dell' *Enciclopedia* non lasciano di fare a tal preciso riguardo un degno e onorevole Elogio agli Italiani, per noi tanto più bello e glorioso quantochè fatto spontaneamente, e da' Soggetti di quella Nazione, e di tanto sapere = Noi faremmo ingiusti (dicono ivi Essi) se coll' occasione delle particolarità, nelle quali siamo entrati, non riconoscessimo ciò, di che andiamo debitori all' Italia. Da essa abbiamo ricevute le Scienze, che dappoi hanno fruttificato così abbondantemente in tutta l' Europa. Ad essa soprattutto dobbiamo le Belle Arti, ed il buon gusto, di cui essa ci ha somministrato un gran numero di modelli inimitabili = Ecco le loro stesse parole = *Nous serions injustes si à l' occasion du détail, ou nous venons d' entrer, nous ne reconnoissons pointe, ce que nous devons à l' Italie. C' est d' elle que nous avons recu le Sciences, qui depuis ont fructifié aussi*

*aussi abondamment dans toute l'Europe ;
C'est à elle surtout , que nous devons
les Beaux Arts , et le Bon gout , dont elle
nous à fourni un grand nombre des mo-
deles inimitables .*

*Avvertenze da potersi avere e potersi
praticare per il miglioramento , e Commer-
cio dell' Acquavite .*

Nel Commercio dei Vini, relativa-
mente al vantaggio che può venir-
ne allo Stato, si può considerare an-
che l' Acquavite, la quale in certi an-
ni abbondanti si potrà ricavare dai
Vini deboli, o di cattivo sapore; e
così se non si facesse un Commer-
cio di essi come Vino, si potrebbe
fare con il loro prodotto, che è l'
Acquavite, o con i Rosolj fatti di
essa, particolarmente se questa Acqua-
vite fosse buona, e ben fatta.

Essa riescirà pertanto eccellente,
qualora sia fatta non di Vini girati,
o guasti, ma di Uve stillate subito
pigiate, o quando principiano a bol-

lire, e anco ricavata dalle fondate delle Botti, e sole Vinacce, di ogni e qualunque sorte di Uve.

Quando i Vini hanno finito di bollire, e sono ridotti Vini, detti da noi Vini perfezionati, o perfetti, già è partita da essi una quantità notabile di spirito ardente, e di forza; tanto più poi quando il Vino è andato male, e infradiciato. Di quì è che le Acquaviti di Francia sono tanto migliori delle nostre, perchè le fanno dalle Vinacce, e fondate, o dai Vini deboli, è vero, ma che non abbiano patito. (e)

Sulla distillazione pertanto dell' Acquavite si può, anzi si deve, fare una vantaggiosissima economia, la quale consiste nel distillare non il Vino, ma

(a) Le stesse ragioni fisiche che militano per avere un miglior Vino possibile, militano per avere la migliore Acquavite. Si faccia avvertenza a quanto in questa memoria è stato detto intorno alla giusta o dovuta fermentazione delle Uve, e del Mosto, acciò si abbia un ottimo Vino §. XXII. e si consulti la memoria stata premiata di M. Rozier sulla fermentazione dei Vini, e maniera migliore di far l' Acquavite riportata adottata nel *Magazzino Toscano* Tomo Secondo Parte II. III. IV.

ma le sole Vinacce, anche dopo che hanno fervito per lo Stretto, e l' Acquerello per i Contadini; cosicchè nulla si perde, ma anzi si avvantaggia per più versi la rendita, e se ne trova una di pianta, che era ignota e trascurata. Nulla in ciò si scapita, poichè ricavata dalle Vinacce quell' Acquavite che si può, restano in fondo quasi le stesse Vinacce, e i Vinacciuoli fervibili per i medesimi e soliti usi, per i quali si costumano adoprarne.

Fatto il computo in una Fattoria di 10. Poderi, dove sono state stillate le Vinacce nella suddetta maniera, detratte tutte le spese di opere, e di fuoco, è stato trovato il frutto di 25. scudi al prezzo ordinario dell' Acquavite; ma supponghiamo, che se ne ricavi solo, volendola più ardente, o ripassata, 10. scudi soltanto; vedasi nello Stato che profitto, ed entrata grande e nuova si ricaverebbe?

