

AGRICULTURA
DAS
VINHAS,
E
TUDO QUE PERTENCE

a ellas atè perfeito recolhimento do vi-
nho, & relaçaõ das fuas virtudes,
& da cepa, vides, folhas, &
borras.

COMPOSTO POR
VICENCIO ALARTE
AGRICULTOR.

*TIRADO TUDO DOS AUTHORES
que eſcreverãõ fobre o agricultura, &
das experiencias que pode colher.*

[woodcut printer's device]

L I S B O A .

Na Officina Real DESLANDESIANA.

Anno M.DCCXII.
Com todas as licenças neceſſarias.

❧ Introduction ❧

Portugal is particularly interesting to the student of early wine-making, since so much of it is still in practice there. It's tempting to say that Portugal developed a wine-making style while still a Roman province, & has seen no great reason to change; in places, grapes are still trod by foot in open stone *lagares*, must is fermented in amphoræ, and so on. Ironically, the technique that popularly defines "Port" - adding brandy to the fermenting must while it is still sweet - is one that is not ancient at all; it only became general in the Alto Douro in the second half of the 19th century. Of course modern international œnofashions have been adopted here and there, even occasionally for some good reason; but there's a significant movement back toward traditional techniques, on the thought that they may yield wines more distinctive, more Portuguese, and maybe even more interesting to drink, of all things.

The following text is from Vicencio Alarte (said to be the pseudonym of Silvestre Gomes de Morais), *Agricultura das Vinhas e tudo o que pertence a ellas até perfeito recolhimento do vinho, & relação das suas virtudes & da cepa, vides, folhas, & borras*, published in Lisbon in 1712. So far as I am aware, it is the earliest printed description of Portuguese viticulture and wine-making. My own copy belonged to Hubert de Castilla, one of the pioneers of fine wine in Australia. I don't know of other copies in the United States, although they may well exist, and certainly there must be copies in Portugal; it is nonetheless rare enough to be well worth posting on the Net, in keeping with my thought that the purpose of books is to be read, and that the purpose of collecting them is to preserve them so they can go on being read.

Unfortunately this selection will be read only by those who read Portuguese, and I'm sure they will find more than the usual number of mistakes in my transcription, since the typography of the original text is nearly illegible in places.

As time permits over the next year or so, I hope to prepare if not a translation, at least a detailed summary in English.

CAPITULO XXIV.

Da vindima.

O Fim do trabalho das Vinhas he a vindima, na qual o agricultor colhe a utilidade da despeza que tem feito: esta deve fazer quando as uvas estam com perfeita maduraçaõ, & posto que os Authores tragaõ finaes para se conhecer este estado das uvas, dos quaes saõ alguns quando espremendo hum cacho despede a grainha sem levar nada da polpa, ou quando tirando-se hum bago de hum cacho fica vazio aquelle lugar & o naõ occupaõ os outros bagos vizinhos com tudo estes finaes naõ saõ verdadeiros, porque as uvas inchadas, que nam tem perfeita maduraçam, tem estes mesmos q̃ o final sem escrupulo he estarem as uvas bem dotes, & terem perdido toda a acrimonia, & pegar nos dedos o mostro q̃ despedem di si.

O tempo de se vindimarem as uvas dizem os Authores que hade ser em dia sereno & se for possivel em Lua minguante. Quãto a ser neste tempo assim a respeito da conjunçam da Lua; como da serenidade do tẽpo, he tudo bom porẽm nam o pòde practicar quem tem Vinhas de consideraçao, só o pode fazer quem tem quatro cepas, que pòde esperar todas estas occasioens: se poderem esperar, que a vindima se faça em minguante de Lua, he excellente cõdiçaõ, porque neste tempo tem as uvas menos humor (*p. 130*) superfluos, & estaõ mais desecadas, & sahem os vinhos mais valerosos. E se for on tempo sereno, & enxuto, como as uvas tem neste tempos menos humor estranho, sahirãõ os vinhos com mayor potencia, porque naõ tem as uvas humidade estranha, que lhes dimiua a valentia da parte calida.

Com tudo esta regra naõ se pòde guardar regularmente, porque se se espera por este tempo, depois das uvas terem perfeita maduraçaõ aprobeçem, quando se vai a vindimar estaõ perdidas: outras vezes, se fazẽ calmas, passaõse, & perde se a novidade, assim porque a esgota o Sol, come porque o vinho de passas naõ he seguro, nem de boa qualidade; com que no tempo da vindima naõ se deve respeitar tanto o tempo, como a fazaõ da fruta; tanto que está com perfeita maduraçaõ, convem vindimar logo; porque se colhe toda a novidade, & he de melhor qualidade o vinho, do q̃ he se por se esperar se seccaõ ou apodrecem.

