

🌿 *A complete Italian Renaissance treatise on wine-making* 🌿

TRATTATO

DELLA

COLTIVAZIONE  
DELLE VITI

E DEL FRUTTO, CHE SE NE PUO' CAVARE

DI

GIOVANNETTORIO

SODERINI

GENTILUOMO FIORENTINO.

*[device of the Accademia della Crusca]*

IN FIRENZE

APPRESSO Domenico Maria Manni. MDCCXXXIV.

CON LICENZA DE SUPERIORI.

## ❧ Introduction ❧

**G**iovanvettorino Soderini (1526-1596) was a Florentine nobleman of the highest rank, and I don't know what turned him toward agriculture. But, while living - apparently in exile - at the “*deliziosa Villa di Cedri*,” a property of the Alamanni family near Volterra, he produced a four-volume manuscript on agriculture & the related pleasures of a country estate. Perhaps it's only a coincidence, but I would imagine not, that Luigi Alamanni (the elder) had himself written a famous work on agriculture, in the manner of Virgil's *Georgics*, called *La Coltivazione*.

None of Soderini's manuscript was published during his lifetime, although at the time of his death, he was arranging to have it printed by Filippo Giunti in Florence. In 1600, Giunti published only that part of the work which relates to viticulture and wine; what follows here is a complete transcription of the section on winemaking, which I have taken from the Accademia della Crusca's corrected edition of 1734. It is not clear to me whether the complete manuscript has ever been published, nor do I know where it now is; but it was in the Strozzi library, & presumably still exists.

In any case, it is not generally known as an important text on Renaissance wine-making, and I think it should be, which is why I'm publishing it here. In fact, until reading it myself, I had assumed from the title that it dealt only with the cultivation of grapes, but that is not the case: on p. 69, Soderini says: “*Ma fin quì sia detta a bastante della coltivazione delle Viti. Resta, che ora parliamo alquanto del modo del trarne il vino, e della cura, e diligenza, che si deve porre in abbonirlo, e conservarlo*”, & devotes the next 39 pages (of a total of 128 in this edition of the book) to nothing but winemaking. So, I have transcribed that entire section complete: it is a serious work - an eccentric & more or less continuous series of observations & techniques, closely observed, clearly the result of long personal experience, much of it original, and all of it extremely interesting.

As usual, I've preserved the typography of the original text, including the long “s” [“f”], and so on; the notes in red between brackets were side-notes printed in the margins of the original pages.

## 🌿 Wine-making 🌿

Ma fin quì sia detto a bastante della coltivazione delle Viti. Resta, che ora parliamo alquanto del modo del trarne il vino, e della cura, e diligenza, che si deve porre in abbonirlo, e conservarlo. Il perchè appresso seguiremo della vendemmia, il qual tempo dee essere più tardi, o più per tempo, secondo la qualità de' luoghi, de' fiti, de' paesi, della positura delle vigne, e della condizione, e della natura (p. 70) de' magliuoli, che in esse si ritruovano, e per questa ragione non farà mala avvertenza di spartir le ferotini dalle primaticce, e così per contra, piantando secondochè elle desiderano le forti variate in diversi luoghi disperse, insieme.

*{Luna, in qua' planeti devoa essere in vendemmiando.}* Ne' luoghi tutti si deve osservare di far la vendemmia, che la Luna sia in Cancro, o in Leone, o in Libra, o in Scorpione, Capricorno, o Aquario, ed essa tuttavia sotterra, e se si trova, che essa non abbia maturato l'uve, è bene con l'aceto forte, e con l'orina vecchia innaffiar loro le barbe, e zapparli, e scalzarli. Scrivono, che chi voglia vendemmiare avanti, che sieno l'uve mature, farà il vino debile, e poco durabile, e che chi tarda a far la vendemmia, non solamente offende le Viti, perchè elle portano il peso più del dovere, ma perchè sopravvenendo grangnuola, o tempesta, faccia gran danno al vino. Affermano alcuni, che le Viti tengono l'uve mature in perfezione per sei giorni soli, dipoi perde, se colta non sia, smarrendo, e scemando l'umore. *{Maturità dell'uva, quando sia in perfezione. Segni da conoscere la maturità dell'uva.}* Il segno adunque della maturità non solamente si cognosce, e comprende alla veste, ma dal gusto, ch'ella sia dolce, e fatta; il che si manifesta se l'acino dell'uva scolato, e premuto sia di color rinfuscato, che non più verderognolo trasparisca, ma anzichè negreggi; perchè veramente niuna cosa può apportare a'vinaccioli il colore, & significa l'uva matura. Alcuni altri preso col dito grosso, e con quello, che gli è accanto, il granello dell'uva, e spremendolo forte, se n' esce senza alcuno attaccamento del suo tenerume, netto, e pulito, e ignudo, tengono per manifesto segnale, che ella sia matura; e restandovi appiccato punto della sua carne di dentro, tengono, che non sia arrivata al fine della sua maturità. E alcuni di un racimolo del grappolo cavano un acino, e dipoi in capo a tre, o quattro dì ritornano a vederlo, e se rientra appunto appunto nel suo voto, è indizio, che ella sia matura.

Ora ne' luoghi caldi, a asciutti, verso qualunque parte del Cielo vi sien piantate le vigne, s'ha a vendemmiare affai più innanzi, che in quelle de' luoghi temperati,

febbene in queste sien volte a Mezzogiorno; e nelle parti fredde affai più tardi di tutti questi, perchè indugia quivi a maturar l'uva in sulle Viti, il più (p. 71) che si può. Quegli, che vendemmia piovento cerchi di consumarlo presto, perchè basta poco, ed è men buono. E per questa cagione si dee cogliere l'uva libera dall'acque, dalla rugiada, e dalla guazza, in tempo, e giorno sereno, e quieto, temperato, e caldo; e se sia tenuta, o stata l'uva ammontata, o in altro modo troppo al Sole, sicchè sia alquanto riscaldata, lascisi raffreddare, perchè ella non riscaldasse, e guastasse il vino posta nel tino così calda, a pigiarfi. E deesi avvertire di coglierla condotta a debita maturezza, e non mai acerba, o agrestini. Per la troppa maturezza resta il vino torbidiccio, e naturalmente non rischiarato affatto, e lo fa troppo sdolcinato, e per la sua troppa smaccata dolcezza ristucchevole, siccome la non matura di poca retta, e debole. {Razzese, e amabile.} Quelli, che nella Riviera della Spezie fanno il razzese, e l'amabile, fanno l'uno, e l'altro d'un vitigno medesimo, perciocchè volendo far l'amabile, quando l'uva è matura storcono il picciuolo a dove egli sta attaccato alle Viti, a tutti i grappoli, avendogli spampinati bene, che il Sole vi batta sopra, lasciandogli così per quindici giorni, dipoi gli colgono a far l'amabile. E volendo fare il razzese, quando è pur matura, la spiccano dalle Viti senz'altro, e così si può fare a chiunque tu voglia vitigno per fare il vin dolce senz'altra manifattura. Ma per fare il vino bastabile, e buono, così di poggio, come di piano, ella si dee condurre poco più, che mediocrementemente matura, gettando via con avvertenza i grani marci, e guasti, la tempestate, la secca, l'agrestina, le foglie, che talora s'intricano fra gli acini, e ogni altra bruttura, o schifezza si dee levar via, che sebbene il vino bollendo ha forza di purgare, e levare in capo ogni cosa, è tanto atto a imprimere in se stesso, e incorporare le male qualità, che ogni tristo feto, e corrotto gli nuoce. Accanto a questo si deono trasferre, e metter disperse i vitigni, che fanno diverse sorti d'uve, e di questa maniera s'aranno i vini differenziati, e si conoscerà distantemente la diversa qualità loro. E ancora segno della loro compiuta maturità, quando il granello di dentro ha mutato colore; alla bianca giallo, alla rossa rosso, alla nera nero, e similmente quando l'uva bianca pende in giallo, la negra negrissimo, (p. 72) e la rossa rossissimo, e la verderognola verde, e che tutte sien dolci al sapore, danno segnale appresso di stagionata maturità. Più tardi matureranno l'uve sulle Viti, se quando sono in agresto, si spunteranno loro i tralci.

{Sermenti spuntati alle Viti, fan maturar l'uve più tardi.} Il luogo poi de'vasi delle vendemmie, o vasi, o tini, o canali, o vasche, secondo l'uso del paese; perciocchè in Spagna, e altrove, dove fanno vini gagliardissimi, si possono premer l'uve,

come fanno, ne' grandissimi trogoli murati, che tengan bene; ma dove non sieno i vini così gagliardi, è meglio vendemmiar ne' tini, e tini stretti in bocca, e larghi in fondo, che non in vapori; si deono accomodare in logge aperte, o in stanze grandi, e capaci, al primo piano delle case della villa, dalla banda, che risguarda Tramontana, *{ Tinaie come si deono accomodare. }* e sia di quella capacità in grandezza, che sia per essere assai alla quantità del vino che si giudichi doverfi raccogliere nella possessione, ordinando in modo i tini, o le vasche, che avendo sotto questo luogo accomodato la cantina sotterranea in volta, per canali, o doccia, che dallo zaffo del tino, o canale, a dirittura corrispondano sopra il cocchiere delle botti, che vi si concino di sotto, e a questo s'affetta un canone di legno, che arrivi dall'un pertuso all'altro a festa, e per appunto, commettendolo di sopra, e di sotto, che non si versi; o veramente s'adopera una calza di cuoio acconcia, che tocchi, e arrivi a poter fare questo effetto, per la volta, che sia quando la si mura per la grossezza, di quella pertusata. Di questa maniera si mantiene meglio il vino nel suo vigore, e trattiene in se meglio il fumo, e la forza, non essendo egli tanto diguazzato, diretto, e travasato, e verrà a patir meno. E' ben vero, che quando il vino si tramuta vergine, mentre ancor bolle, e non è ben chiaro, o fatto, non riceve danno dell'essere trambustato; ma in tutti i modi quella sarà sempre maggior comodità, e ti riuscirà con minor fatica senza comparazione più presto l'imbottire. Ma l'accomodar la tinaia a questo modo dee esser fatto da coloro, che raccolgono grandissima quantità di vino, che per la poca, mediocre, e ragionevole, si può murare la vendemmia dove più torna comodo, pure al primo piano della casa, volta sempre a Tramontana, *(p. 73)* e far la cantina ove più piace, volta pure al medesimo modo. E come si sia, le tinaie, e le cantine stanno meglio, più pulite, e più accomodate con volta di sopra, che altrimenti. *{ Sedili di tini, o botti, no deono essere stabili. }* E' sedili delle botte, e tine sono ancora da poterfi mutare, e acconciare a suo modo, e migliori fatti di buon rocchi di travi all'altezza, che bisogna, che non murati; benchè molti e per quelle, e per questi gli approvano più di pietra per la stabilità, e freschezza; ma questa non dà noia a' tini, imperciò si possono fare come altri vuole. E murandosi vasche, e canali, avvertiscasi d'andargli restringendo verso la bocca, e murargli più tosto di muro fatto di pietra, che di mattoni, e all'uno, e all'altro sia l'arricciato, e l'intonacato doppio, e' fassi, e' mattoni ben conventati insieme, e tuttavia al coperto nella stanza detta.

*{ Luna, e sua osservazione nel vendemmiare. }* L'indugio nella vendemmia è tuttavia giovevole a migliorar la bontà del vino, e farlo più durabile; e tutto in ciò ben discerne il buon giudizio di chi con diritto occhio lo considera. E tenendo per

fermo, che chi vendemmia a Luna crescente abbia più vino dall'uve, ma di men durata afsai, che nello scemare, se all'Agosto, Settembre, o Ottobre sopra-  
ggiungano caldi, e secchi grandi, si deono lasciar passare quest'afe, e dopo la  
prima rinfrescatura di pioggia si vendemmi; e soprastando di sei, o otto dì, dacchè  
si vede l'uva esser matura, ma non ismaccata, vendemmisi più tosto così, che  
danneggiar con altro indugio e le Viti, e 'l vino.

