

DI TORINO

R. BIBLIOTECA-TORINO
N. 3807
D.C. X

G 25
(45)



EX BIBLIOTHECA
REGIS
KAROLI ALBERTI.

UNIVERSITÀ
E DI SCIENZE
E LETTERE

INTELLIGENZA
E DI SCIENZE
E LETTERE

INTELLIGENZA
E DI SCIENZE
E LETTERE

INTELLIGENZA
E DI SCIENZE
E LETTERE

INTELLIGENZA
E DI SCIENZE
E LETTERE

S. 111

1

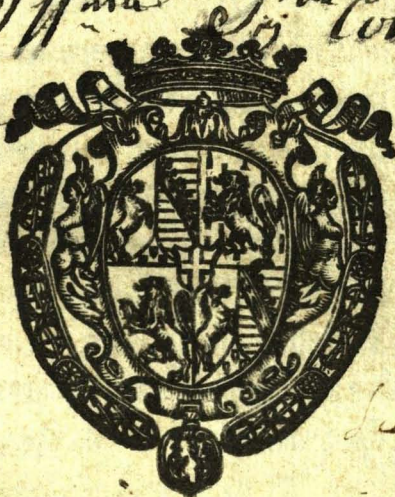
DELLA
ECCELLENZA
E DIVERSITÀ
DEI VINI,

Che nella Montagna di Torino si fanno;
E del modo di farli!

Nuouamente posto in luce, e dedicato
A SUA ALTEZZA SERENISSIMA

Da Gio. BATTISTA GROCE suo gioielliere.

Portula
Contessa Tomasina
Dilettaute



Do Lorenza *Loro Tor.*

IN TORINO, Per Aluigi Pizzamiglio, MDCVI.

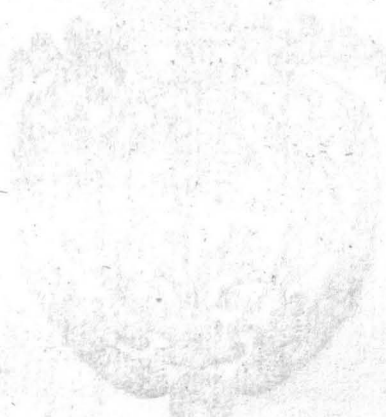
Con Privilégio.



DELLA
ECCLESIANZA
E DIVERSITA
DEI VINI.

Che nella Montagna di Torino il lanno;
E del modo di farli.

Novamente posto in luce, e dedicato
A SUA ALTEZZA SERENISSIMA
DA GIO. BATTISTA COCCO suo gioielliere.



fer
che
per
con

IN TORINO, Per Aluigi Pizzanaglio, MDCVI.

Con Privilegio.

SERENISSIMA.



*R*disco, Serenissima Signora, perche
 così à V. A. piace, ne oso altramente
 sarei stato mai, di offerirle questa
 rozza mia fatica: Sapendo benis-
 simo che dal basso ingegno mio uscir
 cosa non puote, che meriti dal sublime suo esser gra-
 dita, se non in quanto, con la fauoreuole preuen-
 tione della gratia sua, essa si degna renderne l'offe-
 rente, e l'offerta meriteuole. Può la nouità in tut-
 to ciò ch' esce in publico appresso ogn' uno assai, molto
 vale anchora la congiuntura del tempo, e via più
 apò grandi e generosi Principi auanzar sole l'af-
 fettuosomouimento d'una lodeuole intentione. Si
 che essendo questo picciolo Trattato di far vini
 perfetti, nuouo: e venendo nell'istesso tempo delle
 vendemie da me dato in luce à particolar gusto, e
 compiacimento de' principali ministri, e seruitori
 suoi, che nell'amenissima Montagna della presente
 Città vigne, e case diletteuolissime possiedono, & in-
 sieme ad uniuersale beneficio & utilità di tutti
 quanti gl'altri suoi sudditi di quà da' Monti, che
 pur vorranno imparare il modo di valersimeglia,
 che

che non fanno, de' larghi pretiosi doni, che nelle frut-
tifere loro colline così abundantemente il Ciel, e la
natura producono; io non diffido punto che per tut-
ti, od alcuno di questi rispetti, non habbia da riu-
scir à V. A. grata l'ubidiente diuotione, con la qua-
le io adesso lo le vengo à dedicare. Gli effetti ch'ogni
di più chiari V. A. fa per ogni parte risplendere
dell'affettion, e sollecitudine sua veramēte paterna
in accrescimento di gloria, d'utile, di cōmodità, &
ornamento à questi suoi Stati, me ne conferma la
credenza: ne permette dubitare che non le fia ac-
cetto il buon animo, che lei stessa m'hà dato, di gio-
uare al publico secondo la debole capacità mia, &
conforme all'obligatione ch'io tengo alla beneficen-
za, e reale liberalità sua: di cui riconosco non sola-
mente la vigna, mà tutti quanti i beni ch'in questo
Mondo possedo, & la persona istessa. Supplican-
dola con tutto quell'affetto, e riuerenza, c'humil-
mente alle ginocchia sue io m'inchino, voler con-
tinuarmi il fauore della gratia sua, e conseruare
per quello ch'è, e sarà sempre

Di V. A. Serenissima

Humilissimo, & obligatissimo seruitore

Gio. Battista Croce.

DELLA
ECCELLENZA,
ET DIVERSITA
DE' VINI,

Che si fanno nella Montagna di Torino,
E del modo, che tiene à fargli, e ridur in tutta perfetta-
zione Gio. Battista Croce, gioielliere di S. A. S.

Nella sua vigna di Candia in Monte Vecchio.

PROEMIO.



ERAVIGLIOSA certo è l'abon-
dante varietà de' frutti, ch'in
ogni parte della Terra habita-
bile la Natura produce per ci-
bo, e sostentamento della vita
humana. Mà l'innumerabile diuersità, che
di paese in paese, anzi di loco in loco, e quasi
di Villa, in Villa si vede nelle viti, e tante sor-
ti d'vuc di gusto, di forma, e colore tutte diffe-

A renti

renti, eccede di gran lunga ogn'altra meraviglia: poiche non meno alla lingua inesplicabili ne sono i varij nomi, che i diuersi sapori loro. Et in vero, sì come l'infinita benignità, e providenza del sōmo Largitore, e fattore dell'istessa natura, non si contentò di hauer dato all'huomo quanto era necessario al vitto suo, cioè grano e frutti da mangiare, & acqua da bere: anzi volse proueder anco alle delitie, e diletto suo, col licore del vino prodotto (come dice la scrittura) per rallegrare il core dell'huomo: così è cosa stupenda, e degna di consideratione per inalzar più la mente nostra à renderne le debite gratie alla Diuina liberalità, che, se infiniti si ritrouano i gusti de gli huomini, più infiniti altresì dire si ponno esser i gusti, & sapori delle vne, e de' vini istessi. Mà perche in tutte le cose eccellenti ci vā dell'industria, e sudor humano, non si può perfettamente godere la delicatezza del vino, senza porui la diligenza e fatica, che conuiene à farlo; il che dipendendo dall'arte, e l'arte da diuerse proue & isperienze precedenti, perciò furono tanto pregiati dalli antichi gl'inuentori delle cose all'humana vita gioueuoli;