Colhidas as uvas, huns as pizaõ logo, outros as deixaõ compor alguns dias: os q̄ pòdem darlhe esta espora de forte que naõ ardaõ, he bom beneficio, porque estando amontoados (p. 131) aquecem, & com aquelle calor gasta-le algum humor estranho que trazem as uvas: porèm tambem naõ le pòde observar sempre esta regra, porque às vezes destempera-se o tempo, & he necessario acudir-lhe com toda a brevidade, & naõ he despejos onde se acomodem.

Tambem he bom, quẽ puder, depois de vindimar as uvas, estêdellas ao Sol em esteiras, se naõ estaõ passadas, para lhe gastar o humor superfluo, porèm isto naõ o pòde fazer quem tem vindima larga.

O que eu mando fazer, porq̄ naõ posso esperar estas dilacões, he pizar logo as uvas que estaõ colhidas, & se a vindima he molhada, & humida em alguns annos, mando cortar todos os vinhos brãcos & tintos, porq̄ este remedio segura a bondade do vinho, porque ajuda que os brancos sahem mais alambreados, saõ mais seguros, mais valentes, de mais sustãcia porque o calor do cortimento lhe gasta o humor superfluo, & fica o vinho puro.

Quando as uvas se vindimaõ em tempo seco; costumaõ alguns deitar-lhe agua para as abrandar; porèm este conselho naõ (p. 131) julgo por acertado, porque toda a humidade estranha faz damno ao vinho: em algumas partes dizem que he conveniente deitar-lhe agua; porèm na minha vindima o naõ confinto.

Convem q̄ os vindimadores escolhaõ as uvas, tirandolhe toda a uva verde que tiver redolho, & seceo sem tẽpo; se tiver passas, he conveniente tirarlhas, porque se aproveitaõ, & se vaõ nas uvas, poem mã qualidade no vinho que se fazem doces, & degeneraõ em agros.

He de grande utilidade, se a vindima se faz em tempo secco; porque se he humido, tem as uvas recebida a humidade que diminue a valentia ao vinho; porèm se o mez de Setembro tem sido muito quente, & seceo, & ha passas, naõ he mã que haja orvalhos porque estes temperaõ o calor do mostro, & reduzem em parte à perfeiçaõ da maduraçaõ, & naõ saõ os vinhos taõ doces que degenerem em azedos.

Porèm sendo estas as regras certas para à vindima ser perfeita, raras vezes se pòdem guardar, porq̄ o tempo impede o esperarem-se estas conjunções; com q̄ a regra (p. 133) he fazerle a vindima tanto que as uvas tem perfeita maduraçaõ, seja a Lua que for, & faça o tempo que fizer; pois para se remediarem, os danos que ameaça a mã vindima, temos os remedios que em seu lugar se apontarãõ.

CAPITULO XXV.

*Se convem apartar as uvas para
fazer o vinho das castas sepa-
radamente.*

SE se quizer fazer o vinho de castas separadas, por gentileza se póde fazer; porèm não por conveniencia; & a razão he; porque hũas uvas fazem o vinho áspero; outras fazem o vinho macio, outras o fazem de pouca sustancia, outras o fazem doce, outras o fazem verde, outras o fazem forte segundo as castas das uvas, & a disposiçam da terra, do ár, & do tempo: se separarem as uvas; huns feraõ bons, outros máos; & por isso he conveniente misturar todas as uvas, (p. 134) porque a fortaleza de hum, & aspereza temperase com a brandura do outro, o forte com o de pouca sustancia, & desta forte todo fica bom.

Em muitas partes se faz vinho de castas separadas, come he na Ilha da madeira, das uvas malvazias, que tem mostrado a experiencia que são excellentes.

Hum amigo me disse que fizera hũa pipa de vinho de uvas galegas misturadas com moscateis, & que sahira admiravel.

Naõ duvido que algũas castas per si só fazem excellente vinho; porèm não se deve usar por conveniencia, porque esta está em serem todos bons, & só o podem ser temperãdo huns aos outros as qualidades contrarias que tem.