Alcuni tengono (e così si truova scritto in lingua Costa, lingua in iscrittura alla  
Greca somigliantissima) che e' sia, e massime ne' lati di pianura, da vendemmiare  
dopo li diciotto, o venti dì della Luna, avendo per opinione, ch'e' vini fatti con  
questa regola diventino più gagliardi, e da bastare, che e' non sien per fare alla  
Luna crescente. Ancora non farà che giovamento, essendo sicuro, che non piova,  
lasciar fuori all'aere per tre continui giorni l'uve colte, stese, o ammontate come  
si può, siccome scerre le nere dalle bianche, e le gentili, e minute, dalle grosse, e  
dure di scorza, non mesticando più che di due forti insieme; e meglio sempre è,  
che sieno tutte trafcelte, e poste disperse, come s'è di (p. 74) sopra divisato. E chi  
vuole il vin bianco polputo, e possente, faccia vendemmiar l'uve bianche a Luna  
crescente, cominciando tosto veduta la Luna con buon tempo, e senz' acqua  
addosso, avendo tuttavia riguardo, che e' non si vendemmi fra le due Lune, nè sul  
dar la volta, che simil giuoco ti farà il vino, e non t'impacciar ne' nostri paesi con  
vasche, o' canali, che vi svapora dentro, e scala troppo il vino smarrendo la virtù.  
E se pur vi sia tanta abbondanza d'uva, che sia necessario adoperar le vasche, o'  
canali, siano stretti in bocca il più, che si può; e altresì i tini, e così in questi, come  
in quelli si porti l'uva con le bigonce più calda, che sia possibile, senza pigiarvela  
dentro, tanto quanto se ne fa, che è meglio portarla sempre tutta intera, senza  
premerla punto nel tino, o vasche, { *Instrumento per tagliar l'uva.* } e poi tutta in un  
tratto tagliarla, e pigiarla; e fa' d'avere a uso di ciò uno istrumento in foggia d'una  
vanghetta leggiere, e sottile, che rada bene, e con questa farai ammostare il vino  
parecchi giorni, e dimolte volte da mattina, e da sera, affinchè la vinaccia non  
riscaldasse, e facesse pigliare il fuoco al vino, tagliando bene i raspi con detto  
strumento, e pigiato poi ancora bene co' piedi, lascialo riposar qualche giorno,  
secondochè tu pensi, che sia di bisogno, e secondo le terre a discrezione, pendendo  
sempre nel meno, che nel più; e fa' che tu non usi quel modo dello svinare, e  
pigiare a un tempo, se tu vuoi, che 'l vino ti basti all'Estate, e non faccia i piè  
gialli, che la causa di fargli al vino nasce da quel grasso, che esce dall'uve,  
quando si pigiano, svinato che tu hai, o mentre che tu vuoi svinare; e così quella  
vinaccia, che di già per lo bollire, e fumosità del vino ha preso il fuoco, spremuta

che tu l'hai, fempre ve ne rimane delle forti, il che fa di subito pigliare il fuoco al vino, che quando è nuovo, non apparisce fuoco, ma possanza, e grandezza, che è quello, che per lo più cercano i contadini, a' quali molte volte occorre venderlo al tino, e ha più spaccio, e ritenendolo per loro uso comporta di molt'aqua, e fa loro maggior parata; e perciò è da lasciar questa usanza, nè mai è da attenersi a' configli de' contadini, perchè son troppo interessosi del loro avere, e troppo vanno dietro all'utile (p. 75) loro proprio, senza guardare a di chi sieno le terre, o ad altro rispetto. E quando tu pensi, che egli abbia bollito, e sia presso che chiaro, e tu l'imbotta così vergine, affinchè nella botte egli si rifenta un pochetto, e vi grilli qualche dì, che questo stabilirà il vino, e lo farà scarico di colore, tenendo pur sempre, come s'è detto, gran cura alle due Lune, e alla volta d'effe. E se allo 'mbottare, e a tutto 'l maneggio, che occorre al vino, osserverai questo, gli gioverai infinitamente, e lo manterrai affai. *{ Vini deboli vengono talvolta per difetto della Luna. }* E volendo vin piccolo, lo farai vendemmiare a Luna scema, e con poca Luna, e quanto manco Luna avrai, tanto men sapore, e colore avrà il vino; e se quando tu vendemmi, la Luna farà all'ultimo fine, crederrai risolutamente, che il contadino te l'abbia adacquato, tanto piccolo, e scolorito farà.

Dee adunque ciascuno usare ogni diligenza in simili affari, perocchè il vino da averlo buono ad averlo cattivo ognun fa che divario vi sia, e avendolo cattivo, il difetto si darà fempre al padrone, come a uono dissipito, straccurato, e senza gusto, e avendolo buono, tutta la lode sarà la sua; perchè' contadini, come s'è detto, son tutti intenti all'utilità loro, e' padroni de' luoghi, o quelli, che per essi n' hanno la cura, deono aver la mira all'utile, e all'onore. Questi così fatti vini è opinione, che s'avvantaggino nel crescere per non iscemare nel bollire, e bollendo non consumarsi da' raspi, che rodono, e più maturi divengono, e più digestibili per l'Estate, e più ancora passato l'anno, se sia in paesi, e vitigni, che lo comporti; ma se conviene mutargli, o a Novembre, o passato Marzo, levata via tutta la loro posatura, e sporcizia, tramutagli in vasselli ben netti, spazzati, puliti, e mondi.

*{ Vini piccanti. }* E per fare ancora i vini piccanti, saporiti, e dolci, aiuta affai dopo la prima sera, che sieno messi, come s'è detto, i grappoli interi nel tino, e tagliati, e minuzzati coll'istrumento descritto di sopra, pestare con istanghe, o con mazzapicchi rotondi, che abbiano la caperozzola piana, almeno un dì sì, e un dì no, e si lascerà riposare per due altri dì, avanti che s'imbottino.

Alcuni cavano, pestata che sia, e tagliuzzata l'uva posta intera co' suoi grappoli nel tino, così destramente, (p. 76) ma non affatto, la metà del vino, e lo pongono in una tinazza, coprendola ben di sopra prima con un panno lino, o lano, e poi

con tavole sopra a traverso, che non isvaporì, finchè sia ben pesto, e pigiato nel tino il restatovi dentro, e dipoi vi rimettono dentro quella metà della tinozza con bigonciuoli con più prestezza, che possono; facendo, e rifacendo ciò un dì sì, e l'altro no, e così vengono a fare un vino di diverso colore, odore, sapore, e potenza; e questa manifattura giova assai ne' piani, e in que' lati, ove sieno le Viti sopra gli arbori ne' luoghi umidi, rettificando assai, e riducendogli a maggior polso, e ne' luoghi grassi molto gli ritira.

E a fare un buon vino si mette tanta somma d'uva buona trascelta, canaiuola, o altra di buona razza in un tino, che renda un tanto a discrezione, e come farà bollita due, o tre dì, avendola pochissimo pigiata, e men minuzziata con l'istru-mento (e altri avendo gran copia, pigliando quel vino, che esce dall'incalcatura de' grappoli sopra messi l'uno all'altro) convien cavar tutto 'l vino, che n' esce, e porlo in un altro tino, che di grandezza sia uguale a quello, e questo ben finir d'empiere d'uva buona, di condizione pari a quella di prima, che sia ben pestata co' piedi; e in quello secondo tino, come egli sia diventato ben chiaro, imbottarlo, avvertendoti, che potrai ancora porvi una certa quantità d'acqua, subito che tu la levi dal primo tino; ma sia l'acqua postavi a una certa discrezione, e ancora prima un pochetto in sul primo, lasciarlo bollire, e schiarire, come s'è detto, e poi imbottarlo; così vi si ponga sempre alla rata del vino, o dell'uva, che vi si mette sopra al secondo tino, la quantità, e misura dell'acqua. *{Vini coll'acqua alla Lombarda.}* Ma volendo poi fare i vini mescolati con acqua, come si costuma a Bologna, e per tutta quasi la Lombardia, si dee subito poste l'uve nelle tine, mentre sono i grappoli interi, senza pigiare, o altramente averle tocche, mettervi l'acqua, che e' ti pare, che e' possa comportare il vasello, e la qualità dell'uve, e vino, ed essendo le uve buone, e gagliardo'l vino, non vi vorrebbe essere manco della quarta, o quinta parte d'acqua, e massimamente, che l'acqua non fa mai scemare, nè crescer tanto il vino, quanta ne è stata (p. 77) posta dentro, rispetto alla bollitura fatta comunemente.

Alcuni a questa mescolanza aggiungono un poco di sale (come farìa tanto, che ne tocchi un'oncia per barile) avanti che nel tino egli abbia cominciato punto a bollire. *{Acquetta alla Romanesca.}* E alcuni volendo fare acquetta alla Romanesca, dirompendo il vino, e diguazzandolo bene con un baston tondo dal cocchiere per quattro ore, vi pongono u po' più sale, e acqua per metà coll'ordine sopraddetto, e quello, e questa passati tre, o quattro dì, lo imbottirai, che farà chiaro, e delicato. E quando ti venisse bene di farne del più piccolo, cioè di manco possa, e vigore, farai pigiare co' piedi benissimo tutti quelli raspi, che vi

restano, acini, e fiocini, e vi porrai tant'acqua, quant' era la quarta parte del vino, a che poteva riuscirci il tino, e medesimamente passato i tre, o quattro dì, l'imbatterai, e farà buono a bere così, e da mescolare co' grandi. Ma per farlo affai gentile, pongasi in un tino d'uva buona bene stagionata, matura, e che sia stata prima in terra distesa, e sparsa al Sole, almeno cinque, o sei dì, avvertendo di coprirla con panni bene contr' al sereno, e che non vi piova, o vada guazza sopra, o rugiada, e lasciala poi, posta nel tino, stare un giorno; e pigiata, e tagliuzzata una volta sola con diligenza, caverai subito, che n' esce, e imbotterai.

Sgannerai ancora quella quantità d'uva, che tu vuoi, che sia di buona forte, osservando sempre, che per ogni dieci bigonce d'uva, tu v'hai a porre due barili d'acqua bollente; coprirai subito con un coperchio, che fuggelli bene fatto di asse, che si soprappongano; o veramente si metta in un tino, che abbia il fondo di sopra da potersi ben chiudere, e ferrare; dipoi statovi un giorno, o due, e non più, lo svinerai, imbottandolo in botte pulita, netta, e di seto buono, e farai, che ogni volta, che se ne attinga un fiasco, che s'ha a empier di vino, vi si getti sopra prima pieno d'acqua; e qualche volta quando va allo scemo, in cambio d'acqua, vi si metta di buon vino, che così si farà durare; ma avvertisci, che di questo vino bisogna attendere a cavarne ogni giorno, ancorchè non se ne volesse bere.

Ancora essendo cavato via il vino del tino, leverai (p. 78) subito i raspi, che vi sono rimasti in cima, che sieno asciutti, e quelli ancora degli altri tuoi tini, facendo pestar benissimo il rimanente; ed essendo stata l'uva bigonce sessanta, le ne porrai sopra dieci, o undici d'acqua; e coperto ben quel tino, ne potrai bere a dilungo da quattro, o cinque dì in là, e si conserverà un pezzo con que' raspi senza inforcare.

Ancora mettendo in un tino sessanta bigonce d'uva buona ben matura, lascerai dentro per cinque, o sei dì senza farle cosa alcuna, e dipoi caverai il vino, che verrà fuori, e lo metterai in una tinozza, pestando subito l'uva del tino co' piedi, e gettandovi sopra venti barili d'acqua, e più ancora, e meno, secondo la sua qualità; e fatto questo ritornerai dentro tutto quel vino cavato, e pigerai bene poi un'altra volta ogni cosa insieme co' piedi, e dopo tre, o quattro giorni l'imbatterai, e riuscirà molto buono. E' bene tutte l'uve, pigiate che elle sieno co' piedi, poste nel tino, tagliarle coll'istrumento detto minutissimamente, vedendo di tagliuzzare ancora tutti i raspi de' grappoli dell' uve, perchè questi faranno sempre più saporito, e più piccante il vino. {Vino d'acini.} E a voler far vino d'acini, il che è una nuova invenzione venuta da Città di Castello, bisogna pigliar delle migliori forti d'uve, e delle più mature, e belle, che tu abbi nella

vigna da far vino; dipoi tenutala quattro, o cinque dì aperta, spiegata, e stesa a fommofciare al Sole spicciolata tutta a granello a granello, empi la botte intera per fino al cocchiume; fa' poi dare una scossa alla botte tre, o quattro volte, che' granelli rientrino bene insieme, e quello spazio di lato, che per esser avvallati, resterà voto in cima, riempilo di nuovo di granelli, e trilla la botte un'altra volta, e quando la truovi tanto piena, che più non ve ne possa patire, tura la botte col cocchiume, fasciato di stoppa, o panno lino, sicchè vi entri per forza, puntellala, e lascia bollire, e in capo di quaranta dì comincia a bere dalla cannella quanto ne viene dì per dì; poi quando ella non getta più, riempila di vin vergine, e in capo a quindici ricomincia a ribere per la cannella, e votala affatto, beendone ogni giorno.