Si computano nello Stato Fiorentino ottanta mila Poderi; onde se tutti facessero questo, si avrebbe un profitto di ottanta mila scudi; ma

quan-

quando anche fossero soli quaranta mila, ognuno vede quanta ragione vi farebbe di mettere in pratica questa invenzione.

Per ogni dieci Poderi pertanto vi potrebb' essere un *Tamburlano*, o *Stillo*, stabilito a tale effetto nella Fattoria, nella Villa, o nella Casa di qualche Contadino, la più comoda, ed a portata da condurvi da tutti i detti Poderi le Vinacce.

Per distillare poi con la medesima economia le menzionate Vinacce, e ricavarne Acquavite, si possono costruire i Tamburlani, e i Fornelli prescritti da M. Rozier, da M. Vanne, e da M. Munier Ingegnere dei Ponti e Argini d' Angoleme. Le Dissertazioni di questi due ultimi ebbero l'anno 1767. l'accesit dall' Accademia di Limoge allorchè la Memoria di M. Rozier fù premiata, ed in quella di M. Munier trovansi appunto i disegni, o figure, tanto di essi Tamburlani, che dei Fornelli, che per risparmio di spese di fuoco e di fatica si possono a questo fine costruire.

Ecco

Ecco adempito, per quello che mi lusingo, all'incarico che mi correva, essendomi arditamente preso l'assunto di rispondere all'indicato *Quesito sul Commercio dei Vini della Toscana*, stato proposto dalle Signorie Vostre Illustrissime. Se in questa Memoria poi troverete varie cose, o frivole, o superflue state trattate, voglio sperare che sieno per esser mi condonate, e scusate, sul riflesso che nessuna delle più necessarie e adattate abbia in dietro lasciata, e trascurata: almeno in me lo studio e la volontà è stata di non ometterla; e perciò forse farò riescito molto minuto, e prolisso, e fors' anche troppo tedioso; ma non ho altrimenti luogo a potermi correggere, e quello, che ho detto, stà ormai sotto il vostro giudizio.

Nescit vox missa reverti.

Horat. Poet.

Intanto col maggior sentimento mi sia permesso di augurare, a vantaggio del prodotto di cui fin ora ho parlato

lato, col nostro più volte citato ed immortal Redi, che

*Manna dal Ciel sulle tue trecce piova,
Vigna gentil, che questa Ambrosia infondi.
Ogni tua Vite in ogni tempo muova
Nuovi fior, nuovi frutti, e nuove frondi;
Un Rio di latte in dolce foggia, e nuova
I sassi tuoi placidamente inondi:
Nè pigro giel, nè tempestosa piova
Ti perturbi giammai, nè mai ti sfrondi.*

I L F I N E.

S O M M A R I O

DEGL' ARTICOLI E PRINCIPALI COSE
COMPRESSE IN QUESTO VOLUME.

Articolo XXII. *Del Vino in genere*
pagina 1. = *Suoi effetti* pag. 2. =
Suoi principj pag. 7. = *Suo colore da che si*
ripeta pag. 14. = *Circostanze che devono*
concorrere acciò si abbia il miglior Vino
pag. 17. = *Maniere praticate nel fare al-*
cuni Vini nostri migliori, e per primo di
quello di Chianti pag. 19. = *Del Montepul-*
ciano pag. 34. = *Di altro alla Montepul-*
ciana pag. 40. = *Dei Vini di Artimino*
pag. 44. = *Di quello di Carmignano*
pag. 46. = *Di quello di Pomino* pag. 50. =
Norma di fare i Vini Scelti di ottima qua-
lità e durevoli d'ogni specie pag. 53. =
Maniera nostra di fare l' Aleatico, o Lea-
tico pag. 62. = *Maniera di fare alcuni Vi-*
ni Moscadi e Moscadelli appresso di noi
pag. 64. = *Per fare quella specie di Vino*
detto oggigiorno Santo pag. 67. = *Notizie*
che