Naõ reprovoo que se faça vinho de algumas castas selec̃tas para o uso proprio, porèm para o vender não convem dar occasiã a q̃ se façã huns bons, & outros máos porq̃ a bondade de huns não póde os damnos que padecem outros em se fazerem ruins.

∴

CAPITULO XXVI.

*Da fôrma de cortir vinhos & da
necessidade do cortimento.*

EM muitas partes deste Reyno não dão cortimento aos vinhos, mas do lagar os deitaõ nas vasilhas a que chamaõ de cama. Os vinhos brancos affim os costumaõ fazer, & a razãõ que daõ he que desta forte sãhem mais brancos, & christalinos: não reprovõ este uso por ser cõmum; porẽm os vinhos brancos cortidos sãõ mais seguros, & valerosos, & posto q̃ sejaõ mais alãbreados, não sãõ taõ fugeitos às mudanças que fazem com os tempos, & muitas vezes tem sufficiente brancura, porque o serem alãbreados não lhes vem ordinariamente dos cortimentos, mas das castas das uvas, & de serem de uvas de terras seccas, & vindimados com demasiada maduraçaõ.

Nas partes onde se não faz cortimento, fazem os vinhos vermelhos pizando a tinta (p. 136) á parte, & cortindoa oito dias sem engaçõ & entãõ se deita desta tinta com bagulho na vasilha tanta quantidade que os faça vermelhos.

As utilidades dos cortimẽtos sãõ em primeiro lugar gastar-se com estes o humor estranho que leva o mostro, ou da humidade do tempo, ou do vicio da cepeira; o qual se vence cõ a quentura do bagaçõ; que faz reconcentar no vinho todo o calor, que havia de exhalar, se fervera descoberto.

Em segundo lugar este calor recõcentrado acrescenta os espiritos do vinho, & o faz mais valeroso, & forte, & ser mais delicado & saboroso.

Em terceiro lugar purga o cortimento o vinho das fezes, de que ordinariamente resultaõ os damnos nos vinhos de cama, porque das borras resultaõ muitas corrupções aos vinhos.

O cortimento huns o fazem defengaçãõ as uvas, cortindo sõmente com a baganha não tenho isto por defacertado, ainda que custe mais trabalho: a razãõ porque o fazem he, porque se fazem o cortimento com o engaçõ, este poem travo ao vinho; (p. 137) porẽm o que costumamos fazer he, cortar com o engaçõ pizando as uvas pretas na tina, & deitar esta massa no balseiro, & deitarlhe o vinho q̃ se quer tingir com aquella tinta; & entre nós não sãhem os vinhos com esse sabor do engaçõ.

As quantidades das uvas negras, & do mostro branco para ficar tinto não tem nẽ regra, nem medida, cada hum os faz confõrme tem as tintas: o que hoje he melhor de tudo, he fazer as tintas à parte, & os brancos à parte, porque desta forte tem melhor sãhida para se embarcãrem; porẽm isto não o pòdem fazer todos, mas só quẽ tem muitas Vinhas: para se gastar no Reino, melhor he fazer vinho tinto, tingindo o branco, porque os brancos não se gastaõ tam bem como os tintos.

Os cortimentos huns os fazem cortindo em tinas; outros nos mefmos toneis, em que se hade cozer: o cortimento dos toneis he melhor porque como a boca do

tonel he mais apertada; não exhala tanto os espiritos, & està mais conchegado o vinho, porèm he de mayor trabalho, porque he necessário fundallos para se recolher nelles o (p. 138) vinho que cortiraõ, & muitas vezes trasfegallos em tinas, para se esperar que os fundem, & nestes espaços diminuesse muito da valentia do vinho.

Os que curtem em tinas, fazem o cortimêto com menos trabalho, & podele reparar a exalação dos espiritos cobrindose as tinas com ceiroens, & he mais limpo o cortimento, & podele na mesma massa passar outro vinho, & fazer segundo cortimento, o que talvez não póde fazer quẽ curte em toneis: eu sómente mando cortar em toneis quando suspeito que algum não està bom, para que o cortimento lhe confuma o vicio da madeira.