Affinchè i vini riefcano senza fumosità, sebbene sia uva trebbiana, o più tagliarda, arriv all'uva (p. 79) tutta intera nel tino la farai premer subito, scolando quel vino in un tino, o più tosto in una tinozza, a causa che eglia abbia a poter più esalare. Ma perchè per otto dì, o dieci egli farà della schiuma assai, non mancherai di levarla con una mestola grande bucata di legno, quanto bisogni, e dipoi la caverai per tal modo, che e' non porti via punto della feccia seco, che è in fondo, e così l'imbotterai; e ciò si può fare con tutte l'uve nere pel medesimo effetto. E volendo fare un vin puro naturale, che non sia intricato co' raspi, bolla, e si purghi più presto; spremi a grappolo a grappolo con le mani l'uva sopra la pevera, che sia messa sopra la botte, dentrovi quel liquore, che n'esce, tanto ch' ella s'empia, dipoi turala, e come sia schiarito, si può cominciare a bere; e di mano in mano avendo gettati que' grappoli spremuti in un tino, che tu abbia quivi presso, o in bigonce, dalle quali vi si portino, gettavi sopra dell'acqua a discrezione, e farai un raspatino da cavar la sete, ma non già di nervo alcuno.

{*Vin dolce con l'acqua.*} A fare il vin dolce con l'acqua, porrai due mila cinquecento libbre d'uva buona nel tino tutta intera, e pestata bene, vi getterai sopra libbre settecento cinquanta d'acqua, compartendola in cinque, o sei matine, e con la mestola intorno a' raspi rivolgendoli; cavando dipoi il vino, che in tutto vi sia badato sette dì, l'imbotterai, e farà chiaro, dolce, e piccante.

{*Vin dolce frizzante.*} Similmente ponendo trenta bigonce d'uva nel tino, lasciatevele così intere per tre, o quattro dì avanti che tu le pesti, e poi pestate, e tagliuzzate collo strumento detto, benissimo, mettivi cinque, o sei barili d'acqua bollita nella caldaia, coprendo ben subito il tino con tavole, panni, e coperte; e lasciato star così tanto, che schiarisca, l'imbottino, e farà un vin dolce frizzante.

Ancora ponendo, per dir così, il Lunedì trenta bigonce d'uva buona, bene

scelta, matura, e non rotta, o punto acciaccata; il Martedì fera vi porrai sopra almeno dodici barili d'acqua, facendo sempre il barile di libbre centoventi, e la caverai la fera del Mercoledì, depositandola così avvinata in una tinozza, affinché esali; il Giovedì fera poi tu la ritornerai sopra la detta uva, e un'altra volta la caverai la fera seguente de Venerdì, (p. 80) ritornandovela solamente la fera seguente del Sabato, e cavandola ancora la fera seguente della Domenica, la porrai per questa volta nella tinozza medesima, e poi diligentemente ripestata ben quell'uva, la mattina del Lunedì seguente trarrai subito sopra il tino la medesima acqua avvinata, lasciandovela star dentro fin al Mercoledì; allora cavandola tutta, e imbottandola, avrai vin chiaro, saporito, e buono.

{ *Vino, che mantenga il dolce tutto l'anno.* } E di più pigliando dieci bigonce d'uva simile buona, tenutala quindici, o sedici dì sopra la paglia distesa al Sole, difendendola dalla brezza della notte con buone coperte lane, e line, e procurando, che la paglia, che alzi quattro dita, sia sparfa sopra tavole secche; dipoi posta nel tino, e ben pestata co' piedi, getterai sopra dodici barili di vin buono nuovo schiarito, e passato solamente dieci, o dodici ore, imbatterai tutto quello, che dallo zaffo scolorando venga fuori, a farà vino mantenente il dolce tutto l'anno.

Ancora pigliando tutta quella quantità d'uva, che ti parrà buona, e matura, e asciutta, non rotta, o macolata, postala nel tino, la lascerai così stare per otto, o dieci dì, affinché calcandosi bene tra se stessa insieme, renda del vino affai, il quale imbatterai tanto quanto ne venga da per se agevolmente, e farà eccellente: dipoi fa' pigliare al solito que' grappoli interi, e imbotta il rimanente.

{ *Vino dolce, e gentile.* } Appresso questo piglierai dieci parti d'uva grappella matura stata al Sole sopra la paglia sotto alli dieci dì, e postala nel tino senza rompere, dopo due dì vi getterai sopra cinque, o sei bigonce di vin nuovo, chiaro, buono, e non carico di colore; e passate ventiquattr'ore, caverai tutto quello, che ne può venire, e l'imbatterai; rompendo ancora le dette uve, e ponendo sopra altrettanto del vino medesimo, lasciandovelo star su due, o tre dì, e cavandolo al modo detto; { *Vino bianco d'uve nere.* } poi la quarta, e ultima volta, pestata benissimo la medesima uva, vi metterai sopra altrettanto del medesimo vino, lasciandovelo star su un dì, poi cavatolo al modo detto, l'imbatterai, invasellandolo diversamente; così averai un vino dolce, e gentile: e di più piglierai otto, o dieci bigonce d'uva matura buona, e la pesterai bene, e poi empierai una boticella di quel vino, che uscirà fuori, la quale ben chiusa, e (p. 81) cerchiata, posta così piena nell'acqua, talmente che ella s'attuffi tutta appresso a quattro dita della cima, vi lascerai star dentro per quindici, e più giorni, più, e meno, secondoche sia quel vino potente;

e poi farai portare quel vafello così pieno, senza più trambuffarlo, nella volta, e ti darà vin bianco d'uve nere, e si manterrà dolcigno tutto l'anno per non aver potuto bollire.

*{ Vini dolci in varie fogge. }* E appresso pigliando uva buona, e ben matura, scelta, taglierai via tutto 'l picciuolo del legno colle forbice, e tutti gli acini agrestini, e non maturi, e così mondi gli metterai di mano in mano in una tinozza, che sia sopra un carro, all'ombra sotto un portico, e la manderai girando le ruote con esso la fera alla rugiada, così seguendo per otto dì, dipoi caverai tutto quel vino, che n'uscirà agevolmente, e farà dolcissimo. Farai anche dipoi tutta quell'uva, che ti darà vino poco differente di quello.

Appresso a questo tu potrai dell'uva buona sopra i graticci, o asse nel forno tanto scaldato che ella rigonfi, e rigonfiata la caverai mettendovene poi dell'altra, secondochè tu vorrai far del vino in quantità, e pestata alquanto la getterai sopra il vino imbottato. Il quale essendo subito ben chiuso, in capo a quindici dì farà più, e men dolce, secondo la qualità dell'uva, che tu v'averai messa; ma il suo proprio è di porre per ogni cinque barili di vino una libbra di detta uva, ben qualificata; e averai vino dolcissimo da durare.

E di più piglierai dieci, o più sacchetti di tela, lunghi un braccio, e un quarto, aguzzi in fondo a uso d'una gugia rotonda, di tela di panno lino, anzi più tosto di panno lano ordinario grosso, mettendo il pelo di dentro, giusto in foggia tagliati, e cuciti, di scartoccio, con un cerchio di legno in bocca, che tenga aperto tre quarti di braccio, e acconcia una scala sopra due cavicchj alti da terra tre braccia, e mezzo, ponendo loro poi sotto una doccia di due assi larghe mezzo braccio commesse, quanto è lo spazio di que' sacchetti, e stia un po' a pendio, finchè il vino che si cola in que' sacchetti possa scendere in un tino posto a terra quanto bifogni; e così acconcio tutto, potrai ne' sacchetti tanto vino pigiato di fresco non bollito, quanto vi possa capire; il qual mentre uscirà (*p. 82*) torbido, riporrai dentro, tanto che esca chiaro, e allora non gli farai altro, finchè que' sacchetti non cesseranno di gettar fuori; i quali lavati benissimo, tornerai quelli di nuovo pieni al lor luogo, avendo però prima imbottato tutto 'l vino, che farà uscito chiaro: osservando quest' ordine finchè tu ne abbi fatto quanto vuoi, e questo vino riuscirà dolce, e tanto oppilativo, quanto quelli, che s'imbottano torbidi, e che così mal purgati si beono.

*{ Vernaccia di Vite Bergo. }* In questa stessa maniera si fa alla vernaccia, che si cava dell'uva della Vite Bergo, imbottandola in botticino di tre, o quattro barili, e non più, mutandola la prima volta in capo a un mese, poi ogni due mesi, tanto

ch'ella si bea. E chi la vuol naturale, l'imbotti di fodo senz'altro, poi la tramuti, e ha più fummo, e fapor migliore.

Il oltre piglierai tanta quantità d'uva ftagionata buona non pefta, come cape in una botte, fecondo 'l tuo animo ben cerchiata, ed empila di que' granelli fin a un palmo, chiudila dipoi molto bene, puntelando il concchiume con travicello alla volta della volta, per difficultare il bollire. E come fenti, che egli non bolle più, prendi una tinozza di dolciffima vernaccia, e tienla appo la botte, ordinando poi a coloro, che hanno a cavar quefto vino piccante, che lo mefcino per la prima volta così puro; poi, chiedendo del dolce, lo mefcolino con un po' di vernaccia, e dicendo che rechino di quello più dolce, aggiungano tanto più vernaccia; e così fequendo, da una fola botte tu avrai vino di più fapore, e tutto delicato.

*{Odore di moscadello come si possa dare a' vini nuovi.}* Apreffo quefto per dar l'odore del moscatello al vin nuovo imbottato chiaro, vi si pongano de' fiori si falvia feccati all'ombra quell'anno (dentro meffi a un facchetto, o pezza di lino) come farebbe a dire un pugno per barile, ben chiusi nel panno, affinché non efali fuore, e che'l vino poffa ricevere quel fapore di moscatello, ma gli legherai talmente al cocchiume con un filo, che non paffino la metà della botte, e in capo a otto di si tirino fuori, e farà il fimile a porvi la fementa di curiandoli; e per aggingnerli dappoi gentil fapore, vi si mette poi dentro trogiolatura di nocciuolo fecco, poi il vino nuovo (p. 83) sopra, avanti che abbia finito di bollire. Faranno quefto medefimo i fiori di sambuco fecchi all'ombra, ficchè calino dal cocchiume fin a mezza botte, e tuttavia si dee avvertire di fpiccar l'uve intere dalla Vite, senza peftarle prima, quando si vendemmia, come mal si ufa fare. Volendo poi fare con comodezza quefta forte vini, hai a conto di quefto a far lavare talmente i tini, che non refti dentro bruttezza, o fporcizia alcuna; perciocchè come il vino non bolle pulito, ma fporco, non è meraviglia, che non si confervi; poi fecondo che giugneranno l'uve intere a cafa, tu le farai bene infraguere co' piedi nella bigoncia, e poi di mano in mano le farai gettare ne' tini, accomodati al coperto per la pioggia, e Sole, che l'offerderebbero, e maffimamente che l'uno, e l'altro impedirebbe il ben bollire; quefto facendolo bollire troppo prefto, e quello noierebbe, che non ben bolliffe. Quefto si dee fapere: che il vino quanto più bolle lentamente è fempre meglio. E chi gli vuole lafciar bollire ful tino, par che fette di abbia a bastare in monte, e cinque in piano. E volendo fare un vino che fia di forza, di fapore, e color buono, vedi di metter interi tutti i grappoli nel tino, fpiccati con diligenza della vigna, e subito accuratamente pofiti, e pigiati, e tagliuzzati dopo ventiquattro ore, levane il vino, e imbottalo nella botte, ove egli ha a ftare, e quivi