A

che

che Cerere fù da loro, come Dea riverita, per
 hauer insegnato il modo di seminar le biade,
 & Bacco tenuto Dio, per l'artificio, che mo-
 strò à gl'huomini di coltiuar le viti, e far i vi-
 ni. Ne fù sciocca al tutto, ne mal'accorta
 inuentione, (politica mente parlando,) per
 allettare, & accender ogni riuolato ingegno à
 contribuire in publico, quanto egli di gio-
 ueuole all'humana società ritrouato ha uesse.
 Ne v'hà dubbio, che l'huomo più degno imi-
 tatore render non si puote della diuinità, che
 all'altro huomo giouando. Il che hauendo
 io desiderato di fare in tutto il corso della vi-
 ta mia, sì nell'arte da me principalmente eser-
 citata, come nelle altre attioni, che dal poco
 talento, da Dio concessomi, dipendono; &
 essendomi assai felicemente riuscite diuerse
 inuentioni di far vini d'ogni sorte nella vi-
 gna, ch'io nella Montagna di Torino, ho
 fatta da parecchi anni in quà, nõ senza mol-
 ta mia spesa e diligenza coltiuar, & fabri-
 care. Non hò voluto diferire di farne parte à
 tutti coloro, che si diletmano di vini perfetti,
 nè pur fanno il modo di fargli: meno credo-
 no, che si possino fare nel vignale di questa

nostra montagna. Tanto più che molti principali Signori, & amici miei, à quali e deuo compiacere, e desidero sommamente seruire, hauendomi con molta istanza domandato in scritto il modo ch'io tengo à far i vini miei bianchi, chiareti, grisi, dolci, piccanti, & altri d'esquifita bontà & delicatezza: ne potendoglielo negare; lo perschiuare la continua fatica di copiar quanto vna volta scritto ne haueffi, mi sono risoluto risparmiando, e la penna, e la pena, & insieme insieme più à questi miei Signori compiacendo, & al publico giouando, di farne stampare alquante copie, doue trouaranno succintamente descritte, & con tutto quel miglior ordine, & parole più chiare, & intelligibili da nostri vignaroli vsitate; ch'al mio debole ingegno è stato possibile, la maniera ch'osservar si deue, e ch'io son solito d'osservare nella sopradetta mia Vigna à far vini esquisite d'ogni sorte. Pregando ogn'vno di accettare in buona parte, e con l'istesso animo, che gli vien dato quanto io le offero, intorno à questo soggetto: poiche facendo isperienza di quello, che hò prouato io, son certo che ne

riceuerà non minor vtile, che piacere. E per dar ordinato principio à questa nostra breue in struttione, cominceremo dell'vua di che si fa il vino: e quindi andaremo seguitado: sup- plendo con figure à quelle descriptioni, che le parole non potrebbero così chiara mente esprimere, e piena mente dar ad intendere à i Lettori.

Delle sorti d'vne bianche, & nere, più eccellenti della Montagna di Torino, de quali si hanno da far i vini nel presente trattato descritti.

Cap. I.



LA commune materia da far i vini si è l'vua: & perche d'ordinario tale riesce il vino, quale è l'vua: e che di poco gioua l'arte, e l'industria à farli buoni, e scielti se buone, e scielte non sono le vne istesse, lasciando in disparte quelle sorti, che per migliori in diuersi luoghi, e prouincie si tengono, e solamente di quelle ragionando, che nella montagna di Torino si ritrouano, e da tutti sono tenute, e conosciute per le miglio-

ri,

ri, in poche parole qui ne porremo il nome, e la descriptione; acciò che ogn'vno fin dal principio resti a uisto, che da queste, e non da altre, hà da cavarli il vino bianco, grilo, chiarretto, nero, & di qual si voglia altro colore, e sapore esquisito di cui intendiamo trattare.

El balus è vna bianca così detta, come alba luce, perche biancheggiando risplende: fa li grani rotondi, folti e copiosi, hà il guscio, ò fra scorza dura: matura di uenere sottila, & colorita, & si mantiene insù la pianta assai: è buona da mangiare, & à questo fine si conserua: fa i vini buoni, & stomacali.

Cascarolo, così chiamato, perche quando è maturo, ne cascano da se i grani, è vna similmente bianca di grani piccoli rotondi, folti, e ben coloriti: fa vini dolci, piccanti, e saporiti.

Vecellino, così detto, perche gli vcellini volentieri lo beccano, è vna rara, di grani tondi, chiari, trasparenti: la cui scorza è sottile, onde teme la pioggia, è però tato più delicata, si à mangiar, come à far vino bianco, gentile, e saporito. Non è di troppa durata.

Nebbiol bianco hà i grani piccoli, rari, la
 scor-

scorza dura, rostita dal Sole, e colorita alquãto, nella sua maturità: fa buon vino, & si conserva molto.

Brazolata è vua rara, bianca, non troppo colorita, e fa vin molle.

Callorio hà li grani lunghi, non troppo coloriti, dolci però; e fa buon vino saporito.

Guernazza è vua rara, à grani rotondi, teneri. & fa vin dolce.

Moscateello nostrale fa vua da tutti conosciuta, folta, mediocre: più ò meno colorita, secondo che riceue più ò meno caldo del Sole, e se ne caua il vino, dal nome suo chiamato Moscateello.

Maluasìa similmente nostrale fa l'vua longa, e folta, con grani lunghi: è buona da mangiare, e da far vino, qual riesce dolce, & del sapore dell'vua.

Aostenga, così chiamata, perche matura d'Agosto, è vua tenera, ne molto conuenevole à far vini per esser troppo temporita come altresì.

La Luglienga, la quale così detta, per ritrouarsi matura già nel mese di Luglio, è migliore da mangiare, che da far vini.

Passula

- Passola bianca fa i grapi piccioli, e folti, come piccolissimi ancora ne sono i grani, di scorza delicata, senza acinelli. è buona da mangiare, e da seccare, fa il vino dolce, e piccante, delicato, e di poca forza: ne però s'usa molto à farne in questi nostri vignali, se non che à San Mauro: e ciò ancora in pochissima quantità.

Seguono le nere, delle quali diceffi esser la Regina il Nebiol, così forse detto per transpositione di lettere, come Nobile: poiche fa vino generoso, gagliardo, e dolce ancora, come nel suo loco diremo, qual lungamente, e bene si conferua. l'vua è rara, lo grapo, o come noi diciamo, la rappa verde, & i grani rotondi, non però molto grossi.

Mostoso detto così dalla abbondanza del mosto, ch'egli rende; ha li grani grossi, e rotondi, e la rappa verde; fa vino, conforme al suo nome, dolce, e saporito.

- Rossetto, è vua rara, hà grani rotondi, di colore smarrito, qual' hora si vede nelle rose, donde forse prende il nome: è dolce, miglior da mangiar, che da far vini, perche riescono molli, e di poca durata.

Cario, che meglio dir si potria caro per la bontà sua, è vua grande: hà grani grossi ben coloriti, la scorza dura, la rappa rossa, è dolce da mangiare: e fà buoni vini, e delicati.

Grifa maggior, è parimente vua grande di grani grossi bislonghi, di scorza grassa, e fà vini chiari, e delicati.

Neretto è forsi quello, che i Francesi chiamano *Nereau*: fà l'vua folta, non troppo grande, hà li grani tondi, ben tinti, e la rappa rossa: fà buon vino, e dolce.

Mauzanetto è vua folta, di grani rotondi, hà la scorza tenera, e rappa rossa: fà vini verdi, e non dolci.

Auanale così per auentura nomato, perche auanti vale, e poco ò niente appresso, fà vini dolci, saporiti, ma di poca durata, che di rado eccede l'inuerno. L'vua n'è grossa, i grani tondi, e la rappa rossa.

Mauzana è vua nostrale grossa, ben negra, hà grani bislonghi: fà vino nero, buono per la seruitù.

Grifa minor, è vua molle e rara, di grani bislonghi: fà vino molle per i seruitori.

Castagnazza fà l'vua rara, di colore trà il

B nero

nero rosseggiante, dolce al gusto: ma fa vin molle per la seruitù.

Nebiol Milanese, ch'io tengo esser quello; che da Milanesi vien chiamato Pignola: è buona vua, folta: ha la scorza resistente alla ingiuria del tempo: non marcisce, e matura bene: fa buoni vini naturali e gustosi.

Come si deuono sciegliere l'vua, & preparare, per cauarne vini scielti d'ogni sorte. Cap. II.