Quando não ha tintas bastantes para se cortar o vinho que se quer fazer vermelho, tomarão hũa pequena de tinta, & a deixarão aquecer bem em cachos depois tirarlhe os engaços, & pizalla às mãos, & pollo a ferver; & como ferver bem, tomar esta massa deitalla na vasilha que tem o vinho assim fervendo: he admiravel remedio, porque não sô accrescenta muita parte da cor, mas lhe poem bom gofsto, & o faz macio & para que possa esperar que se trasfeguem (p. 139) os balfeiros tomarão esta tinta, & a poraõ em hũa tina pizada, & a mexeraõ todos os dias para que não azede, & como estiver trasfegado, o vinho, entaõ aferveráõ, & deitaraõ com baganha no tonel, advertindo que quanto mais quantidade lhe deitarem, melhor sahirá o vinho assi na qualidade como na cor.

O tempo que se deve dar de cortimento nam tem regra certa: o que vejo he darẽ-lhe tres dias de cortimento, & fazendo eu o mesmo muitos annos, sempre os vinhos sahiram com menos cor. Hum anno houve causa que dilatou trasfegarfe o vinho dos balfeiros esteve oito dias a cortar, sahiõ excellente assim na valentia, como na cor, & foram os melhores q̃ tive com que o mais tempo de cortimento he a melhor mezinha q̃ ha para os fazer melhores, & mais tintos.

Para que as tintas obrem melhor, o que convem he, nam a pizar logo q̃ a apanham mas he necessário deixalla estar tres ou quatro dias depois de apanhada, & entam a pizar & deitar nos balfeiros, porque com este espaço se compoem as uvas, & se toca a casca, & aviva a cor; porque as tintas hũas vezes (p. 140) saõ de casta que não tingem muito, outras vezes saõ de Vinhas baixas, & humidas & outras, saõ de Vinhas novas, & cuidando o agricultor q̃ certa quantidade lhe porrà a cor bastante, se acha frustrado pela qualidade das uvas, & para evitar este inconveniente, o remedio he o referido.

Huns curtẽ com a massa das uvas pretas sómente; outros cobrem os balfeiros também com massa branca; huns, & outros fazem bem: quem lhe deita muitas

uvas pretas cõ que faça grande balsa, basta que use só das uvas pretas; quem tem pouca tinta, & não ficaõ bem cubertos os balfeiros, he necessario suprir a falta da cobertura cõ a massa branca para acrescentar os grãos do calor ao cozimento; & fazer os vinhos tintos.

Estando os vinhos em cortimento não convenem bolirlhe, nem mexer a balsa, alguns dizem que he conveniente, porque mexcando a balsa se fazem os vinhos mais vermelho; com a sustancia da balsa: não duvido que desta forte se poem mais cor no vinho; porèm diminuelhe os grãos de calor, porq̃ movendo esta balsa exhala os espiritos, & estes se furtaõ á valentia do vinho, com que (p. 141) tenho por acertado que não convem bolirse com os balfeiros. Porèm porq̃ ás vezes a tinta não he sufficiente, & he necessario fazerlhe remedio para que sayãõ mais tintas o remedio que tem he cobrir a massa da tinta com tanta massa branca que fique a tinta mergulhada no mostro, porque desta forte se dá mais cor ao vinho, & não exhala os espiritos; advertindo q̃ o caldo não he o que dà toda a cor ao vinho, & sómente a casta lhe acrescenta os grãos da cor, & aquella quantidade que fica em cima aonde não chega o vinho, não lhe cõmunica a cor, & porisso convem que toda a massa fique mergulhada, & que a que houver de ficar de fóra seja a branca.

::

CAPITULO XXVII.

Como se devem concertar os vinhos.

O Primeiro concerto he recolhello em boas vasilhas limpas, & cheirofas, porque sempre tomaõ o gofio, & o cheyro da (p. 142) vasilha em que recolhe, & daqui nasce serem bons ou máos.

Tanto que o vinho està feito, he conveniente deitar mecha nas vasilhas; porque posto que alguns digam que se deve deitar quádo trasfegaõ, não o tenho por tão acertado; & a razam he porque como este defumadouro lhe poem esforço, & lhe gasta parte do humor superfluo, he melhor que o gaste logo, & q̃ se nam dé lugar que ponha mà qualidade no vinho; & sobre isso o calor do enxofre acrescenta espiritos no vinho & he melhor ajudallo logo com elles, q̃ depois q̃ os tem perdidos, fazerlhe remedio para os recuperar; pois melhor he preservar a enfermidade, que

curalla depois.