che si hanno di questo medesimo Vino dagli Antichi, e precisamente da Cassiodoro pag. 70. = Teorie sulla fermentazione, corpo, spirito, e fattura dei Vini pag. 73. = Metodi di governarli per averli migliori e durevoli, con aggiunta di cautele oltre le citate all' Artic. XX. e altrove, per farli, mutarli, chiarirli, e custodirli pag. 88. = Cosa intendasi per Vino Cotto, e norma di farne uso per governo, rinvigorimento, e durata degl' altri Vini pag. 98. = Del Miele, e modo di servirsene per governo e miglioramento dei Vini pag. 104. = Altre cautele dai Nostri usate, o da potersi usare per governare e mutare i Vini pag. 112. = E per migliorarli e mantenerli pag. 116. = Della chiaritura e depurazione dei Vini a norma dei Francesi, particolarmente eseguita mediante la Colla di Pesce pag. 126. = Degli Strettoj pag. 130. = Dei Principali Vasi e Misure da Vino costumate nel Fiorentino pag. 131.

Artic. XXIII. Maniere diverse per fare dei Vini sulla forma dei Forestieri, che vediamo essere accreditati, per soddisfare chi tali li gradisse, e per avvantaggiare con essi

essi principalmente il nostro Commercio
pag. 134. = Norma di fare il Vino alla
Greca, come facevasi da quelli di Tasia,
e di Coo pag. 141. = Da quelli de Chios,
o Scio pag. 142. = Dell' antico Greco det-
to Bieo pag. 144. = Di altre Isole della
Grecia, o sia dell' Arcipelago, ed in spe-
cie di quello di Cefalonìa; e dei Vini
di Morèa pag. 145. = Dei Vini di Cipro,
sue fatture, e qualità; cultura delle Viti
in tale Isola, e maniere di contraffare ta-
li Vini pag. 148. = Modo tenuto nel fare
i loro Vini dai Francesi pag. 160. = Di
quello d' Arbois pag. 161. = Dei Vini
di Borgogna pag. 166. = Di quelli di
Sciampagna pag. 170. = Di Bordò
pag. 173. = Del Vino detto dai Francesi
Muet pag. 175. = Dei Vini di Spagna e
altri Paesi pag. 183. = Ricette per fare il
Wermuth pag. 189. = Misure e Vasi da
Vino praticati dai Francesi pag. 194. =

P A R T E S E C O N D A.

A Rtic. XXIV. Industrie da averfi per accrescere per quanto è possibile la quantità dei nostri Vini migliori pag. 199. = Del mutar luogo alle Vigne nuove pagina 203. = Riparare ai terreni che franano pag. 204. = Accrescere con una dose d'acqua posta a bollire nel Tino alcuni Vini da beverfi in Paese pag. 209. = Governi usati in alcune nostre Campagne del Val d'Arno di sopra per accrescere la qualità di certi Vini, e in conseguenza per accrescerne in genere la quantità pag. 215. =

Artic. XXV. Degl' Insetti e Animali che perseguitano le Viti, e fanno ad esse tanto danno, con diminuirle, e specialmente portar via una quantità di Vino, che si dovrebbe raccogliere; e delle maniere di distruggerli pag. 221.

P A R T E T E R Z A.

CUre da averfi per impedire, o diminuire quegli inconvenienti, che impediscono, frastornano, e discreditano il Commercio dei nostri Vini.

Artic. XXVI. Cautele che si devono o si possono avere dai Particolari per facilitare ed accrescere il Commercio dei nostri Vini con gli Esteri, riguardo alle maniere di farli trasportare con sicurezza pag. 247.

Artic. XXVII. Delle frodi che possono accadere intorno ai Vini, ma specialmente nella fattura di essi pag. 263.

Artic. XXVIII. Provvvedimenti che si potrebbero prendere dal Governo per fare in maniera, che i Nostri Vini fossero generalmente migliori, e ne fosse fatto un Commercio più facile, più sicuro, più decoroso, e di maggior profitto per la Toscana con gli Esteri pag. 278.

Artic. XXIX. Conclusione, e breve Epilogo di quanto è stato trattato pag. 291. = con una riflessione sul Commercio, e miglioramento dell' Acquavite pag. 297.

TABLE

Table of contents, listing chapters and page numbers.

Table of contents, listing chapters and page numbers.

Table of contents, listing chapters and page numbers.

Table of contents, listing chapters and page numbers.

Table of contents, listing chapters and page numbers.

Table of contents, listing chapters and page numbers.