QUESTA è regola e massima generale da offeruarsi in ogni tempo, in ogni loco, e da qual si voglia persona, che pur desidera far vini buoni, & esquisite. Tutte le stagioni non riescono felici, ne sempre l'vua viene alla sua perfetta maturità. Non però mai s'incontra tanto disconcertata, che sempre nei buoni siti la buona sorte d'vua non maturi più, ò meno, secondo la dispositione & influenza dell'aria, e del cielo. Onde bisogna à chi si risolue di far vin scielti, scieglier l'vua, quando egli vedrà, che sia matura, ò veramente, che non si può sperar, che


che d'auantaggio maturar possa , per l'anticipatione del freddo, ò sopraggiùta delle pioggie. Così dunque auanti ad ogni altra cosa, hauete da far scielta delle più mature, e pretiose vue, che nella vostra vigna si trouaranno: massime di quelle da noi poco auanti nominate, e descritte: pigliando le bianche per i vini bianchi, & le nere per gli negri; cõ questo auertimento però, che sempre se pigli l'vua della vite, quella che più vicina alla sterpe, ò sia piãta si ritroua, pur che guasta non sia, ò offesa dalli animali: nel qual caso si potranno coglier quelle di punta, però ben mature. Si coglieranno in corbelle, ò altri vasi simili, & con diligenza si portarãno doue cõuiene, senza che si ammacchino ne faccino mosto. Il luogo doue hanno da portarsi, si rimette al giudicio d'ogn'vno, secondo la comodità, che può hauere nella sua vigna. Mà bisogna, che sia scoperto, sì chel sereno vi possa dare di notte, e di giorno il Sole. In questo luogo stenderete le vostre vue à terra, e ne farete vna massa, ò, come noi diciamo, vn barone alto vn piede è mezo, più ò meno, e largo à proportione della quantità del vino

che volete fare, tenendolo piano disteso, & tanto alto da vn lato, come dall'altro. Io per per me laudarei, & così l'offeruo, che questo mucchio, ò barone d'vne si facesse vicino à vna stanza, ò verò muraglia, acciò che più commodamente si possa nell'ardor del Sole coprir di frasche, come bisogna: & soprauenendo vna pioggia all'improuiso, stenderui sopra lenzuoli, ò tele, acciò restino difese l'vne, e dall'eccessiuo caldo, e dalla troppa humidità, che l'vno, e l'altro le guastarebbe. Tanto più, che, subito il Sole tramonto in tempo sereno, bisogna ricordarsi di spruzzar l'vne così imbaronate, e amucchiate con vna piccola ramazzetta di melega bagnata in acqua fresca, lasciandole scoperte all'aria, acciò che possino liberamente riceuer il sereno. E perche questo nostro clima è sottoposto à frequenti piogge, nel tēpo delle vendemie, io accòmodo di maniera l'vua, che etian dio riceue l'aria in tempo di pioggia, ne si bagna punto per le tele, ch'io tengo tese molto alto di sopra. Hà da stare l'vua così amucchiata, e imbaronata sopra la terra per lo spacio, almeno di otto giorni, se la stagione sarà asciutta: mà se s'in-

contra

contra humida , basta che vi stia tre , ò quattro dì . Che se il tempo fosse tanto piovoso , come spesso capita , o ch'altra necessitá constringesse di espedir presto , in questo caso si potrà metter l'vua scielta nella tina sēza schiacciare ne fiaccarla , se non il meno , che sia possibile , e così lasciauera dentro due , ò tre giorni senza pistarla . Ma meglio riuscirá sempre di lasciarla sopra la terra , & con questo presupposito passeremo al modo di far i vini bianchi .

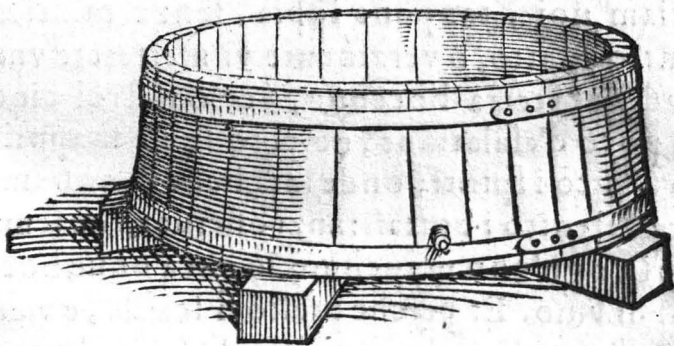
*Modo di far vini Moscatelli , Vernaccie , Maluagie ,
& altri bianchi , che restano dolci. Cap. III.*

 **L** Moscatello bianco è priuilegiato sopra gl'altri , ne ha bisogno , che l'vua si metta sopra la terra . Basta che se pigli ben matura , e subito vendemiata , che se porti , e metta dentro la cassa del Torchio . Quì la farete schiacciare , e pistare con i piedi , e riceuerete il vino , che n'uscirà dentro i vasi appropriati : auertendo di mettere le sue sportelle alli buchi di detto torchio ,
acciò-

acciò che il vino ne eschi più chiaro, e netto. Il rimanente dell'vua lo torchierete subito, e premerete, sin che ne potrà vscire goccia: poi presto presto l'inuafarete, lasciandolo bolire dentro il bottale: & à misura, ch'anderà scemando, v'andarete aggiungendo del vino simile, acciò resti pieno sempre il bottale, & si possa più facilmente purgare, vsando diligenza in nettarlo, con vna spatola di legno. E se volete beuerlo l'istesso anno, dopò che hauerà bolito, e si farà ben purgato, il che farà vn mese in circa appresso, lo traufarete in vn'altro bottale: mà, se farete disegno di conseruarlo più longamente, bisognerà tramudarlo vn'altra volta dopò il termine d'vn'altro mese, che così riuscirà perfetto, & si manterà sicuro. L'istessa prattica s'offerua à far le vernaccie, maluagie nostrali, & vini bianchi esquisite ancora. Mà à far i vini biachi, che restino dolci, v'è questa sola differenza, che, come poco fà dicèmo, hannosi da pigliar le vuc scielte, come farebbe Elbalus, Vernazza; Cascarolo, Vccellino, Nebiol bianco, & altri simili, che siano state il debito tempo sopra la terra, & portarle sotto al

to rchio di longo, & così accommodateui cō-
forme all'vfanza esprimerne à tutta forza il
vino, poi inuafarlo, e lasciar ben purgare dē-
tro il bottale, aggiogendouene del simile se-
condo ch'anderà calando, sin'a tanto ch'ha-
bia finito di bolire, e ben purgarfi.

Altra maniera di far vini bianchi, e dolci,
che tali si conseruaranno tutto l'anno, sto-
macali & buoni, è stata da me ritrouata, e
mene seruo ancora a far vini dolci neri, co-
me dirò nel suo luogo. Pigliarete la vostra
vua bianca scielta, e tenuta in quel modo, e
quello spatio di tempo, che detto si è, sopra la
terra, & la portarete dentro vna tina fatta in
questo modo;



ciòè

cioè larga piedi cinque in circa di Diametro; bassa di doghe, e non più alta d'vn piede, onze otto Liprandi, come vi rappresenta la figura. Voi ne porrete dentro quella quantità, che vi piacerà: auuertirete però, che non bisogna colmarla altraméte, ne impire à fatto: mà più presto, che resti scema alquanto, come saria di tre, o quattro dita. In questa maniera la farete subito pistare, e folar ben bene con i piedi; poi spianando la rappa sopra, la lasciarete bollire quattro, o cinque dì, & all' hora ne cauarete il vino, & l'inuaserete dentro vn, o più bottali apparecchciati à questo fine spessi di doghe, & ben cerchiati di ferro & vi porrete il coccone, ò tiracciolo, ò come diciam noi, tappone sopra, senza calcarlo dentro à fatto, ò veramente vi metterete vna scudella di terra boccone, acciò resti al vino vn poco d'efalatione, ne però se ne suaporino affatto i spiriti; onde sarà bene di non impire del tutto i bottali: anzi offeruar, che sempre in ogn' vno manchino, in circa noue boccali di vino. Et perche presto si scalda, e vien à bollire, tosto, che lo vedrete in furia, lo tramutarere in vn' altro simile bottale, se pur volete,

volete, che rimanghi più dolce. Benche per me io non lo tramuto taluolta, ne però lascia di restare dolce, saporito, e recente tutto l'anno. Et altra ricetta non credo, che ritrouar si possa di questa migliore.