A experiencia tem mostrado que o melhor concerto dos vinhos, & o que os conserva, & os faz valerofes, he o defumadouro das mechas. Porém como na quantidade ã se hade dar de mecha ao vinho nam haja regra certa, & por isso muitas vezes os vinhos fahem com demafiado cheiro ao enxofre, & se perde por esta causa a estimaçam, ou ao menos he necessario muito para esperar ã se gaste aquelle cheiro estranho, (p. 143) & o tomarem muitas vezes mayor cheiro procede das madeiras, como me succedeo em hum anno; em que deitando igual quantidade de mecha, huns fahiram sem cheiro algum de enxofre; & outras com cheiro demafiado delle; por isto he necessario fazerse as mechas em tal fórma, ã se dem os grãos de calor à madeira, que sam necesarios para a sua conservaçam, & ã lhe nam ponha cheiro, & lhe diminua a graça.

He tambem necessario advertir que a qualidade do enxofre he de sua natureza de qualidade, que tudo aquillo que se defuma com elle muda a cor, & esclarece a coufa de fumada, & por isto os esterieiros usam deste remedio, para lhe esclarecer o junco: & os jardineiros peritos costumam mudar cor às flores defumandolas com o enxofre, para mostrarem que na mesma planta se criam flores de diversas cores.

Isto mesmo faz o fumo do enxofre no vinho, porque mostra a experiencia que o vinho defumado com o fumo do enxofre puro lhe diminue grande parte da cor; com que he necessario atender a tudo isto, para se emendarem estes damnos. (p. 144).

Para se emendarem os damnos do cheiro do enxofre, nelle constumaõ antes de se pastarem as mechas deitar noz noscada, canela, cravo, erva doce, & almifcar, rudo feito em pó; porém tenho por erro o obraremse as mechas desta sorte; porque ainda ã com estes cheiros se diffimule o fedor do enxofre em quanto se não queima; toda via estes cheiros tanto que se queimaõ, o fumo de alguns fede, principalmente o da noz noscada; & como o vinho he muito poroso, recebe com muita actividade todo o vapor estranho, & em lugar destas mechas fazerem bem ao vinho, lhe fazem damno, porque o fedor do enxofre não se lhe matou cõ os outros cheiros; & outros cheiros queimados, como mudaõ a qualidade com o fogo, accrescentaõ a mà qualidade ao cheiro do vinho.

Por esta razã he necessario compor estas mechas de sorte que se tire o cheiro ao enxofre, & não dane a cor do vinho, nem lha diminua: com que a melhor receita de fazer mechas he a seguinte.

Para fazarem huma duzia de mechas tomarãõ hum arratel de enxofre, & o

poraõ a (p. 145) derreter; & depois de derretido o deitarãõ de pancada em hum alguidar de agua a que chamaõ precipitar: depois de enxuto com hum danro[?] o tornarãõ a derreter, & tornallo a deitar em outra agua, & fazerlhe isto atè terceira vez; depois de verem que não tem ja grande cheiro do enxofre, tornallo a derreter, & depois de derretido deitalhe tanto pò de carvaõ de pedra que faça a calda negra; & tanta quantidade de pó de mostarda branca, come era a quantidade de pò de carvaõ que lhe deitáraõ, & mexido muito bem o enxofre paftar as mechas de forte que doze efgotem esta calda.

Estas são as mais excellentes mechas de todas; porque se o enxofre he bem lavado, não poem cheiro nenhũ no vinho; & porq̃ com estes lavatorios q̃ se lhe daõ, se lhe deminuem os graos do calor, por isto lhe deitaõ os pós da mostarda branca, para lhe suprir aquelle que lhe tirou a agua.

E poristo se lhe deita o carvaõ de pedra, para lhe abater o esclarecido da cor, & não comunicar este ao vinho, nem lhe abater a cor; & não hade ser outra casta de negro, seraõ carvaõ de pedra, porq̃ só este não tem cheiro algum. (p. 146)

Na fervura do vinho he conveniente deitar ao menos meya canada de agua ardente a razaõ de pipa, porque lhe acrescenta os espiritos, faz os vinhos mais valerosos; & he grande mezinha, & na minha opiniam he hũa das melhores.

Muitas pessoas costumaõ para cada tonel ferver dous almudes de mostro q̃ gaste metade, & lhe lançãõ este meyo arrobe: he excellente mezinha, porèm nam se deve fazer universalmente, mas só no tempo; em que as uvas quando se vindimam nam tem passas por q̃ tẽdo passas, não só não fas proveito ao vinho, mas lhe pòde fazer damno, porque accrescenta os grãos do calor ao vinho, & o faz doce que degenera em agro: com que esta mezinha serve para o tempo q̃ nam ha passas, & se fazem as vindimas molhadas.