lasciato stare altre ventiquattr'ore, lo ritornerai nel tino per altre ventiquattr'ore, e così segui per quindici dì alternativamente, e dipoi imbottalo per affatto, e beilo. Quando ancora bolliranno i vini ne' tini, *{Erbe medecinali, o odorifere come conferiscano il valore, e l'odor loro a' vini.}* se tu metterai nel fondo loro a bollire qualche sorte di erbe di sapor buono, o di qualche virtù medicinale, o odorifera, come rosmarino, nepitella, menta, fermollino, vivuole mammole, timo, rose, vivuole, garofani, narcisso, musco greco, mughetto, selbafarella, e simili, prenderanno l'odor medesimo, che hanno dette erbe; ma l'acqua, che tu poni sopra' vini, sempre ponvela cotta più tosto, che cruda, e così ancora avanti che si ponga il mosto ne' tini, profumagli coll' incenso dopo che sieno stati ben lavati con acqua, bollitovi affai sale dentro, e tien pieno i tini fino in cima, tanto che tu possa levar la schiuma, che rigonfia, e ogni altra *(p. 84)* bruttura, che egli gettasse di sopra, e portala via lontano dalla cantina, perchè generano poi certi moscherini, che vanno a rischio di far guastare il vino; il quale volendo fare e dilettevole, e utile, sgranellerai quella quantità d'uva, raccolta da diverse Viti perfette, che si parrà ben asciutta, stagionata, e netta, ponendo sempre a ogni dieci bigonce d'uva spicciolata due bigonce d'acqua ben bollita, tornandola subito sopra la botte, sopra la quale tu l'arai messa, e potrai bere di questo vino dopo un giorno, o due; e ogni volta che si manda a attignerne, si può, e si dee metter di sopra altrettanta acqua per volta, finchè muti sapore. Eleggerai ancora uva della migliore, che si possa trovare, per far buon vino, di scorza dura, e che sia molto bene stagionata nella sua maturezza, e sgranellala senza spremerla con diligenza, mettendola poi in una botte, o altro vasello da vino, finchè ella sia quasi piena: accanto gettavi sopra un barile di buon vino vecchio possente, e maturo; bolli poi dell'acqua a discrezione, e così bollente gettavela sopra, sicchè ella sia piena, e lasciala stare fin tanto che fermi il bollire, e che egli sia raffreddato, e comincia a berne; e a qualora tu ne cavi vino, riempi con altrettanta acqua, ma meglio è non cavar vino, se on ogni ventiquattr'ore. E nella sorte di così fatti vini, conviene sempre ben puntellare, o legare le botti, e avvertire, che tutte siano ben cerchiare. Più appresso pesta, e pigiato che tu arai l'uva, cava subito il mosto dalle grasse, e depositalo in un tino di buon sito, e cuoprilo con un lenzuolo netto, o panno più grave, o stuoia, e componivi sopra delle tavole, che ben si commettano, e compongano insieme, che non isfiati, o svapori, e lascialo stare così per quindici, o venti dì, e fra tanto schiumalo ogni dì, e dipoi imbottalo mescolandovi a discrezione un po' di vin vecchio sano, e buono, e farà perfetto.

*{Vino odorifero.}* E affine che sia odoratissimo, piglia un arancio, o un cedro di

mediocre grandezza, ficcandovi dentro tanti garofani buoni, che si tocchin l'un l'altro, dipoi mettilo nella botte del vino, ficchè non lo tocchi, e chiudi benissimo la botte; e non volendo tanto odore, da prima quando e' bolle, mettivi (p. 85) dentro affai scorze di mele appiuole, e di pera cotogna, e di moscadelle secche, e lascia bollir con esse; poi quando imbotti levale, e averai un odor suave. Oltre a questo metti libbre cento, o più, o meno, ficcome ti vien bene, d'uva buona, e ben matura nel tino, e pestata bene vi metterai sopra il terzo, o poco più d'acqua, compartendolo in cinque, o sei mattina, colla mestola intorno a graspi levati, e dipoi caverai il dì seguente tutto 'l vino, imbottandolo subito, e riuscirà dolce, e buono, con pungente picco.

Ancora poi sei bigonce d'uva ben matura nel tino, o più, o meno, come ti pare, lasciandolo così per tre, o quattro dì innanzi che si pesti, e pestato che egli sia benissimo, porraivi sopra una bigoncia, o poco più d'acqua bollente, più, o meno per rata, coprendo bene con coperta doppia il tino, e dopo ventiquattr' ore imbotta, e farà simile.

{ *Vin bianco come divenga rosso.* } Si fa del vino bianco rosso, col farlo bollire ne' guscii dell'uva nera, e mettendo buona quantità della cenere di essi nella botte del vin bianco, col mesticarlo bene, e chiuderla con diligenza, e di lì a quaranta dì farà diventato rosso.

E così per contrario vin dolce si può fare semplicemente mettendovi, quando bolle, dell'origano; e con le sole uve mature lasciato stare al Sole per quattro dì, facendo loro canfare il sereno della notte; poi pigiate bene imbottarlo.

{ *Vino cotto.* } Ancora riesce dolce, ma fumoso il vino, che si cuoce; e deesi cuocer quello degli arbori di piano, e ogni vino ponendolo a bollire in gagliardo fuoco, in caldaia, che ne tanga gran quantità, quando egli ha finito di bollire sul tino, nè ancora tanto, perchè resti con più forze, e bollendo si fa scemare un terzo, poi s'imbotta, e durerà.

E cocendo un barile di trebbiano, o altro vin bianco buono, e bollendolo, fattolo scemar tanto, che si riduca a quattro fiaschi, ponendo poi un fiasco di questo sopra un barile di trebbiano, o bianco detto, lo farà diventar possente come greco, e si dee fare alla vendemmia.

E così il vin d'uve nere cocendolo diventa (p. 86) bianco, anzi tutto quello, che si cuoce, o sia d'uve nere, rosse, e bianche, divien vin bianco, cotto che sia, dimodochè ne scemi bollendo un poco più del terzo. E di miù mescolando la feccia del vin dolce nel vin nuovo, che sia un poco di sapore aspro, diventerà delicato, e buono. Così poichè sieno messe quattro some d'uva nel tino mettendovi

dentro del mele distrutto, e mescolando con esso pepe acciaccato si farà possente. Similmente prenderà d'ogni cosa d'odore, come musco, ambra, zibetto, più, e meno a discrezione, secondochè sen' infonderà nel mosto, che bolle senza raspi.

*{Vino come si rēda gentile, e odorifero.}* Mettendo nel vino, tosto che egli sia imbottato, finocchio, e fantoreggia, pesti a discrezione, e mesticato, si renderà il vino molto gentile. In questa medesima maniera si farà odorato, e saporito, mettendovi coccole di mortella salvatica, fecca, e sfogliata per dieci dì, e poi colarlo colla calza detta; e saperrà di vivuole mammole, mettendovi dentro un sacchetto della lor polvere pesta, e sia il sacchetto di panno lino bianco, pulito, sottile, acconcio con un filo, che penda dal cocchiere fino al mezzo della botte, quando v' è di prima giunta imbottato il vino, che sia alquanto giovine. Secca ancora all'ombra i fiori della Vite lambrusca, e sfogliati, e tritatigli bene, mettili in un vaso nuovo, e quando tu vorrai inodorarlo, metti una giusta porzione di due pugni in tre barili di vino, e imbottalo ben chiuso, e in capo a sei, o otto giorni renderà quell'odore, e si potrà bere. Si possono ancora, posti nel sacchetto calare dal cocchiere a mezza la botte, sospeso a uno spago, tanto che'l vino prenda quell'odore; e perchè non vadano nè guazzando, nè a galla, leghivisi insieme una pietra marmoreccia pulita.

*{Vino nuovo, che torni come vecchio. Fatturare il vino per rischiarare, e darli vigore.}* Il vino si fa come vecchio di nuovo, se tu pesterai insieme sien greco, mandorle amare, e gomma di pono per ugual porzione, e poni in un sacchetto nella botte penzolone a proporzione, e parrà veramente vecchio.

Ancora a' vini di piano, che sien deboli, si dà lor forza schiarandogli coll'allume di rocca, colla calcina viva, e colle chiara dell' uova, queste mescolandole, e ponendole in un sacchetto al modo mostro (p. 87) di sopra, e poi schiarito, cavarlo rinvasellandolo, e a questa maniera durerà ancora affai, ma è malfano, e non molto da approvare.

*{Imbottare i vini innanzi, o dopo l'aver bollito su'tini.}* Sono alcuni, che pongono per disputa di gran contrasto, se sia più da commendare, e approvare il lasciar bollire i vini inful tino, quanto possa durare a bollire, o sì vero non punto, o qualche poco. E non è dubbio che la diversità de' paesi, e situazione de' luoghi, e qualità di Vini è da creder, che ricerchi sempre qualche privata osservazione; onde procede, che non si possa dare in ciò una certa regola universale. Con tutto ciò per la più parte dell'Europa, ove si tien conto di procurare i vini, come nella loro amica Germania, e 'n Francia, e in Spagna, e in Italia per lo più, e in Candia, ove si fanno le malvage, e 'n Cipri i grandissimi vini, poco, o non punto si lasciano

bollire ne' tini, vafche, o altri vafi, dove gli fanno; perchè quanto più bollono i vini, più diventano duri, groffi, infipidi, fortigni, fvaniti, di poco polfo, e deboli, di più ofcuro, abbietto, e appannato colore, e di durata minore, e per questo ancora di poco, e cattivo nutrimento, e mal fani. Approvandoſi adunque i vini per eletti dal colore, dal ſapore, dall' odore, e dalla chiarezza, e limpidezza ſua, bollendo tanto quanto poſſono durare a bollire perdono la maggior parte di queſte condizioni, fnervandoſi, e difvigorendoſo ſenza fine, e ciò gli rende ancora atti a guaſtarſi offuſcando il colore, coſa , che non avviene a quelli, che s'imbottano di fodo, ſenza laſciargli punto, o poco bollire, oltorchè ancora queſti comportano dell'acqua non ifcemando ſapore, indizio chiaro de lor vigore acquiſtato, e mantenuto naturalmente. E chi non ſa, che ponendo per ciaſcheduno di due tini trenta bigonce di buon uva ſtagionata per uno, quello, che ſi laſcerà bollire, di trenta non paſſerà diciotto? Il che ſi prova ancora dal vino, che ſi cuoce, che ſi cognoſce bollendo quanti egli ſcemi, e tanto più inſul tino che bolle da ſe adagio, e l'acqua, e tutto, che ſi fa bollire, ſcema. Adunque ſi può riſolvere, che per bollire i vini quindici, o venti dì, no ſi conſervino; ma più toſto quanto manco bollono; perchè per l'eſperienza ſi vede, che a bollire i vini finchè ceſſino, (p. 88) non ſi mantengono perciò più degli altri, ma meno affai. E' ben vero , che quanto più poi ſon laſciati nelle tine, dacchè ſon divenuti freddi, tanto più ſon per durare; nè queſto avviene perchè abbiano affai bollito, ma sì per eſſerſi fatti forti nella cima i raſpi, i quali durando di ſtarvi, l'innacetiſconno, {*Aceto roſſo come ritorni bianco.*} ſiccome poſti ſopra l'aceto ſtretto lo fanno tanto più inforzare, e tanto più, quanto più vi ſe ne pone quantità, e fatto un ſuolo d'eſſi d'un palmo, ſopra poi gettandovi aceto roſſo lo fan bianco.

{*Claretti, o cireguoli alla Franzeſe.*} Ora per far perfetti vini claretti, o cireguoli fatti alla Franzeſe, conviene primamente condotti i grappoli interi al tino, peſtargli co' piedi nelle vinacce, ſicchè ſiano ben pigiati, e ſubito ſubito imbottargli più netti, che ſi può, ſtoppando bene il cocchiere con ſtoppa, e pece, o cenerata, che tutto tien forte, e non laſcia ſfiatare. Poſſonſi ancora quell'uve ſtrizzare al torchio, ma meglio e peſtarle, e peſtando col mazzapicchio cavarne quel che ſi può, venendo poi fuori a queſto modo il vino migliore; facendo poi vinelli con acqua ſopra, ſempre bollita, alla vinaccia, vi reſti peſtato che ſia; ma chi vuole, empie più volte il dì del medefimo quella botte, finchè getti fuor la ſchiuma dal cocchiere di ſopra, e dipoi ſi tura affatto; e piu amabili referanno tramutandogli di tre dì in tre dì, due, o tre volte, levando lor ſempre la feccia di ſotto; e queſto è meglio, che indugiare, come molte fanno, un meſe intero a tramutargli, comechè alcuni

abbiano per opinione, che il tramutargli levi lor forza, quella acquistata dalla madre, che resta in fondo, e gli mantiene gagliardi; ma questi bisogna bergli più presto, perchè v'è dubbio, che piglino 'l forte. Ma mettendo in queste botte il terzo di mosto dolce, fatto al modo detto, d'uve mature nere, il quale non può bollire per essere maggiore quantità il vecchio, che 'l nuovo, faranno dolci, e amabili. E sappi, che quante più volte faranno pigiate, e calcate l'uve, tanto più avrà del puro il mosto; ed essendo il vino men calcato, più si purificherà, e farà ancora più durabile, e meno trattiene il sapor de' raspi.