Del Vino Griso, e modo di farlo. Cap. I.I.I.I.

PRESUPPOSTO sempre, c'hauerete colte le migliori vue, & più mature della vigna vostra, per far i vostri migliori vini, e che hauerete offeruato la regola generale di tenerle sopra la terra, facile sarà ad ogn'vno di far il vino chiamato Griso, vago di colore, e delicatissimo al gusto. Auuenga, che nõ hanno le vue da esser poste in tina, ma dal mucchio, ò sia barone, doue saran stante tenute all'aria, di longo vanno portate, & poste sotto il torchio per cauarne il vino. Il che si farà con premerle bene à poco à poco; tenendo sotto à i buchi del torchio de' cestini ò canestrini, acciò riesca e caschi il licore dentro i cebri, cioè vasi accommodati à riceuerlo più netto e purgato. Il vino, che vscirà da

C

questa

questa prima torchiata subito l'inuafarete: poi premendo l'asse del torchio quanto più si potrà riferuarete in separato bottale il vino, che n'uscirà, e ve ne seruirete ad incapellar qualche vin vecchio, il quale in questo modo si renderà dolce. E se vorrete, che il vostro vino griso della prima torchiata resti dolce tutto l'anno, non permetterete, che altrimenti bolla dentro al bottale: ma subito, che v'accorderete che vorrà bollire, lo leuarete da quello, e lo riporrete in vn'altro bottale: & come andarà riscaldandosi in questo, tramutate lo di nuouo, e così continuate di far, fin che habbia cessato di bollire, che sarete certo d'hauerlo dolce tutto l'anno. Altro modo, non meno ficuro, e più facile hò prouato, il quale si potrà praticar da ogn'vno senza molta spesa, ne fatica. Pigliate vn piccol bottalino, o sia vn barrale ben cerchiato: empietelo del sudetto vin griso: turatelo poi ben bene, e mettetelo dentro vna tina piena d'acqua: lasciateloui stare dodeci o vinti giorni, e fino à tanto, che sia raffreddato: cauatelo, ne dubitate punto, che non si mantenghi dolce tutto l'anno. L'istesso potete fare de i vini bianchi,

bianchi, chiareti, neri dolci, che vi riuscirà la ricetta.

Sopra tutto per ben conseruar i vini grisi, bisogna auertire, e ricordarsi, che hanno da mutarsi fra il San Martino, & il Natale in altri bottali, ò ne gl'istessi ben netti, & ciò di tal maniera, che restino purgati d'ogni feccia. Si terrano i bottali ben turati, & il più, che si potrà pieni: à qual effetto conseruarete dello istesso vino in qualche picciol vaso, per riempili di quando in quando, & sino à tanto, che li ferrarete affatto con il turacciolo, ò sia coccone. Il che se volete fare subito, che inuasiati sono i vostri vini, pur che i bottali sian ben cerchiati di ferro, & assicurar vi possiate, che non crepino, riusciranno di maggior forza, & bontà, per restarui l'vna e l'altra rinchiusa, senza, che ne li spiriti, ne la virtù ignea del vino possa essalare.



Modo di far la Sostratta, il vin Chiaretto dolce, il vin
chiaretto colorito non dolce, & il chiaretto coperto
dolce, & altro non dolce perfettissimo.

Cap. V.



L vin Griso succede la Sostratta molto somigliante di gusto, e di colore: & à questa il vino Chiaretto. La Sostratta, altro non è, che il vino vergine, che i Francesi chiamano *Mere-goutte*: e si caua dalla tina, innanzi, che l'vua si pisti: ben vi si lascia due, ò tre giorni, più ò meno, secondo la tempera della stagione: ma subito cauata bisogna inuasarla: e così lasciarla stare il primo anno, a ciò beuuta prima non resti cruda, & offenda lo stomaco. Chi però la vorrà conferuare per il secondo e seguenti anni, hauerà da tramutarla, & incapellare dell'istessa sorte di vino, come si dirà: & in questa maniera riuscirà e più grata, e più sana. Mà quanto al Chiaretto, se ne fanno di diuerse forti di colori e gusti: alcuni più scarichi, altri meno, alcuni dolci, altri no. Tutti però
sifanno

si fanno delle istesse vuc negre sopra nominate scielte, e tenute in terra, come si è detto. E vero, che la maniera di farli è differente, si come riescono differenti essi loro ancora. Cominciando dal vin dolce chiaretto e coperto, per farli l'vno e l'altro, prenderete del Nebiolo, del Mostoso, e Neretto, quella quantità corrispondente à quella del vino, che ne volete cauare: auertirete, che di queste tre forti d'vuc, la maggior parte sia di nebiolo, tutte ben mature; e doue ne fossero alcune mal mature in punta, la tagliarete con forfici, si che ne resti solamente la parte superiore più matura. Hauendola poi lasciata sopra la terra, conforme alla sopradata regola generale, la porrete dentro vna tina di qualunque altezza, e larghezza ch'ella si sia, che ciò poco importa: solamente vsare diligenza à farla pistare e calcare con li piedi. Et, se vorrete far vin chiaretto, subito pistata ben bene, cauarete il vino della tina. Se lo vorrete più colorito e coperto, voi lo lasciarete dopò pistata l'vua, scaldarsi vn poco dentro d'essa, stando con l'occhio aperto per, vedere quando dalla forza e calor del vino mossa, s'inalzarà la rap-
pa

pa, & all'istante, che la scorderete inalzata, lo cauarete & inuasarete; ricordandoui di non turar il bottale, ma di metter solamente in vece del coccone sopra il buco vna scudella di terra, la quale vi lasciarete senza farli altro, se non che di nettar di tanto in tanto le sporcitie, che il vino gettarà in grandissima quantità, con qualche scheggia di legno, ò spatola, e non con le dita: si per maggior politezza, comeanco per non impedir il natural mouimento del vino, il quale per esperienza si è conosciuto ritardarsi, & alterare, quando vi vien posta la mano ò le dita dentro, e corre pericolo di riuersare e guastarsi. E questo vi serua d'auuiso per ogni sorte di vino. Bollito, e purgato che hauerà questo, vn mese in circa dopò inuasato, lo mutarete, e gli leuarete la feccia, e lo tornarete nel medesimo bottale. Passato poi vn'altro mese, tornarete à mutarlo vn'altra volta, ò in quell'istesso doue sarà stato prima posto, ò in altro bottale, che poco importa. Basta auertire, che mutandolo questa seconda, ch'ha da esser l'ultima volta senza più, bisogna lauar ben bene con vino il vassello doue si metterà, si
che

che resti quanto più sia possibile netto, e di buon odore. In questa maniera si conseruà benissimo, e lo potrete godere l'anno istesso. Che, se lo vorrete più lungamente conseruare, bisogna, che vi ricordiate di assaggiarlo circa il tempo delle vendemie; e, se ancora lo trouarete dolce, basterà d'incapellarlo di vin nuouo della istessa forte, mettendoui solo vna brenta di vino per ogni carrata. Mà doue egli hauesse perso il dolce, sopra ogni carrata haueate da leuar due brente di vino, & à porui due altre brente di vin nouello, cioè di mosto cauato dalla tina subito, che haurà inalzato la rappa. A questo modo andate seguitando ogn'anno senza più tramutarlo. Vna cosa sola hauerete da offeruare, e questa si è, che nell'incapellar vostri vini tanto chiarretti dolci, che dolci coperti, & bianchi dolci ancora, vsiate l'imbottatore storto di cui vi rappresentiamo la forma, e figura nel fine del seguente capo, acciò, che si riempia vostro bottale pian piano per la parte dinanti, non per il buco di sopra; perche così verrebbe à rintorbidarsi tutto, & à correr fortuna di guastarsi. Incapellato, che l'hauerete con questa

inuen-

inuentione, lo turarete, e chiuderete ben bene d'ogni parte, e così lo conseruarete ad vso e buon piacer vostro, che riuscirà vino da Prencipe, sano allo stomaco, & alla lingua diletteuole.