Posto que nam uso deste remedio, com tudo como he bom; nam he razam q̃ o passẽ em silencio o qual he deitar geço no vinho: muitas pessoas o deitam no vinho passada a primeira fervura, outros o deitam nas uvas no lagar. Os proveytos que dizem que experimentam he, pór corpo, & sustancia no vinho; & fazello forte, clarificallo, defédello (p. 147) da corrupçaõ do tempo; no anno de vindimas humidas, dálhe vigor, & fortaleza; no anno de vindimas seccas, & de passas, quebralhe a quelle doce agudo q̃na Primavera faz degenerar o vinho em azedo; & q̃ acrescẽta os espiritos ao vinho; & o cõserva.

Dizem tambem que quando a vindima se faz de uvas que não tem perfeita maduraçaõ, o que succede quando perto da vindima apodrecem as uvas, & he necessario aproveitallas, & se teme que os vinhos fayaõ verdes, ou ásperos ao

goſto; que neſte caſo não convem uſar deſte remedio, porq̃ lhes accrefcenta a aſpereza, & os faz defabridos.

A fôrma de ſe uſar deſte remedio he queimar o geço, & depois de queimado, pizallo, & peneirallo, & deitalho depois de paſſarẽ as primeiras fervuras, porq̃ quãdo ſe lhe deita, torna a ferver de novamente, & batello tres ou quatro vezes no dia por eſpaço de oito dias; dizem que além dos proveitos que ficaõ ditos, faz o vinho de muita duraçaõ.

He excellente remedio deitar no vinho centeyo muito limpo; & poſto que tambem não uſo deſte remedio, porque não neceſſitaõ (p. 148) os meus vinhos delle, com tudo o vi fazer com bom ſucceſſo.

A farinha de trigo tremès he ſingular mezinha, principalmente para vinhos brãcos de cama, q̃ faõ os que ſe não curtem; & ainda para todos os vinhos ainda que ſejaõ cortidos, o proveito que lhes faz, he conglutinar a borra de tal forte que não deixa toldar o vinho.

As pêlas das uvas baſtardas paſſadas he admiravel remedio, porq̃ fazem os vinhos muito macios, & cheiroſos; a fôrma de ſe fazerem he paſſar uvas baſtardas muito limpas do engaço, & pizar eſtas paſſas, & em meyo alqueire de paſſas deitar duas nozes noſcadas moidas, hum pequenina de canela, tudo moido: & tomar flor de lorangeira, (ſe for azeda, he melhor) ſecca, & eſgregalla entre as mãos que ſe faça bem moida, & deitalhe outro meio alqueire de flor, & amaffar em hũ alguidar tudo como quem a maſſa paõ ſe eſtiver a maſſa muito ſecca, deitalhe hum pequeno do moſto para abrandar, & deſta maſſa fazer humas pêlas do tamanho de hũa laranja da China, & em cada (p. 149) vafilha deitar hũa pêla deſtas, & pôdem-ſe guardar para lhas deitarem depois de coſido; porẽ he melhor deitalhas logo depois de paſſar a primeira fervura aos oito dias depois de eſtar envafilhado; deſta mezinha tenho boa experiencia.

Naõ he de menor utilidade a ſalmoura do meſmo moſto; que vem a ſer hum almude de moſto quãdo ſe pizaõ as uvas, & deitalhe hũa quarta de ſal, & pòr iſto ao fogo a ferver tẽ gaſtar ametade, & tanto que eſtiver neſte ponto, deitallo em hũa vafilha de barro que eſfrie, & como eſtiver frio, deitar a razaõ de cada pipa hũa canada quãdo eſtiver fervendo, & tomar hum pào de carvalho verde deſcaſcado, & rachado, & pòr hum homem ſobre a vafilha, & meter o pào pelo botoque, & batello por eſpaço de hum quarto de hora, & todos os dias por eſpaço de nove dias, he admiravel mezinha, & experimentada.

Muitos peſſoas lhe deitaõ mel na fervura; não o tenho por mào remedio, porẽm não convem quãdo as vindimas faõ enxutas, & ha paſſas, porque acreſcẽta os

grãos do calor, & degenraõ em agros; nunca usei desta mezinha. (p. 150)

O folhelho das uvas negras depois do cortimento espremido, & limpio do engaço & secco no forno, & torrado, deitado no vinho he excellente mezinha que o faz muito cheiroso, macio, & de admiravel gofsto.