Essendo l'uve deboli, e acquose, lascinsi bollir più, e le di meglio forte, e più fode, manco, e quanto (p. 89) più grassi, e acquosi sieno, e di piano, si lascia bollir co' raspi, e l'altre dure, e di poggio meno. Quanto più uve s'ammosteranno insieme, tanto riuscirà più gagliardo il vino, e più puro, e più netto; così meglio ancora si conserverà insieme nelle botti grandi, siccome si vede in Santa Maria Nuova di Firenze, e all'Oreto, che quivi è una botte di trecento sessantacinque barili, e là di cento cinquanta, e di cento più d'una, e si conserva benissimo.

Tienfi per opinione, che l'olio buono posto sopra l'ultima cima della botte, in sommo del vino, si 'l conservi bene, e 'l faccia ottimo; e così il mele posto in fondo lo migliori assai. E quanto all'olio, si conosce per esperienza quanto egli possa, sopra 'l vino di pomi granati, che lo mantiene, e conserva pur assai.

{ *Vino passo.* } Il vino passo, che da' Greci è tanto lodato, si fa coll' uve lasciate appassire, e quasi seccare in sulle Viti, ed è buono ne' luoghi temperati.

{ *Vino moscadello.* } Dell'uva, che' Greci domandano stica, noi moscadello, si fa il vino moscadello odorato. E quel di Taglia del paese di San Remo passa tutti gli altri d'Italia, fin quello di Montefiasconi, e di Piombino. Fassi ancora d'uva moscadella nera, che sebbene fa poca uva, il liquore è tanto buono, che merita il pregio dell'opera a interessarvifi. Alcuni fanno vino odorato di qualunque uva dolce seccata al Sole tanto, che ella scemi di peso la metà, spremendola pei [*recte, poi?*] bene, e lasciatala poco bollire, imbottando subito; e per fare il secondo vino vi aggiungono altrettanto d'acqua, quanto ne sia uscito di vino.

Alcuni altri più diligenti, i grappoli d'uve secchi gli cacciano in vino eccellente tanto che rigonfino, poi premuto bene, imbottano quel vino, che n' esce, e accanto aggiugnendovi dell'acqua fanno il secondo.

Ancora seccando l'uva sopra' tegoli al Sole, ficchè scotti, e subito spremuta, fa il vino oltramodo dolce. Aggiunonvi alcuni quello, che è chiamato dachiume, avendo seccate l'uva con rivoltarle spesso in luogo chiuso per sette dì, tenendola da terra alta quattro braccia in fur un graticcio, mettendole dentro al coperto la

notte, l'ottavo giorno pestandole, e pigiandole bene, e poco dopo imbottandole lo fanno (p. 90) di buon sapore, e odore. Si scelgono ancora affai uve fatte passe al Sole, e messe in paniero di giunchi, vi si rompono gagliardamente con bacchette, battute, e così acconce al Sole, si pongono nelle gabbie sotto lo strettoio, e tutto quello, che si scola, si serba, ed è vin buono da serbare, che ha corpo come la sapa; e avanti che l'uve si pigino, o pestino, quello, che si scola da per sé, lasciato bollire ne' vasi, dove si scola, per quaranta dì al Sole si tiene, e appresso s'imbotta, e farà buono.

{*Lagrime.*} Il vino, che si addomanda di lagrima, si fa ancora in questo modo' ma lasciandolo bollire, subito scolato dall'uva non pigiate, in fulla botte ben chiusa, e ferrata col cocchiume, lo mettono. {*Vino per gli ammalati.*} E a fare un vino di poca forza, e delicato da dare a' malati, sopra venti misure di mosto se ne mescoli dieci di acqua, e lasciato bollire insieme tanto, che fermi, s'imbotti, che farà lor buono, e giovevole. Alcuni altri prendono la metà di mosto, e la metà d'acqua, e lasciato bollire fin che resti l'imbottano. E due terzi d'acqua, e un terzo di vino, ovvero cacciata quell'acqua sopra un terzo d'uve non pigiate, e anche postavi sopra la vinaccia spremuta al torchio sotto la Vite, e imbottato per mezzo anno, si conserva acquerello, bevanda buona per la famiglia.

E' opinione, che dell'uve nere esca il vino più gagliardo, che delle rosse, e più soave delle bianche mediocre.

La pece Greca distrutta, e posta nel vino per acconciarlo, non per questo lo fa più cattivo, anzi resta buono da durare, e giovevole allo stomaco più che coll'allume, calcina, o zolfo.

{*Mulso.*} Il vino chiamato mulso, si fa col mescolar a due barili di vino, uno di mele, e molti insieme cocendolo, lo fanno, ed è sano da usare, ma ristucchevole, nè vuol essere mescolato con vin dolce, o austero il mele.

La cera è opinione che fa inforcare in vino distruggendone sopra la botte buona quantità; e volendo adoperare il gesso per correggerlo, e schiarirlo, bisogna mettervene poco a discrezione, imbottato che egli sia.

Avendo messi i grappoli interi nel tino, quel liquore, che da sé stesso scolerà, ponendolo subito in un (p. 91) vaso invetriato, e impecciato in bocca, si manterrà di quella qualità, che n'esce, per qualche mese tenendolo in luogo umido, ovvero sotterrandolo nell'arena, e così durerà tutto 'l mosto; ma 'l mosto si conserverà bene in una brocca impecciata, cacciata in fondo del pozzo, perchè egli non potrà bollire.

{*Raspati in varj modi.*} Il vino rasfato buono si fa così. Pigliasi una botte di

dodici barili, ove sia stato dentro in greco, e votata di pochi dì; quivi dentro si pone ottocento libbre d'uva sgrandinata della migliore, che si ritruovi nella vigna, se ha a esser nero canaiuola, se bianco trebbiano Perugino, o bracciuola; a spicciolar quest' uva si piglia il grappolo in mano, sopra la pevera posta al cocchiume della botte, e la botte sotto una loggia, o stanza aperta, ove possa il vento tramontano, e vi sia freddo, e con le forbicette si taglia, senza punto mantrugiarlo, il granello col suo picciuolo, e si manda giù di mano in mano, ovvero spicciolati a questo modo: in un vaso grande di legno di molti grappoli si votano per la pevera, che abbia un cannon largo, nella botte, e piena delle ottocento libbre fino a mezzo, o quanto sia, si finisca d'empiere di greco buono; ponfi poi levata la pevera, incastrandolo bene, e ben poi attorno impeciandolo un legno voto di lunghezza di due braccia con un vaso accomodatovi in cima della medesima materia a sborrare il bollire, il che finito si tura bene il cocchiume, e in capo a due mesi si bee; la botte si puntella, o lega, o si carica di buoni fassi, come più piace, che non possa traballare.

Ancora il vin raspato buono si fa cogliendo uve bianche, e nere mescolate, non importa, purchè sieno tutte di buona ragione, e tenendole al Sole per quattro dì, spicciolarle, ed empierne i due terzi della botte, e tutto il rimanente riempier di vin greco vecchio buono, o d'altro vino vecchio eletto, durato fino a quel tempo.

Oltre di questo piglia una botte di dieci barili piena mezza di uve spicciolate, e rifondivi due barili di vin greco, o d' altro vino possente vecchio, e 'l rimanente di vin vergine del meglio della vigna, che tu abbi, nè fa caso o bianco, o rosso, che tutto farà poi di un colore, con un barile, e mezzo di questo, che vi siano bolliti dentro i raverusti, o brumasti, (p. 92) gettatovi dentro per la pevera caldo quanto più si può; dipoi acconcia il suo peverino, puntella, e lascia stare.

*{Raspato senza vin vecchio.}* Senza vin vecchio, empi tutta la botte così mezza d'acini, poi il resto di vin vergine, e un barile, e mezzo d'acqua bollente, che vi sien dentro bolliti i raspi triti minutamente.

Ancora empi tutta la botte di grappoli di buon uva interi, infondi quanto vi va greco, e lascia bollire col peverino al solito. Poi due dì dopo, empi tutto affatto di vin vergine, poi bevuto riempi di nuovo del medesimo per una volta sola.

E ottimo se lo farà empiendo tutta la botte d'uva spicciolata di raverusti riempiendo quanto vi cape di buon vin vecchio, o vergine, con un barile, che vi sien bolliti dentro di questi medesimi raspi, triti, messi su caldi.

Ancora empiendo mezza la botte d'uva buona spicciolata, e tutto 'l rimanente d'acqua bollente cottivi dentro i raspi d'abrostini, se non delle medesime uve

tagliate minute bollitevi. E puoffi ancora bollire il rasfato di mosto buono, e lasciarlo quindi nella botte bollire. Ancora vota che sia la botte del vino d'acini detto di sopra, la riempierai d'un terzo d'acqua bollitivi dentro i raspi, e il rimanente di mosto buono.

Empi ancora mezza la botte di mosto buono, e spicciolavi dentro solamente dugento libbre d'uva, e finisci d'empiere d'acqua bollente fin al cocchiere; se faranno uve gagliarde, che possan comportar tant'acqua, se no, più vino, e men acqua, e più uve spicciolate, e farà buon rasfato; come ancora a mescolare in una botte vin vecchio, e nuovo per metà, e per ogni barile mettervi una libbra di fale, e raspi, e uva spicciolata buona senz'acqua, lo farà simile. E riuscirà ancora a pigliar tutto vin vergine, poi acque bollenti, e raspi, e fale a proporzione.

Finalmente tutto 'l rasfato fatto con debite porzioni di raspi di vin vecchio, o nuovo, con acqua, o senza, è eccellente, comunche si sia fatto, purchè, sia (p. 93) tutto d'uve d'abrostini, se si può, se no canaiuoli; e volendo bianco, fan colombano, trebbiano, braccioli; e volendo odorato moscadelli, o nere, o bianche, e bene svaporato per peverini stretti di pertuso, e alti di canna, e dipoi finito di bollire per i peverini, turato bene il cocchiere, e ferrato, e facciafi sempre nelle migliori, e più sane botti, e di buon sito.

*{Brucioli di nocciuolo, o castagno per tirare, e rischiarare il vino.}* E volendo farlo con le tacchie, o brucioli di nocciuolo, e ancora di castagno, l' uno, o l' altro fresco, o secco, che in tutti i modi a quest' uso s'adopera, fatti minuti col pialletto, ovvero raschiando il legno sbucciato prima col coltello tagliente, si dee porre nella botte un suolo di queste tacchie, e un suolo d'uve spicciolate, avendo levati i mezzuli dalla botte da un lato, e quando con quest' ordine l' hai piena tutta, rimettigli il mezzule, e posta su' sedili finisci d'empier di greco, o vin vecchio buono, o mosto, e acqua si ti pare. Altri danno per ogni barile di vino quattr'once di questi brucioli, empiendo la botte per lo cocchiere all'ordinario, e per quivi mettendo i brucioli, e l'uva spicciolata, e tutto altro, lasciando bollire pel peverino quanto occorre; poi in capo a quaranta giorni lo manomettono. Si può ancora quella quantità di brucioli, che tu risolvi di porre nella botte, che ha a essere secondo la qualità della grandezza sua a discrezione, porla innanzi a tutte l'altre cose nel fondo della botte, o sì vero postovi dentro ciò, che v'ha a entrare, quelli l'ultima cosa. Questi trucioli di tal legname, e più di nocciuolo secco, che altro, hanno proprietà di tirare il vino, e rischiararlo, imperciò se ne doverrà mettere su tutti i raspati, che si fanno, o pochi, o assai. E chi vuole, che e' si mescolin bene insieme, e succi il vino quella sustanza, perchè oltr' a quello lo faccia frizzante, e

piccante, mettendovi ancora i raspi bollenti, e altre cose, che vi vanno, bisogna mettere per lo cocchiere quattro, o sei menate d'uve spicciolate, e un biocchetto di brucioli, e così seguitare con gli uni, e con gli altri fin al cocchiere, e poi mettervi quanto greco vi vada, acconciandogli sempre, come s'è detto, il suo peverino, mettendo ancora sul raspato quando bolle dell'azzeruole acciaccate mature, ovvero parecchie forbe peste, ma meglio è degli aproni, o more nere de' roghi, (p. 94) in troppa quantità, e ancora affai granella sgranate, e acconciate di pomo granato di mezzo sapore, gli darà più grazioso piccante, e soave sapore.