Ho prouato vn'altra maniera di far vini dolci quale, al parer mio, merita d'esser qui aggiunta, & alle sopra descritte annouerata. Pigliarete delle vuc scielte, e tenute in terra al solito quella quantità, che vi piacerà; poi le portarete il più intiere e sane, che potrete in vna tina larga assai, mà non troppo alta, cioè di due piedi e mezzo solamente. Dentro voi ne farete vn solo, ò sia letto, alto vn piede, bene, & vguualmente disteso: e così, che accommodate l'hauerete, spanderete di sopra due secchie di acqua fresca, e la vi lascierete stare vn poco di tempo, & sin'a tanto, che l'vua ne habbia imbibito qualche parte: poi cauarete dalla vostra tina quell'acqua, che restarà alquanto auinata, e la riporrete in vn cebro, ò sia vaso di capacità conueneuole. Questo fatto, tornarete à porr' e formar vn' altro letto ò sia solo d'vuc dentro la tina nell' istesso modo, che si è detto, e vi gettarete e
span-

spanderete sù poco à poco altra tanta acqua fresca come prima, e, lasciata che l'haurete vn pezzo, la cauarete similmente, & metterete dentro il cebro: reiterando di far l'istesso tre, ò quattro volte, sino à tanto, che la tina sarà poco meno che piena: Imperò che non bisogna impirla à fatto, anzi leuar tutta l'acqua, si che non ne resti, ch'il manco, che si potrà dentro. Farete poi pìstar ben bene detta vua, e lasciarete bollire tre ò quattro giorni: passati i quali si potrà cauare il vino della tina, e mettere dentro i bottali apparecchiatì, che lo trouarete dolce e buono, sano, e diletteuole, e si potrà bere tutto l'anno: benchè non sarà così viuo, ne rissentito, come l'altro chiarretto poco auanti descritto, per cagione dell'acqua con che si sono bagnate, e come mortificate le vue. Ne credete, che quest'acqua se ne vada persa, perche restando auinata da vue perfette, sarà anco perfetta da farne vini schiappati, e foschi: si che ne restarete più presto con guadagno, che con danno.

Quanto à gl'altri vini chiarretti più, ò meno coloriti non dolci, che si fanno in nostra montagna essi tutti d'ordinario sono crudi: e

D - questo

questo auiene per non saperfi la maniera di farli, come si conuiene. Io la descriuerò in tanto manco parole, che queste due sorti di vino chiaretto chiaro, e chiaretto coperto si possono cauar d'vna tina sola. Il tutto consiste di hauerla tale, che sia alta cinque piedi, larga quattro e mezo, più ò meno, di diametro, poco importa, pur che sappiano, che in ogni modo bisogna, che la tina sia alta, perche la bassa lascierebbe troppo esalar il fumo, e la forza del vino. Ne mai possono i vini, che si fanno dentro tine basse riuscir di quella bontà, che quelli, che si cauano dalle alte. Così dunque apparecchiata la tina, e l'vua nera colta, scielta, e maturata sopra la terra, come si è detto, la metterete dentro, & iui la lasciarete due, ò tre giorni, più ò meno, secondo la stagione: se farà calda, meno: se farà fredda, più: la pistarete poi, e così pistata la lasciarete nella tina fino à tanto, che la rappa s'inalzarà, solleuata dal calor e forza del vino, & all'hora senza differir vn sol momento, ne cauarete la quantità di vino proportionata à quella di vostra vua, come verbigratia, s'ella tiene, ò rende quattro carrate, leuatene

leuatene subito, & in quel punto, due carra-
te, & lasciate il rimanente dentro ancora d ue
giorni: quel primo cauato sarà vin chiaro, &
l'altro, che si cauarà poi, sarà chiaro co-
perto. Inuafarete tutti dua in buoni bottali,
e trouarete ambidue nel suo tempo perfettis-
simi.

*Nuoua, & eccellente maniera di far il vino nero
dolce, qual si conserua due, e tre anni tale, e
fino del primo anno sarà buono da bere,
gustofo, e sano. Cap. VI.*



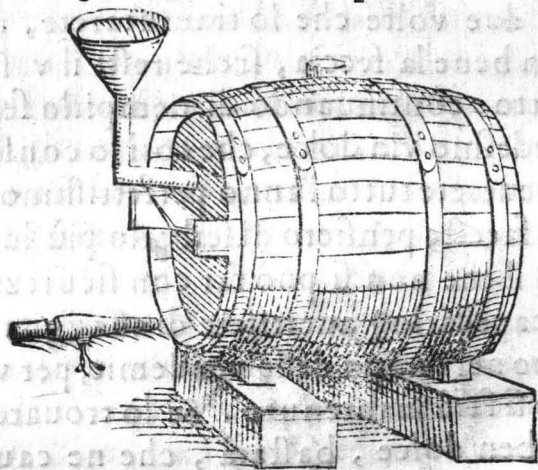
far questo vino vanno conser-
uate tutte le particolarità so-
pra descritte: Egli è vero che vi
si richiedevn poco più studio, e
diligenza: però ne metterò qui
al longo la ricetta. Pigliate del Nebiol solo
senza mescolanza d'altra sorte d'vua: e pi-
gliatelo, che sia stato in brocca il più tardi,
che sia possibile, acciò che il fresco dell'Au-
tunno, e la brina matutinale lo confetti, e ri-
duchi alla compita sua maturità. Ponetelo
poi sopra la terra, e fatene vn montone vguale

mente alto d'ogni banda d'vn piede d'altezza al più. E perche questa sorte d'vua facilmente si conuertisse in mosto, auertirete à due cose: l'vna si è di coglier l'vua in cauagne, ò corbelle il più intieri, che far si potrà: l'altra è di metter attorno del mucchio ò montone, che si farà dell'vua così colta, di assi ò lunghe tauole di legno, ritenute con piccioli pali ficati in terra, acciò detta vua non s'allarghi, e diffunda, ne co'l mouere, e scorrere s'amachi, e sparga il mosto indarno. Si copriranno dall'ardor del sole, e dalla humidità della pioggia, affin che restino dall'vno, e dall'altro difese. A qual effetto si accommodaranno perliche, ò remi di legno intorno, di maniera, che si possa di sopra stendere vna tela, ò linciuolo di giorno contra il sole, e leuarli la sera quando tramonta, acciò le vuc riceuino il fresco e ruggiada della notte. Si lasciaranno così sopra la terra sei, ò otto giorni, se la stagione sarà calda, e secca: se sarà humida, e fredda, basterà, che vi restino quattro, ò cinque dì: passati i quali le farete portar di lungo dentro vna tina fabricata à posta, per far questa sorte di vino di quell'istessa forma, altezza, e lar-