As cascas das laranjas azedas seccas à sombra, sendo apanhadas em Mayo, & feitas em pó, deitar em cada vasilha o que parecer segundo a quantidade do vinho, he excellente coufa para o fazer cheiroso, & gofstofo.

A flor das mesmas uvas em boa quantidade, he singular mezinha.

Outras muitas coufas me dizem que costumãõ deitar no vinho quãdo ferve; porém não as ponho aqui, porque as mais dellas fãõ contra a pureza q̃ deve ter o vinho, & que pòdem fazer asco, a quem as vir fazer; os remedios referidos não offendem a perfeiçaõ do vinho, & fãõ experimentados.

Alèm dos remedios, referidos achei outras experiencias, que me pareceo conveniente apontallas aqui. Em cada pipa de vinho branco lhe haõ de deitar tres almudes de vinho fervido, & escumado, & depois de lho deitar, lhe deitarãõ dous covilheres (p. 151) de geço de espelho pizado, & peneriado, & depois da vasilha chea chea fe hade bater cinco dias de manhãa, & tarde de cada vez meyo quarto de hora; & depois fe lhe hade deitar hũa casca de ovo chea de erva doce, secca ao fogo, & peneirada.

Para o vinho tinto fe hade fazer o mesmo que no branco fica dito: mas o vinho fervido fe hade deitar nos balseiros, & hade cortir depois de lhe deitarem o vinho fervido quatro dias; & depois do vinho estar nas vasilhas, & acabar a fervura, fe lhe haõ de deitar tres canadas de arrobe feito em ponto.

Para fe dar cor ao vinho ha hũa erva pelos vallados a que chamaõ rapalingua, a qual dà hũas bagas a modo de baga de aroeira; a panhar desta baga quantidade, & enxuta pizem meyo alqueire, & deitalla em hũa pipa de vinho depois de passar a primeira fervura, faz o vinho muito gazio, & lhe dá boa cor, & lhe poem excellente gofsto.

As moras de Sylva fazem a mesma operaçaõ: apanhandole, fe seccaõ ao Sol, & depois de seccas feitas em pó deitadas no vinho lhe accrescentãõ muitos grãos de cor, & fazem os vinhos muito macios, & gofstofo. (p. 152)

Contoume hum amigo, grande agricultor das Vinhas, que para este effeito de dar boa cor ao vinho tomarãõ cereijas negras, & as passarãõ, & depois do vinho estar envasilhado deitarãõ em cada tonel meyo alqueire destas passas machucadas; porém eu tenhor por melhor deitarilhas inteiras, porque a pevide pòde pór máo gofsto no vinho.

Para fazer os vinhos macios, & excellentes tomarão hũa pouca de tinta limpa do engaço pizada, & depois de estar dous ou tres dias a cortir no mesmo moſto a eſpremerão às mãos, & eſte folelho o torraráo no forno & depois de ſecco deitar em cada vasilha dous ou tres arrateis deſte folelho; & para os vinhos brancos pòdem fazer o mesmo de uvas brancas.

Tomem pinhoens de pinhas bravas muito limpos, & os deem no vinho, hũa oitava em cada tonel: & affirmoume quem fez a experiencia, que eſta mezinha o purificàra com admiração. *(pp. 128-152, complete)*.

::

🌿 *Preparing casks with the smoke of garlic straw* 🌿

Deve tambem o Agricultor, antes q̃ faça a tonoa, examinar as vasilhas ſe tem mão cheiro; ou baſio: ſe tiverem mão cheyro ou baſio, he ſingular medicina encher eſſas vasilhas de cevada, porque dizem que por ſi ſó baſta eſta aſſiſtencia para lhe tirar todo o mão cheiro.