*{ Vasi piccoli conservano meglio il raspato, e più lungamente. }* Il raspato si conserva con farlo in botticelle piccole di non maggior tenuta di cinque, o sei barili, dipoi alzate affai da terra con corde, e tenute sollevate, e sospese nella cantina da ogni banda ugualmente, nel mezzo sostenuto dalle ventole, e bilicate, che stieno in pari, sicché non tocchino da banda alcuna. E quando vuoi all'Estate berlo, calalo in terra deframente, e lo troverai come da principio buono, beendolo presto, co cavarne buondato per volta.

Ancora tenendo la botticella del raspato in sur una finestra, o loggia libera, che vi batta, sempre che tira, il Tramontano, si conserva fin alla Primavera: e sotto le logge, e ne' terreni freddi basterà per tutta l'Invernata affai meglio, che nelle volte.

Ma chi volesse fuor di questi modi ancora il raspato sicuro per l'Estate, al tempo della vendemmia metta da parte senza premerla punto, o guastarla, tutta quella quantità d'uva buona matura, che tu destini a questo effetto, e tienla al Sole per quattro, o sei dì; dipoi appiccala alta in luogo chiuso, rimosso da' venti, o al paleo a chiodi, o a stanghe, che sieno alla stanza attraversare, volta a Mezzodì, acconciando i grappoli in modo, che l'uno non tocchi l'altro; e legandoli per la punta del grappolo uno spago, perchè s'allarghino i granelli, e non s'arrivono l'un l'altro, e a Primavera spiccatala, e levata via tutta quella, che fosse macola, o fracida, mettila nel tino, e pigiala, e pestala bene, avendone serbate una parte per spicciolare; e bollendo i raspi tutti nel vino, imbotta ogni cosa insieme a un tratto, e presto, con acconciarvi un peverino un po' più corto, perchè non comincerà così presto a bollire, durerà meno, e con manco polso, e massime se vi mescolarai in cambio di vin nuovo, vecchio; e aggiugnendovi ancora allora le tacchie, rascherà tanto più. Minor briga farà ancora adoperare a questo, quel mosto, che avrai conservato ne' vasi impeciati nel fondo del pozzo, mettendolo nella botte, e sopra spicciolandovi i granelli de' grappoli dell'uva conservata per questo, che così farà manco dispendio (p. 95) di essa, ed il raspato riuscirà

migliore affai, che d'uva tutta conservata.

*{Vino d'assenzio, di rosmarino, e di salvia.}* Usano i Germani, e in Ungheria ancora si fa, vino d'assenzio, di rosmarino, e di salvia, e tutte queste cose si seccano nel forno, se non altrove, e secche si spolverizzano, e si mettono disperse sopra la botte di vendemmia avendo imbottato vergine, perchè bolla con esso, e attragga a se quella sostanza, o sapore, ponendovene più, o meno, secondochè altri ami, che e' ne pigli. Si può ancora questa polvere legare in un fazzoletto lino, e dal cocchiame calarlo a mezza la botte.

Ancora si può far bollire in una parte del vino, assenzio, rosmarino, o salvia, e poi così caldo mescolarlo coll' altro della botte, avendone cavato qualuna di queste parti, delle quali tutto 'l vino in bollendo arà preso il feto, e lo'l compartirà all'altro, e tanto si fa delle coccole di mortelle, ma vi se ne pone un poco manco, *{Vino ristringitivo.}* e farà ristringitivo, e più ancora se si farà con foglie, o coccole di lentischio. Fassi ancora coll' abrotano, che giova più allo stomaco, nella foggia detta sopra, dove ho detto ancora de' modi da fare, che 'l vin bianco divenga nero, ed il nero bianco. Questo col bollire, quell' altro col mescolarvi dell' uve di quella forte.

*{Vino perchè sia dolce per natura.}* Ora a voler fare il vin dolce, che sia naturalmente dolce, bisogna la prima cosa porre le Viti in paesi, che la natura di quel terreno lo produce così, e questo si è quel terreno, che s'addomanda castagnino, e focaiuolo, e che sia volto a Mezzogiorno, e porvi a vigna, e non a pancate, o arbuscelli, o bronconi, e nel porre aver cura a' vizzati, e così delle bianche, come delle nere, e piantare delle miglior ragioni, che si truovi, e che piacciono alla bocca, e aspettino il dente, e riescano dolci al sapore, come è la canaiuola, la marzamina, il rafone, e la schiava, il mammolo nero, e bianco, la san colombana, i tribbiani, e simile gergo, e bergo; e ordinate dette Viti in tal terreno, il quale per sua natura getta dolce, e primaticcio, e venendo l'uve a buon ora, e vendemmiandole quando l'altre, verranno a esser sempre più mature che l'altre; e così verrai a fare senz' altra manifattura il vin dolce naturale; oltre a che, come è (p. 96) detto, la proprietà del terreno produce di questa fatta i vini, che non lo fanno così gli alberesi, i calestri, e 'l colombino, che gettano tardi per esser di natura freschi, e fanno vin grandi, e saporiti, siccome tutti i sassosi terreni, attalchè, accozzatevi poi nel farlo le diligenze sopraddette, farà un vino smaccato, non che dolce; e perciò è necessario di dargli il vino, e frizzante, perchè il vin dolce, che non ha queste parti, che non lecchi, pungo, baci, e morda, non vale, rifiucca troppo, e viene a fastidio. E a voler far questo conviene usare la medesima regola di sopra, quando

all' ammostare, e quanto allo 'mbottare, e farai d' imbottarlo più vergine, che l'altro, affinché egli bolla nelle botti parecchi dì, e finito che egli abbia di bollire, gli darai due giumelle di uve secche buone spicciolate per botte di dieci barili l'una; e vedendo che non frizzi, o picchi a modo tuo, e non fuffi chiaro così bene, rimettivene due altre giumelle, e farai consolato.

*{ Vin bianco. }* Quanto al vin bianco son varie l'opinioni come i gusti, perchè a chi piace dolce, e a chi no; pur tuttavolta chi disse bianco, disse dolce, e più, piccante dolce, ma non dolce smaccato, melacchino, o colato, ma che frizzi così un pochetto non è che bene; e se'l paese lo produce, bisogna usar l'arte a torgliele, e questa è la prodezza. Imbottato subito non lo lasciare stare punto in sulla vinaccia; tramutalo spesso senza lasciarlo svaporare ne' vasi dove tu lo metti, tanto nello 'mbottare, quanto nel tramutarlo. E simili regole s' usano oggidì a que' vini, che si chiamano verdée, che sono di vitigno tutte di bergo. E per lo contrario se tu lo vuoi far dolce, che il paese non lo dia, bisogna primieramente maturar l'uve più che l'altre, lasciarle premute stare un pochetto sulle vinacce, e darai loro qualche odore del trebbiano ancora; e quando tu lo tramuti, lascialo svaporare senza rimetterlo subito in sulla botte, affinché egli vada perdendo quel suo fummo, e grandezza, che è quello, che col tempo gli toglie il dolce. *{ Sapore, e odore di moscadello come si dia al vin dolce. }* E avendo vino, che ti riesca dolce fuor di modo, e che tu gli vogli dare il sapore del moscadello, usa questa regola. Farai seccare l'anno di Maggio de' fiori di fantoreggia, e così secchi, ne darai così un pugno (p. 97) per ogni due barili, e questi gli daranno il sapore, e l'odore del moscadello, e pendi sempre in dandogliele nel poco, che nel troppo.

*{ Vino, che sia in eccedente grado di perfezione. }* Volendo fare vin buono in eccedente sovrantà di perfezione, e che schizzi in aria, non che brilli nel bicchiere, e che beendone, e affaggiandone ti bisogna presto risolvere, o a mandarlo giù, o a sputarlo, userai questa accuratezza. Piglia uve di vigna vecchia, e di buon paese montuoso, che sieno mature a modo, e non smaccate: e userai appresso quest'altra regola di scerre di detta vigna i migliori vizzati, che vi sieno, cioè l'uva, che tu senta, che regga al dente più soda, che l'altra, e di bon sapore, che questa ti farà sempre il vino più saporito, e migliore, che non l'uva al dente tenera, e fiavole, e smaccata; e guardati dal fangioghetto, che chi crede farne vino ne fa aceto; e così prenderai il primo grappolo, che viene alla Vite del primo capo, e tanto farai a tutte le Viti elette, di che tu vuoi l'uve, questa scelta. E non avendo nella tua possessione tant'uve da poter fare una cappata simile per farne una dozzina almeno di barili, procaccia da' vicini senza guardarla pagandogli bene,

o rendendone loro altrettanta, che si contentino, che tutto si troverà da fare. Compreso il primo grappolo lo dividerai per il mezzo, e piglierai l'uve da mezzo indietro, cioè di verso il gambo, e 'l rimanente manda sopra 'l tino ordinario, e fatta questa scelta con diligenza, e di Viti ancora volte a Mezzodì, imprima avendo posto cura di non vi metter fra esse punto di pampani, o acini infracidati, o fecchi, o agrestini, o mal maturi, o maculati per conto alcuno, e li farai mettere in bigonce avvinate, e di buon feto, e mandarle da esse al tino, che sia pulito, netto, di buono odore, sano, schietto, e ben tenuto; e di più tieni il medesimo modo detto di sopra quanto all' ammostarlo, e abbi avvertenza grande, che la vinaccia non riscaldi, e per questa cagione tu l'ammostrai spesso volte, e non lo farai svinare, come s'è detto, ma più presto, e riposatamente; e volendolo per la State, lo farai imbottare un pochetto vergine, e massimamente sendo un po' coperto di colore, che quel risentirsi nella botte lo fa diminuire di colore, e destarsi, e volendolo (p. 98) pel Verno lascialo rischiarare, e così chiaro fatto in sul tino lo imbottirai in una botte stata sempre perfettissima; e volendo assicurarti della botte stata sempre buona per l'addietro, che ella non avesse preso per *{Muffa, o altri malvagi odore come si levino sicuramente dalle botti.}* istraccuraggine o secco, o muffa, o altri così fatti odori, come di cuoia, od altro tanfo, usa questa diligenza infra l'altre, per la potissima, e principale (lasciando stare le pampanate, che sono pannicelli caldi, e cose di nullo rilievo, come il bollir con acqua dentrovi l'erba vinci, e lavarle, e le coccole, del ginepro, e dell'alloro bollito con vino, e sale, che non ti faranno onor onor mai:) caverai la botte della volta, e la risciacquerai bene con vin vergine, e vecchio buono bollito bene, e dipoi vi farai por su una bigoncia d'uva ammostata, così come ella vien dalla vigna, e turatala col cocchiere bene, e conficcatovi sopra un semicircolo di cerchietto a traverso, e messa al Sole in full'aia, o sul pratello, e quivi di quando in quando la farai rivoltolare, e lasceraiela stare tre dì, che tutto 'l cattivo trarrà via, e purgherassi, e tornerà di maniera, che ella farà assai meglio, che nuova, e sicuramente vi puoi, dipoi che l'arai risciacquata, e netta con vin nuovo, imbottare che vino tu vuoi, e questo tel manterrai per esperienza, e l'uve, che tu ne cavi, mandale al tino ordinario, che si purgheranno benissimo. E per tornare: imbottato che tu avrai il detto vino, procurerai di tenerla ripiena, e rivedila ogni due fere secondo 'l bisogno, durando la visita fino a San Martino, col miglior vino che tu abbi. E ogni volta, che tu riempi questa botte, osserva questa regola, di farla sempre ridere, cioè traboccare, soffiando forte sopra il cocchiere, affinché si mandi fuori, e sputi, se v'è nulla di fiori, o panno, o altra ribalderia, e col dito netta sempre bene e dentro, e fuori

intorno al buco del cocchiume, acciochè non possa la botte mai pigliar punto di muffa, o tristo sapore, o pessimo odore; e avendo il modo a riempier la botte tutto l'anno, questo farà ottimo; e ripiena che tu l'hai, fa' di turarla bene ogni volta, che non iffia, o traspiri, e sempre nettare il cocchiume, e la botte, strofinandole con invoglia, ch'elle stieno pulite, spazzate, e nette: e imbottandosi vino di poggio non si sfondino (p. 99) mai le botte, nè mai s'alzeranno, ma come una botte è vota, e non getta più, stando nel suo piano colla cannella, subito si turi bene di sotto, e di sopra, e lascisi stare, e di questa maniera avendo fatte le diligenze dette di sopra, vedrai, che vino preziosissimo ti riuscirà questo. E volendo fare s'perienza dell' altro grappolo dal mezzo innanzi, detto di sopra, quanto farà miglior vino questo, fanne la pruova, che farà assaissimo differenziato; ed è ragion naturale, perchè la Vite colla sua virtù propria dà prima l'umor suo, e la sua sostanza all'uve più vicine a essa, che alla punta: e offerverai ancora questo in fare il buon raspato.