clarghezza, che habbiamo poco auanti descritta, ragionando de' vini bianchi dolci, e del modo di farli. Posta l'vua dentro la tina, non differirete punto, ma la farete incontinente pistar ben bene: poi la lasciarete bollire quattro ò cinque giorni di lungo: passati i quali ne cauarete il vino e l'inuaserete in vn bottale, si che resti pieno, coprendone il coccone con vna scudella, come si è detto. Restato ch'egli farà così imbotolato trè settimane ò vn mese, vi ricordarete di tramutarlo, & vn'altro mese dopò di tornar parimente à mutarlo: vsando diligenza in tutte queste due volte che lo tramutarete, à leuarne ben bene la feccia, si che resti il vassello ben netto: continuando di riempirlo sempre del medesimo vin dolce, che così lo conseruarete, e beuerete tutto l'anno perfettissimo. E quando faceste pensiero di serbarlo più lungamente (il che non si può far con sicurezza senza incapellarlo) auertirete di assaggiar il vostro vino nel tempo delle vendemie, per veder come si farà mantenuto. Se lo trouarete ancora ben dolce, basterà, che ne cauiate vna brenta per ogni carrata: mà se hauerà scema-

to assai dalla prima sua dolcezza, ne cauarete due brente, & altre tante ne rimetterete dentro al bottale di dolce nuouo dell'istessa qualità e sorte; e questo chiamiamo noi incappellare. Il che se bene per tutto il Piemonte si pratica, chi d'vna, chi d'altra maniera: io però sin quì non ne ho trouato, che vna sola sicura, e conueneuole à i vini delicati e dolci: e questa si è l'istessa, che nel precedente capo habbiamo accennata, che si pratica con l'imbottatore, del quale mettiamo quì la forma e la figura, acciò ch'ogn'vno ne resti più capace, e possa valersene à piacer suo.

Questo imbottatore viè fatto di tola, largo, e lungo à proportion della grandezza de i bottalli,



c'han-

ch'anno da incapellarfi. La conca, ò sia capacità superiore, insieme con parte della canna, non è dissimile punto alli imbottatori ordinarij. La differenza consiste nella parte inferiore, doue la canna si riuolta in angolo di squadra per far ingettione del vino, che vi s'infunde in linea riflessa, non dritta. Così per adoprarlo, bisogna forare il fudo del bottale in tal parte, e à tal misura, che sopra il forame restino due onze d'altezza di vino al manco. E perche la foratura non si può far così giusta, che la punta riuolta dell'imbottatore vi si possa cacciar dentro senza pericolo, che se ne vada del vino, bisogna con stoppe accommodarla di maniera, che riempia affatto il buco: poi pian piano, e con pazienza infunderete vostro mosto dentro l'imbottatore, la cui conca resterà sempre più alta, che il vostro bottale, e cacciarà come insensibilmente dentro il vecchio, il vin nuouo, senza alterarlo punto, ne impedir, che beuer nõ si possa sin'all'hora, restando molto migliore, più chiaro, e saporito. Leuandosi l'imbottatore si tiene pronto, e apparecchiato vn punghetto di legno con sue stoppe, ò vn pez-

zo di fouero, ò sia natta, con che subito si tura il buco: offeruandosi ogn'anno di far l'istesso à chi vuol conseruar suo vino molti anni dolce, & eccellente.

Et acciò che co'l disegno dell'imbottatore, li curiosi habbino quello della cannella, ò sia punga, che deue seruir, & adoprarfi per cauar il vino ordinariamente dalla botte, n'habbiam fatto ritrar la figura, tale, che scorgere la potete, à cãto del bottale quì di sopra schizzato: doue si vede, che il vino nõ si può sfogar tutto à vn tratto, ne sgorgar fuori: ma, che casca sotto essa cannella dentro il boccale, o qual si voglia altro vaso, senza perdita d'vna sola goccia, & senza, che la forza sua così liberamente, & abbondantemente suapori.

Modo d'incapellar ogni sorte di vino bianco, chiaro, griso, e nero, senza il sopra descritto imbottatore. Cap. VII.



Buona, & vtile vsanza quella d'incapellare i vini, poi che i vecchi gagliardi ne riescono più grati, e gli austeri più amabili; & in effetto senza questa

sta pratica i vini nostrali non possono passar vn'anno, non che molti, senza pigliar odore, ò sapore di vecchio. Adunque essendo di necessità, per mantenerli buoni d'incapellar i vini chiaretti, grisi, neri, & etiandio bianchi, bisognerà, per farlo come si conuiene, primieramente cauar li vini vecchi d'ogni sorte che volete incapellare fuora della botte oue saranno inuafati, e poi nettarla ben bene, con cauarne intieramente la feccia, & lauarla sin'à tanto, che resti ben netta: offeruando, che l'ultima lauatura si faccia con buon vino, gettandolo insieme con le precedenti lauature dentro la tina, doue si farà il vino per la seruitù. Questo fatto, riporrete vostro vin chiaro, griso, ò altro nell'istesso bottale, donde lo cauate, senza impirlo: ma lasciandoui sempre, & ogni anno, tanto di vuoto, che si richiede per incapellarlo. come, per essempro, se il vostro bottale tiene dieci brente, hauerete il primo anno da metterui la quarta parte; cioè due brente e meza di mosto, il secondo sopra l'istessa quantità di vecchio, metterete tre brente di mosto: & così, secondo ch'anderà inuecchiando, ve n'andarete

E darete

darete aggiungendo qualche poco di più: mà non si deue arriuar giamai fino alla metà: eccetto, ch'haueste qualche vino tanto esquisito, ch'al tempo delle vendemie si trouasse, per troppa bontà sua, calato di due terzi in circa; perche in tal caso, affine di conseruare il rimanente si può incapellare de due terzi: egli è vero, che per giuocare più alla sicura, io consigliarei ad ogn'vno di tramutare quel vin vecchio in vn più picciolo bottale, per poter incapellarlo con la debita prescritta proportione. Auuertendo sempre, che ogni vino vuol esser incapellato di simil vino, come il chiarretto, del chiarretto: il bianco, del bianco, il griso, del griso, & così de gl'altri, acciò che restino sempre dell'istesso colore, & sapore.



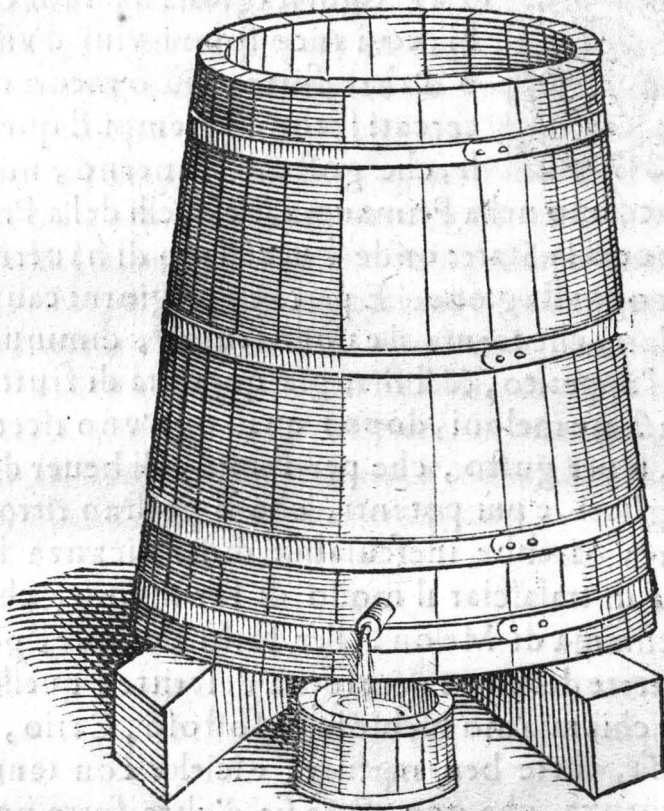
Del

Del vino maturo non dolce, e Stomacale, e della maniera di farlo. Cap. VIII.