Porèm eu aconselhára, que ſem embargo deſta medecina, ſe podem cortir neſſa vasilha, o fizeſſem, & quando não poſſam, nas veſperas de ſe lhe deitar o vinho, tomem humas palhas de alhos, hũa mão chea grande, confórme for o corpo da vasilha & deitarlhas dentro pelo botoque; & accender huma mecha, & deitarlha dentro que ardem as palhas, & taparlhe o botoque de forte que com eſte fumo ſe defume toda aquella vasilha, & affirmou quem fez a experiencia, que lhe tirou todo o mão cheiro, & fizera a vasilha rico vinho. *(p. 113)*

::

🌿 *The only reason for black grapes* 🌿

...E aſſim quem quizer fazer Vinha com perfeição, deve plantar as uvas pretas á parte porq̃ eſtas poſto que querem as mesmas terras que as uvas brancas, com tudo nas planicias; & humidas não ão de tam boa qualidade, como as que ſe plantam em terras altas, & ſeccas, porque aſ que ſe planta em terras humidas, & viçoſas, não tingem tanto como as q̃ ſe crião nos altos, & ſeccos. E como eſta caſta de uvas ſó ſerve para ſe tingirem os vinhos, devele buſcarlhe o ſitito onde operem mais neſte menifterie, porque ſe para eſſe eſfeito não foſſem neceſſarias, as uvas

brancas dam mayor quantidade de fruto, & não se ufariam as negras; porèm como he preciso o ufo dellas, he necessario que se escolha a terra onde aproveite mais o seu prestimo. (p. 32; *Capitulo IV., Da forma que se deve ter quando se planta o bacello.*)

::

🌿 *Surprising facts about the invention of wine* 🌿

Os mas lhe daõ por invêtor a Bacco, tomando por motivo q̃ elle fora o primeiro que a fabricou na Ilha de Navos, que he hũa das Cicladas do mar Egeo, & que daqui nascêra ser reputado por invêtor do vinho & que por isto enramâra o tirfo com parras & se coroava com ellas.

Porèm a verdade he, que esta planta a creoa Deos no principio do mûdo como as mais arvores, & se confervou sem cultura atè Noé; & que vendo quanto era necessario para o sustento humano foy o primeiro que plantou a Vinha, & colheo o fruto della; o que foy disposiçaõ divina para remedio do genero humano para que a virtude do vinho supriſſe a qualidade, & vigor, que a terra tinha perdido com as aguas do diluvio.

E como Bacco era néto de Noè, levou nova invençaõ das Vinhas, & do vinho á terra que foy habitar, que foy a Beocia, & a Naxos; & dalli se tomou occasiaõ de o darem por inventor do vinho, & aos inventores das couſas na quelles têpos os constituhiaõ por Deoses, & da qui veyo chamarem-lhe Deos do vinho, fenaõ fosse pelo demasiado ufo delle.

E pelas virtudes que tem, se chama vitis quasi vita, porque o vinho restaura com facilidade os espiritos vitaes dissipados, conforta, repara, augmenta, fortifica o calor natural debilitado, que he o principal instrumento da vida. (*Capitulo XXX., Da invençaõ, qualidade, & virtude do vinho; pp. 172-3*)

::

🌿 *Contains sulfites* 🌿

No anno de 1709 succedeo chover muito cedo, com que começaraõ apodrecer, as uvas estando verdes, quinze dias antes do tempo que costumava principiar a vindima veyo hum criado dar-me conta que hũa das Vinhas estava toda podre,

que se esperava, pelo tempo, em que estivessem maduras, que perdia todas as tocadas da podridão, & que tambem nas outras Vinhas principiava a apodrecer, & que melhor era aproveitar aquellas, ainda que se fizesse vinagre, do q̃ perdellas: mandei vindimar as podres, que não estavaõ ainda com perfeita maduração, encheo-se hum tonel de tres pipas, cozeose, depois de cozido estava áspero de forte que amargava: deiteilhe dous almudes de vinho furdo, & o fez logo riquíssimo, & se vendeo a oito vinteis a canada; & foy excellente até a ultima pinga; & entre todos os remedios o mais singular he este.

O modo de fazer he tomar duas vasilhas & quando está correndo o mosto da bica; se deita hum bocadinho de mecha na vasilha & se enche; & dahi a pouco espaço, se deita outra bocadinho de mecha na outra, & se trasfega; & se lava a que se dispejou; & dahi a pouco espaço se torna a trasfegar na primeira, & sempre a que se trasfega se lava & se deita sempre mecha em quanto a quer recerber; & sempre se vai trasfegando de hũa na outra, com movimento continuo, até q̃ passe o tempo da fervura, que costuma fer a oito dias regularmente: como se vir que está claro como assucar em ponto, está feito, com dque o segredo não está em outra coufa mais que em o não deixarem ferver. (*Capitulo XXVIII., Remedios para tirar os vicios ao vinho depois de cozido; pp. 158-9*)

∴