*{Vino di qual tempo porti maggior risico di guastarsi.}* Nell' andar sotto le pleiade, dette le gallinelle, portano pericolo, e patiscono i vini, e ancora nel cuor del Verno, e quando è la Vite in fiori, e se ne spoglia, e nel solstizio della State, e nel nascer della canicola; in somma seprechè è o troppo caldo, o troppo freddo, quando piove ancor troppo, e quando fuor di modo tuona, tempesta, e balena, e vengono faette, le quali (è scritto da alcuni) che si rimoveranno coll' aver posto del ferro intorno al cocchiume della botte, altri col porvi attorno i rami dell'alloro.

*{Rimedio pel vino inforzato.}* Al vino inacetito, e inforzato rimedia una pignata d'acqua da bere, diligentemente turata con panno lino impecciato, sicchè non verfi, e posta nella botte, e in tre dì torna sano, e lasciando l'aceto saprà d'acqua.

Un vetro lungo grosso quanto il cocchiume, che abbia da capo una rivolta piana, che si possa empier della medesima acqua, e sia lungo un braccio, posto dentro al vino per lo cocchiume, lo proibirà dallo inforzare, e dal fuoco, messovi quando si vede, che sia disposto all' uno, o all' altro, e meglio farà, quando vi si ponga, che sia sano.

Alcuni vi cacciano la quinquagesima parte di latte di capra sopra 'l vino, che v' è, e turan bene, dopo cinque, o sei dì rimutandolo. *{Secco como si tolga dal vino.}* Se egli sappia di secco, o abbia odor cattivo, caccinvisi dentro fiaccole accese, e vi si spengano, o ferro infocato, o frutto di cedro arso colla galla arrostita. Altri un testo, che sia fatto rovente per lo fuoco. Altri un vaso pien d'acqua vi tengono dentro tre dì, o vi mettono dentro il seme dell' appio con sue foglie. Altri vi rivoltano dentro il fiero del cacio fresco: e il legno (p. 100) di falcio posto in un bastone

mondo fresco gli leva ogni cattività; onde è chi ne fa le botti, perchè tuttavia vi si mantenga dentro sano il vino. L'incenso arfo, abbrustolato, o abbruciato lo fa durabile, mescolandovi i farmenti della stessa Vite, ridotti in cenere vagliata; così fa il fien greco pesto, e battuto, tenuto al Sole, e l'uve secche, coll' arena immollata di mosto, o sapa.

*{ Cercone come s'impedisca, che nõ corrompa il vino, o corrotto come si cuvi. Acqua arzente. }* Il sale arfo gettato nel vino vieta, che e' non si faccia cercone. Il vino, che ha data la volta, se si tramuta su vasi di buona feccia, talora ritornerà. Altri lasciatala stare sfurata dal cocchiume, la votan mezza, e così racquista l'esser di prima; e quando pure non per questa, nè per altra ricetta si sanifichi, se ne faccia stillandolo acqua arzente. Di simil vino ne potrai far ancora aceto così messolo al fuoco, e fattolo bollire, e bene schiumato metti per ogni barile un' oncia di pepe pesto, e una libbra di sale, e datogli un altro bollire invasellalo in botte acetata, e farà buono.

Alle botti piene di vino, che tu se' andato dubitando, che per conto di tuoni, o faette, o romor di tempeste, o fracasso di gazzarre d'artiglierse, ch'egli abbiano patito, convien cavare ad una per una, pel pertuso delle botti più basso lo zaffo, o cannella, che vi sia, e rificarlo più adentro, e quivi presso spillandolo attingerne di quivi ogni dì un bicchiere, e per conservarlo coll' allume di rocca, se ne metterà spolverizzato, e pesto mezz' oncia per ogni barile, se sia vin gagliardo, se debile, tre quarti d'oncia per barile, e di mano in mano, che tu lo 'mbotti, gettalo nel barile, ovvero metti in un barile dodici once di allume così preparato, ed infuso, e versalo sopra una botte di venti barili: e meglio è ancora risciacquare le botti con questo barile, e poi imbottare il resto del vino senza allume. Puoi ancora mescolare coll'allume sale per metà. Ancora pigliando quattr' once di sale, e quattro di zolfo pesto quando avrai tramutato una volta il vino, lo getterai sopra a una botte di dodici barili. Ancora mettendo otto, o dieci menate di scaglie di sassi vivi di fossato, nelle botte di vino tramutato, lo turerai con una scodella volta allo' usù, impiastrando attorno di stucco di calcina stemperata con chiara d'uovo.

*(p. 101)*

Ma se 'l vino è guasto, sicch'abbia dato la volta al sapore, e al colore, si può rimediare col cavarlo subito, che te n'avvedi, della botte, e metterlo dentro a un tino con una libbra di sale, e con dieci uova dibattute, e gettatevele dentro con un bastone girate attorno con forza, e in parte cavar via tutta la schiuma, e durare a così fare per tre ore rinforzando sempre il girar del bastone, e accanto imbottarlo in una botte pulita.

Ancora infilzare otto, o dieci aranci forti, che fieno senza scorza pendendogli dal cocchiume, che vadano appresso, ma non tocchino il fondo, lo ridurranno, se non sia guasto molto, e gli acquisteranno odorato feto. L'argento vivo calandolo di mano in mano, che s'attigne, in un vaso di vetro ben ferrato calato nella botte a mezzo, conserva il vino, e lo ritorna, mentre egli sta per guastarsi; e tanto fa un boccale d'acquavite mescolata con vin buono.

*{Vino, che sta per pigliare la punta.}* Ma pur quando va pigliando, piglia, o ha preso un poco di punta, e tira all'aceto, da principio il rimedio è mescolarlo coll'altro dandogli i due terzi vantaggio, ma quando è diventato aceto, non vi si può riparare. Oltre a quello perche' e' non inforzi, o quando comincia, per vietare, ch' e' non diventi aceto, piglia una dozzina di noci acciaccate, e bene scaldate in un forno, gettate roventate nella botte, e accanto tagliatura di falcio verde mondo, e facciasi questo con altro nuovo legno, e noci, due, o tre volte, turando sempre bene il cocchiume, e ritornerà.

Ponendo in un vaso di terra ben chiuso mosto nuovo cotto, scemato a' due terzi, entrovi spezierie buone d'ogni forte, e cacciato nella botte per li mezzuli, e poi racconcia, conserva il vino, e gli darà grazioso odore. E prendendo un buon pezzo di carne salata grassa, e lardosa, senza magro, e ben lavata, sicch' ella resti senza sale, pulita, e netta, ed appiccandola con una corda dal cocchiume, e calandola giù nel vino di mano in mano che egli s'attigne, s'anderà fino all'ultimo ben conservando, tenendo sempre chiuso bene, e ferrato in cocchiume.

Alcuni perchè il vino si conservi, e sopra tutto non diventi aceto, pongono in cima alle botti dell'olio sopra il vino a discrezione, tanto in sommo, che tocchi *(p. 102)* alla metà della dogia il cocchiume, e lo ferrano bene. Altri semplicemente pece distrutta. Giova ancora, purchè si rimedi presto, quando si conosce alcun difetto, tramutargli, e ciò si dee fare fuor di Luna piena, che in questa porta pericolo di diventar acetoso. A Luna crescente, quand' ella sta sotterra, il primo, e secondo dì della volta.

L'olio è migliore in cima del vaso, il mele nel fondo, e il vino nel mezzo, imperciò attengasi prima forando la botte nel mezzo, a poi da basso, e quello di mezzo così cavato resti nella botte da ultimo a conservarlo. *{Vini quali, e quando sieno da tramutarsi}* Quelli, che hanno bisogno di tramutarsi, tramutinsi sempre in miglior vasselli, e questo si faccia fuor del nascere delle stelle; quando fioriscono le rose, e quando la Vite mette; tenendo per fermo, che sia molto necessario di mutare il vino, che venga premuto dalle vigne grasse, e da quelle, che sono state alletamate, e massimamente il vino de' piani, e appresso a questi tutti i vini, che

fanno feccia affai nel fondo della botte, è ben tramutargli non solo una volta, ma più. Or febbene ad alcuni vini giova il tramutargli, tuttavia quelli, che senza tramutargli son restati sopra la lor feccia, si conservano più possenti, più coloriti, e più piccanti.

*{Assaggiare i vini.}* Quando spira Borea è bene affaporare i vini. Alcuni spillano le botti quando Ostro tira; chi è digiuno non ha il gusto in suo essere, e comunche ha troppo mangiato, e bevuto, no dee assaggiare il vino, ma a metà della digestione è il tempo comodo.

*{Acqua se sia mescolata col vino come si conosca.}* Per cognoscere se vi è acqua, o mestura alcuna (benchè l'acqua scrivono, che la manifesta espressamente un vaso tornito d'ellera, perchè avendovi messo dentro vino adacquato, per li pori del legno traspirando esce fuor tutta l'acqua, e vin riman dentro il vino) nel vino gettivisi dentro una pera, o mela salvatica, una canna, un legno liscio impiastrato d'olio, se quelle stanno a galla, e questi nell'olio mostrano le goccioline di acqua appiccate, chiara cosa è, che vi sia acqua, o mestura, e andando quelle in fondo, e l'olio non dimostrando acqua, farà segnale di vino sincero, e schietto. Ma se la locusta, e la cicala, e l'olio in sul bastone coll' acqua non si mescolando staranno a nuoto farà il medesimo. Alcuni presa una pignatta (*p. 103*) nuova, nella quale non sia stata cosa alcuna, e per due dì tenuta piena di vino tenuto appiccato, e se vi farà acqua mescolata, sii certo, che stillerà l'acqua fuori. Altri pongono il vino, che bolle, in una pignatta nuova al sereno, e se vi sia acqua, si converte in aceto. Altri mescolano il vino nella calcina viva, e s' egli è pretto la costringe insieme, e se v' è acqua la separa, e dilegua, e la diffà come fa l'acqua istessa. Molti spargono il vino nella padella, ove sia olio bollente, e se vi farà acqua, farà sopra 'l fuoco strepito, e romore, e falteranno gli schizzi in alto. Ed è ancora chi con una spugna non adoperata, tuffata nell'olio, soffregano la bocca del vaso intorno, e se v' è acqua, si raccoglie nella spugna. Il medesimo avviene dell' olio adacquato. Ma se tu vuoi cavare fuor l'acqua della botte incorporata col vino, metterai in un vaso di vino dell'allume liquido, e appresso con una spugna piena d'olio turerai la bocca del vaso, e ponendolo pendente, starai a vedere se cola acqua, o vino. Ancora un cencio, o bambagia caverà l'acqua d'un bicchiere pien di vino adacquato, mezzo dentro, e l' altra parte fuor dell' orlo pendendo. Forando una canna per lunghezza, la quale arrivi fin al fondo della feccia, e chiuso il cocchiume, passa per esso la canna, e tirato per esso la canna, sentendo il fetore, che per essa viene, e secondo che la sentono, fanno giudizio del vino. E ancora sono di quelli, che fan bollire un poco di vino, e raffreddato lo gustano, e secondo il sapore lo

giudicano. *{Coniecture per far giudizio del vino.}* Altri pigliano le conietture dal fondo del cocchiere, e fecondo quel fetto cavano l'indizio del rimanente: e se farà il fior del vino del color di porpora chiaro, e puro, il vino farà natto, e sincero; se abbacinato, e scuro, e appiccaticcio, farà il contrario, e se il fior del vino farà di sopra negro, o giallo, è cattivo segno, che egli abbia a durare in buon essere; se sia bianco il contrario: e quello, che è somigliante della tela degli aragni, dà indizio subito della sua acerbità. Il vino, che alla Primavera apparisce caldo al gusto, tosto darà la volta; così se il cocchiere farà umido è segno di non avere a bastar troppo, se secco, e asciutto il contrario. Il buon odor del vino dà segno espresso del suo mantenimento. Attacate lame di piombo, *(p. 104)*, o di rame al fondo del cocchiere lunghe, e larghe tre dita, e poste che tocchino il vino, se resterranno asciutte, e pure, è segno di durare, se bagnate, il contrario; e massimamente se averanno le scaglie fatte a somiglianza di biacca.