OME ogni stagione hà suoi cibi, così anco sono i vini d'vna ò d'altra forte, più ò meno ricercati secondo i tempi. E quelli, che gustano l'Inuerno, non piacciono nella Primavera, ne quelli della Primavera la State: onde è necessario di hauerne per ogni stagione. E perche ne i giorni canicolari, che scema il calor naturale, diminuisce l'appetito, & si mangia quantità di frutti, massime meloni, dopo i quali ogn'vno ricerca, si per gusto, che per sanità, di beuer de' migliori, e più potenti, che si possino ritrouare; Sarebbe inescusabile dimenticanza la mia di tralasciar il modo di far il vino, che si chiama di Melon. Per farlo dunque, pigliarete delle vne nere sopra descritte, quelle, che chiamiamo Nebiolo, Mostoso, Cario, e Grisa, tutte ben mature, e scielte con tanta diligenza, che non ve ne sia d'altra sorte nostrale, ne alcune verdi, ne marcie, anzi tutte

fiano colte da persone pratiche, & intelligenti nella vigna; e le farete portar di lungo mentre si vindemiano in vna tina apparecchiata, alta cinque piedi Liprandi, e larga à propor-



tione, come vi mostra la quì posta figura.
Poi

Poi quando sarà ben piena, e colma, la lasciarete riposar così due, ò tre giorni: passati i quali le farete pistare: e mentre si pistaranno, ne cauarete vostro mosto per la punga, acciò che le vue si possino tuttauia pistare meglio. Dopo questo rimetterete il mosto cauato dentro l'istessa tina, e così lo lasciarete bollire per lo spatio di sei, ò sette giorni al più. Passato questo termine cauarete il vostro vino, e l'inuafarete, che riuscirà senza dubbio di bel colore, potente, e stomacale: mà sua bontà non si puo sentire, ne gustare se non dal primo di Maggio in sù sin'all'Autunno, el e vindemie istesse: nel qual tempo si potrà etiamdio incapellare del medesimo, cioè mettendo sopra otto brente di vecchio, duedi mosto, che à pena habbia leuata la rappa: offeruando nel rimanente quel che si è nel precedente capo notato, cioè di tramutarlo auanti che incapellarlo, e nettar bene il bottale doue hà da riporsi.



*De' Vini craticulati, e criuellati, e passati per il sacco,
e della maniera di far ciascheduno di essi.*

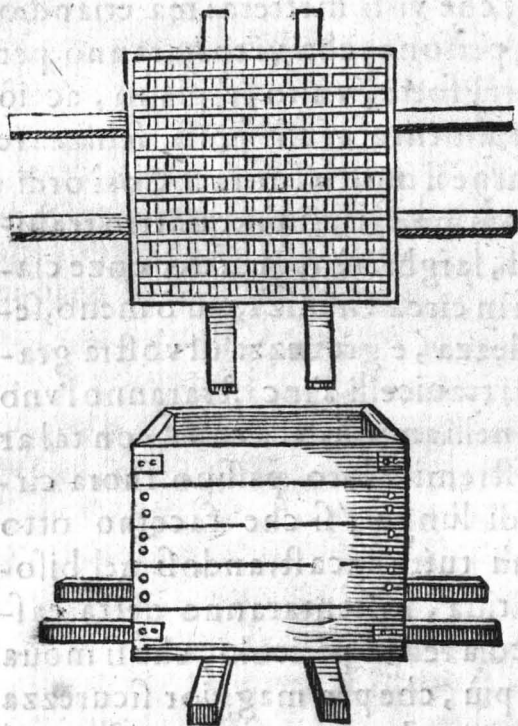
Cap. I X.

IVINI, che si chiamano Graticulati, e Criuellati, benche diuersi di nome, sono gli medesimi in effetto, e si fanno quasi dell'istessa maniera: ne altra differenza vi è, che dal più, ò manco capace & commodo instrumento, che s'adopra à farli. Quelli con la graticula pronta e facilmente si fanno, & questi con il criuello più faticosa e stentatamente: si come da quello che n'andaremo dicendo, ad ogn'vno restarà manifesto. E perche à far vino graticulato conuien prouederli auanti ogn'altra cosa d'vna Graticula, bisogna saperne, e la forma e l'vso. E questa altro non è, ch'vna gran cassa di legno quadra, la quale hà da farsi forte per l'effetto à che deue seruire. Si terrà larga per ogni lato piedi due, onze tre Liprandi, & alta piedi vno, onze dieci simili. Il suo
fon-

fondo si farà di listelli d'assi frà di loro incroccichiati tutti forati à spessi piccoli pertuggi, non più grandi, che da poterui metter il dito, in guisa di graticola, d'onde prende il nome. E perche non solamente hà da sostentare il carico dell'vua, che vi si metterà: mà etiandio d'vna, ò più persone, che vi entreranno per calcarla, si terrà forte, vnito, e piano, acciò che più ageuolmente vi si possa schizzare l'vua, e cacciarne il mosto fuora. Così ordinata, hà d'accommodarsi sopra quattro traucelli assai forti, larghi trè ò quattro onze ciascuno, e grossi in circa vn'onza, più ò meno, secondo la grãdezza, e grauezza di vostra graticola: Questi traucelli s'incastaranno l'vno dentro l'altro nelli angoli della cassa con tal artificio, che l'estremità loro passino fuora circa vn piede di lungo, si che faccino otto punte, le quali tutte incastrandosi nel bisogno sopra la tina, sostentaranno detta cassa, ò sia graticola senza pericolo, che si moua punto: tanto più, che per maggior sicurezza potranno si forare dette punte & estremità de' traucelli & dentro il buco mettersi chiodi ò cauglie per maggiormente fermarla: Il che

40 *Dell' Eccellenza de' vini,*

tutto vi vien all'occhio distintamente nelle due presenti figure representato: nella prima si vede la forma della graticula: e nell'altra il disegno della cassa intiera posta sopra i suoi quattro traucelli.



In questa maniera diuisata, & apparecchiata, e nel tēpo delle vendemie accōmodata sopra la rina, farete scielta delle migliori vuc, e piū mature della vostra vigna, che siano state sopra la terra, che così migliore ne riuscirà il vino: se non, potrete liberamente (che poco importa) a misura, che le andarete cogliendo

no: se non, potrete liberamente (che poco importa) a misura, che le andarete cogliendo

gliendo, e farle portare dentro essa graticola: auuertendo di non impirla: anzi, che la quarta parte della capacità sua resti sempre vuota, e senza indugio vi farete entrar vno, ò due huomini, ch'andaranno pestando tutta quell'vua: mà leggiemente, e non à tutta forza: perche basta, che dentro la tina il primo vino caschi, douendosi poi leuar quell'vua, cioè rappa mal pestata, e porsi sotto il torchio per cauare quanto vi sarà rimasto di vino, il quale poco cederà al primo in bontà: anzi riuscirà dolce, e buono per incapellare i vini vecchi: se non vorrete più presto gittarlo sopra altra vendemia, & in altra tina: Ilche potrete far, che così anco miglior, e più gagliardo si renderà. Leuata la prima rappa dalla vostra graticola, tornarete à riempirla d'altre vueste scielte, le pistarete, ne cauarete il vino, nè leuarete la rappa come già hauerete fatto, & andarete reiterando l'istesso fin che la tina resti piena, ò che ve ne sia quella quantità dentro che desiderate. All'hora lo lasciarete riposare, e bollire per lo spazio di dieci, ò dodeci giorni, e più anco se vorrete: perche non vi è pericolo che diuenti più coperto di colore, ò di sapore

più aspero : auuenga, che non vi è rappa alcuna, che guastar lo possa, e che li acinelli, e grani d'vue schizzate, che sono nel pistarle passati per i buchi della graticola, tutti vanno à galla vn mezo piede alto sopra il vino: il che li serue come di coperta, ch'impedisce, che non suapori troppo, ne altrimenti riceua offesa dall'aria: anzi si v'è tuttaua più nella tina purgandoe maturando: si che resta bello chiaro. Inuasato che l'hauete, ne potrete beuere sin' il primo anno, con gusto, e senza che per la crudità sua offenda punto lo stomaco: più presto n'aiuterà la digestione. Se vorrete conseruarlo più d'vn'anno, offeruarete quanto s'è detto di sopra, traufandolo prima che incapellarlo, che così non prenderà odore del vecchio, e si manterrà ad ogni piacer vostro bonissimo.