*{Chiare per ischiarire il vin biacco.}* Volendo fare il vin bianco limpido, e trasparente, piglia l'albumi di tre uova, e gettale nella botte avendole sbattute prima finche facciano tutte la schiuma, con aggiungervi salina bianca, e parte di vino sicchè sia bianchissimo macinandolo, e lascia stare finchè sia da bere. Le radice dell'altèa, che siano secche, mescolate nel vino, rivoltano il vino sottosopra, che diventerà possente, e reggerà più acqua nel berlo. Conserva bene le botti piene, e dà buono odore una corona fatta intorno al cocchiere di origano, di serpillo, calamento, montano, e puleggio: saggina bollita in aceto, e messa dentro, risciacquata la botte, la raffetta: un fiasco d'agresto dato per botte di vino di dieci barili lo mantiene, e purga.

Quando è al mezzo la botte del vin nuovo, che ella si bea, mettivi su due manciate di curiandoli, e poi riempila affatto d'altro vin nuovo, e chiusa bene la botte, di là a poco riberai bonissimo vino.

*{Mezzi minerali, per conserva de'vini sono di mal effetto}* I mezzi minerali afficureranno i vini più, che cosa che sia, sebbene saranno più mal sani; perchè la chiare dell'uovo, le cenerate, gli allumi, gli zolfi, i geffi, e le calcine vive, che si danno a' vini deboli per rinfrancargli, o a' torbidi per ischiarirgli, son cose tutte, che non fanno mai i vini di quell' eccellenza, che sono i detti di sopra: danneggiano le botti, e fanno male a' corpi; e si usano in quelli di piano, perchè hanno maggior vendita, per la maggior apparenza.

L'olio si mette ancora per conservar i vini, che si mandano discosto ne' fiaschi; ma bisogna poi quando s' hanno a bere, levata la coperta rompere il collo al fiasco, per non bere il vino tutto unto.

*{ Vini alla Franzese. }* E volendo fare oltre al dettone di sopra un buon vino alla Franzese, o di piano, o di poggio, tien questa regola, che io ho detto de' vini bianchi, o verdée. Ma perchè questi non son que' paesi, e i vini, e le Viti non si producono quà di quella virtù, però bisogna aver cura in questi di quà di qual poco d'arte, *(p. 105)* perchè s'appreffino a quelli. E volendolo buono sopra mano, si dee tenere il modo detto, e avvertire di non lo far pigiare al tino, alle culle, o alle bigonce, o in modo alcuno; ma farlo ammostare co' pugni della mano, per non cavare il grasso dell' uve, e così vergine imbottarlo, e infu quella vinaccia far un buono acquato, aiutandolo con gli abroftini spicciolati, che lo faran piccate come rasfato; e volendo che abbia un po' di colore il vino sopraddetto, lascialo stare un dì in sulla vinaccia, e non se ne cavando non ve lo lasciare star punto, e così imbottato lascialo bollire, e ogni giorno, e fera levagli via la schiuma, e ribalderia, che e' getta pel cocchiume, e nettalo bene, e tieni la botte pulita, e fa che ella stia sempre piena, mentrecchè ella bolle, avendone prima fatto un botticello piccolo per simile effetto, e lascialo godere finattantochè tu lo vuoi manomettere, tenendolo, poichè arà finito di bollire, ben turato; e volendolo per la State, non gli dare tramuta alcuna; perchè quà a noi sendo i vini deboli, non avviene come a loro là, che gli tramutano facendone quello, che e' vogliono; ma quà bisogna non gli toccare, ma lasciargli sguazzare infu quella madre, o letto, che in altro modo, nè riuscirà, nè tampoco basterà. E pure volendolo al Marzo tramutare, essendo necessitato, come di villa alla città, daragli per suo letto tramutato, che tu l'hai, due, o tre piene giumelle d'uve secche spicciolate, rinvenute con un poco del medesimo vino al fuoco, perchè così fatti vini non possono stare senza letto.

*{ Trebbiano, o altro vin bianco come si mantenga lungamente manomesso. }* Ma per mantenere il trebbiano, e il vin bianco d'ogni forte, come tu n'hai manomessa una botticina, o caratello, avendolo a tenere a mano che non inforzi, e basti fin all' ultima gocciola sano, e buono, de fapor medesimo; come tu vuoi manomettere un caratello, piglia un pezzo di carnefecca, e levagli la cotenna da doffo, eccetto che gli lascerai nel mezzo tanto di quel grasso solito, che serva a turar la botte, e effo a ufo di cocchiume, facendo che entri appunto, e suggelli appunto quel grasso nella botte, sicchè la cotenna venga di sopra, e faccia rimbocchetto sopra la doga, e si distenda solo quella, di che tu n'hai levato il grasso, e così colle mani andarla bene appiccando alla botte, che ella suggelli, e dipoi piglierai *(p. 106)* della cenerata stemperata colla chiara dell' uovo, perchè bene s'appicchi, e la metterai sopra detta cotenna, e impiastrala di forte, che tu pensi, che l'aria non

possa penetrare al vino in modo alcuno, e di sopra vi getterai di nuovo della cenere asciutta, per asciugarvi meglio, e sopra la cenere un pezzo di panno, o invoglia di cuoio confitta con bullette piccole alle doghe, e così fatto, ne puoi seguire di bere a posta tua, che mai diventerà forte.

*{Vino, che habbia preso la muffa, come si sanifichi.}* Ma se il vino abbia preso la muffa, piglisi un pan caldo, che allora esca del forno, e con questo si turi la botte; ovvero si tramuti in botti di buon seto, ove si ponga dentro un sacchetto, entrovvi fale, finocchio, e anici, ovvero colla falvia, che vi penda appiccata dal cochiume. Ancora infilerai tanti aranci, forti, quanti seno muffiti barili di vino, che è nella botte, facendogli star giù con un fasso attaccatovi, sicchè non tocchino il fondo, e lascinvisi stare così penzoloni da dieci di continui. Di più piglia un capo di vite voto, fattolo passare per un pertuso fatto nel cocchiume dentro al vino un mezzo braccio, e un braccio, che avanzi di sopra, tutto ricoprirai con terra in una cassetta tanto alta, quanto il fermento, che ha a essere ben fuggellato, e rintaf[*f*]atolo colla stoppa, così la terra tirerà a se tutta la malizia del vino, e tornerallo a suo essere.

Ancora piglierai avendo dodici barili di vino nella botte, che sia muffito, una libbra di ranno forte, e dieci libbre di feccia di buon vino, e gomma, che s' adopera a dar la vernice a' piatti di terra, e tutto incorporato insieme, risciacqua la botte con questa materia, diguazzandola bene, e non operando la prima volta, torna la seconda a far il medesimo, e libererassi: e di più abbruciandovi dentro molto paglia a covone a covone, e dipoi risciacquandola con forte aceto bollente, avendola prima bene spazzata, e netta. Piglia ancora tante libbre di allume di rocca, quanti son i barili della botte, e incorporando bollendo con acqua, risciaquala con essa lasciandovela dentro, sicchè ella vi raffreddi, avendo bene ferrato il cocchiume, e farà ricorretta. Questo fa appresso a ciò l'acqua de' tintori, con che danno l'allume a' panni; ma non è meglio, che dalla parte di dentro ascia bene le *(p. 107)* botti, le quali vogliono essere nelle doghe, e ne' fondi grosse un ottavo di braccio, che così difenderà il vino l'Invernata meglio dal freddo, e la State dal caldo, e si potrà più agevolmente più d'una volta, occorrendo, ascia.

*{Botti di qual legname si facciano}* Sopra tutto le buone botti di castagno, di salcio, di frassino, di ontano, di carpine, di noce, e di quercia, fatte di questa sorte legname bene stagionato, conservano bene il buon vino; e si possono ancora fare di larice, d'abeto, di carubbio, e di more, e siano sempre grossi quanto si disse di sopra, e dov' elle si fanno sottili, s'usa impeciarle; e quando questo s'abbia a fare, cavinsi delle radiche di gigli pagonazzi, e ben peste s'incorporino colla pece liquida, e con quella s'impecino. Vi si può ancora mesticare aceto, garofani,

pepe, e cannella, impiastrando i conventi di dentro, ma meglio è, che sia legname buono; e sebbene in Ispagna, e altrove acostumano di conservare i vini ne' vasi di terra invetriati fabbricati di creta, mescolata con arena minuta, e ben cotti, non si mantiene così bene come in quelle. *{Botte nuova come si purghi, prima che s'empia.}* E nelle botti nuovi vi si caccia dentro la prima volta acqua bollita con calcina viva, e vi si lascia star dentro per un dì, e dipoi si lava bene con vin caldo bollente, dipoi s'imbotta; ovvero vi si vendemmai dentro, e accanto vi s'imbotti; ma essendo di legname secco bene stagionato, basterà solo risciacquarla co'l vino.

*{Botti, che gemono, come si facciano stagnare.}* Le botti, che versano tra le doghe, o tra' mezzuli, o intorno al canale dove son commessi questi, o quelle, si rintafano col fughero fittovi dentro, co'giunchi, coll'erba sala, colla bambagia, e stoppa, coll'impiastrarvi sevo, e carton pesto, e co' fichi secchi appiccativi, e con fare uno stucco, che s'attacca, e regge sott'acqua, il quale si fa stemperando la calcina viva coll'olio, aggiuntovi delle chiare dell'uova. Dove il vino è di natura di durare affai, è bene di fare grandissime botti, perchè quanto più vino insieme è, più si conserva: dove è non solito bastare, piccole; e così si facciano i tini, e fieno *{Tini.}* de' legnami sopradetti, stretti in bocca, e con buono, e forte fondo. Si possono ancora cerchiare *{Cerchj.}* co'legni di sorbo commessi attorno insieme, *(p. 108)* e di quarto son tenuti gagliardi; e son buoni di faggio, di cerro, frassino, ontano, castagno, e carpine. Si mantengono ancora le botti risciacquandole coll' acqua marina, o coll' acqua, che sia salata; ma meglio è non raffinar mai le botti con acqua: quando hanno di bisogno d'esser risciacquate, e facciasi con buon vino caldo bollente; e se le botti son grandi, non finir mai di votarle affatto, e lasciavi dentro del vin buono in fondo quattro, o sei dita alto, per conservarle; e le mantiene ancora bene quello che un poco inacetisce: or quando vuoi imbottare votale tutte prima, e più appresso risciacquale con vino buono. Ancora si mantengono bene, vote che elle sono, sfondandole, e nettandole subito ben dentro, e tenendole in luogo asciutto, e aperto, perchè in chiuso, e ferrato intuferebbono, e che qualche volta, vi dia dentro il Sole; e quando le vuoi imbottare, si rassentano risciacquandole prima con aceto bollitovi dentro del sale. E i tini si conservano col tenergli spazzati, e netti, turati, e coperti di sopra con tavole; o ogni vasello da vino, o tini si curano col vendemmiarvi dentro. *{Rincappellare come, e quando si usi.}* Siccome il vino vecchio gettato sopra la vinaccia, che non siano ancor bene spremuti gli acini acquista vigore, e si rinnuova, e si chiama rincappellare, purchè si ponga a otta, che si faccia a bollire per quattro, o cinque dì, e mescolato col nuovo s'imbotta insieme, ed è affai sopra ogni venti barili, che possa rendere un

tino, porvene cinque, e ancora nella metà farà buon effetto; ma non s' hanno a rimettere a bollire col nuovo vini vecchi, che sieno interamente mantenuti buoni: ma sì bene quelli, che hanno in loro qualche mancamento di fortigno, o cattivo feto, che fanno di secco, o abbiano preso il fuoco, o fappiano alquanto di muffa; e tutti questi, se non in tutto, in parte, rincappellandogli, come s' è detto, si correggeranno di modo, che si potranno assai gustevolmente bere: e offervisi di mettere questi tali vini il primo giorno, che cominci il vino nuovo a bollire ne' tini, avanti che egli si levi in capo la vinaccia. *(pp. 69 -108, complete)*

∴