Quanto alli vini criuellari, il nome dimostra che bisogna adoprar vn criuello a farli: ma conuien saperne la forma per seruirsene. Farete dunque fare vn gran criuello, largo piedi due di diametro, di legno tutto attorno, come gli altri criuelli, vn poco più alto di sponda, & in ciò solo differente, che il fondo vien fatto di fili di ferro trauersati in guisa di cribro,

e così ferrati, che per i buchi, che vi restano, possa liberamente passare il mosto, e'l succo dell'vua: ma non già la vinaccia, ne anco vn grano intiero. S'appicca poi questo criuello al solaro sopra vna tina grande conforme alla quantità del vino, che far si vuole, e dentro si mette l'vua scielta all'hora vindemiata, ò veramente tenuta sopra la terra, e con la mano vn'huomo potente, e gagliardo la vò schiacciando, & cacciando fuora del criuello dentro la tina. E come ne ha fatto passare il meglio, butta via in altra tina la rappa. poi piglia dell'altra vua, ne riempie il suo Criuello, e così vò facendo, leuando sempre la rappa, e tornando à metter altr'vua, sin'à tanto, che vede dentro la tiua quella quantità di vino, che desidera di fare. Non si lascia soggiornar dentro, anzi subito si caua, e mette nelli apparecchiate bottali: perche non hauendo coperta de rappa, ne d'acinelli potrebbe facilmente guastare.

Intorno poi al vino, che si fa con sachetti, ci vò manco fatica, che nelli dua precedenti. Pigliate tela grossa di canape, e fattene sachetti pontuti à forma di scattozzo, larghi

44 *Dell'eccellenza de' vini;*

sopra vna brazza, & altrotanto longhi; appiccateli con funi sottili al solaro della stanza, si che venghino à pendere dritto sopra la tina. Mettete dentro questi sachetti quella quantità d'vua ben matura, vn poco ammaccata e fiaccata, che capir potranno: lasciate-lai così stare, che subito da se stessa farà mosto, e l'andarà piouendo dentro la tina. E come vederete, che poco ò niente più gocciolano i sachetti, leuate via quella rappa: riponeteui dentro altra vua fresca, & alquanto schiacciata come prima, e così continuate di fare sin che vediate la vostra tina piena, ò che vi sia tanto vino, che pretendete fare. Cauatelo immantimente, inuasatelo, e lasciatelo purgar ben bene nel botale, tramutatelo à suoi tempi: beuetene, che bon prò vi faccia, e se non lo vorrete bere quell'anno; ricordateui almeno d'incapellarlo alla sua stagione; che riuscirà vin dolce chiaretto, di bel colore, e buono allo stomaco.



Del

*Del vino di paglia, e del modo di farlo. Del vino
chiamato Tortu, & altra nuoua maniera dall'*

*Autore praticata per far vino maturo,
& eccellente. Cap. X.*



ALLA paglia si caua il grano, no'l vino, e chi questo di quella cauar potesse, farebbe più che la Natura. Da l'vua dunque si caua: mà l'arte con la paglia lo puote ben render migliore, nella maniera, che quì v'infegnarò.

Nel tempo delle vendemie coglierete nella vostra vigna quella quantità d'vuc, che giudicarete necessaria à far tanto vino, ch'all'intento uostro basti. Non pigliate d'ogni forte d'vua indifferentemente, mà delle dolci sole, quali sono il Nebiolo, Mostoso, e Grisa, & esse ancora scioglierete ben mature, le più sane, & intieri, che sia possibile, le riporrte poi acconciamète d'una in una sopra della paglia fresca stesa in terra, ò sopra delle tauole in stanze, ò luoghi coperti à posta, per questo effetto riserbati. Così le lasciarete, per lo spazio

tio di due, ò tre settimane impassire: poi le metterete in vna tina di proportionata grandezza à la quantità loro: le farete pistar ben bene, e tosto che vederete gonfiarsi, & inalzar la rappa, nè cauarete il vino, & lo metterete dentro vostro bottale à bolire. Riuscirà estremamente dolce, e tale si mâtterrà di lungo tutto l'anno, gustosissimo à beuer l'inuernata, mà non haucrà altrimenti del picante. Io per me in luogo di pistarlo dentro la tina giudicai più ispediente, e molto meglio il portar l'vua di longo sotto il torchio, e premerla à tutto potere, ch'oltre, che più vino se ne cauarà in questa foggia, riuscirà non meno dolce, e più potente, e stomacale.

¶ In Delfinato, vsano altro modo di far impassir l'vue, e ciò sopra l'istessa pianta. Quando le scorgono ben mature, ò in procinto di esserlo, si mandano huomini praticchi nelle vigne, i quali pigliano i tralci, e rami più carichi di racemi, e della miglior sorte, e con mano li van gagliardamente storcendo, acciò più non riceuino nutrimento, ne vigore dalla sterpe. E così ve li lasciano alla pianta attaccati otto ò diece giorni, esposti al sole, & all'

aria

aria della notte, & alla brina ancora; la quale quanto più vi dà, tanto migliori li rende. Li tagliano poi, e portano nella tina: Que pistati, il vino, che se ne caua riesce al pari di quello della paglia dolce, buono, e stomacale. I Delfinoghi lo chiamano nella lingua loro *Vin tortu*. A me però pare più facile, e da mali tempi più sicuro coglier l'vua quando fà bello, e metterla maturar sopra la paglia.

E perche non sempre, ne à tutti vien comodo di far, ò l'vno, ò l'altro, ho pensata, e ritrouata vn'altra maniera di far vini, che riusciranno maturi in più breue tempo, e con manco fatica. Io metto tanta quantità d'vue in vna tina, che possa render quattro carrate di vino. Le faccio pistar ben bene: le lascio bolir quattro, ò cinque giorni: poi ne cauo il vino, e quello incontanente in altra tina di simile grandezza ripongo: e di nuouo pigliando altre vue scielte le fo pistar ben bene, e di esse riempio questa seconda tina, doue ho riposto il vino dalla prima cauato; eue lo lascio dentro sino à tanto, che vi si chiarisca; & all' hora con diligenza lo metto dentro i vasselli ne' quali si conserua bene, e riesce piccante, & buono in tutta perfettione. Del

Del vin del Gallo: del modo di farlo: e come ad imitation di quello se ne può far altro migliore.

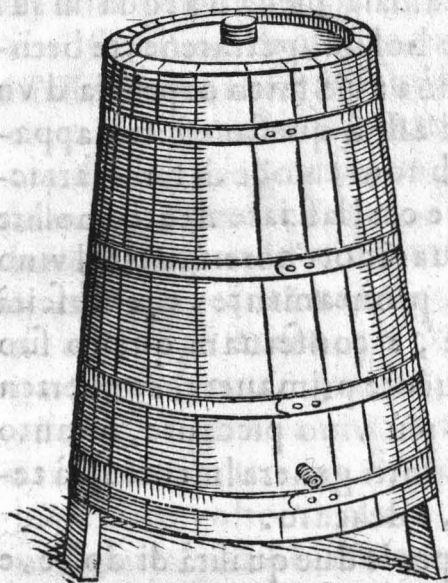
Cap. XI.



L Gallo nelle giornate sue dell' Agricoltura, trattando diffusamente del modo di far i vini, ne mette vno dell'inuentione sua, ch'egli preggia assai. E benchè il libro suo da tutti coloro i quali dell'agricoltura si dilettono sia con molto gusto, & vtilità letto, e studiato: à talche par souerchio il descriuer quì quello, ch'ogn'vno può veder nell' Autor istesso; nientedimeno per alleggerir la pena à chiunque non l'hauesse à mano, di ricercarla ne restringerò quì in poche parole quanto fà à proposito nostro. Bisogna hauer vna tina della forma, che nella seguente pagina ui viene rappresentata: larga sotto al fondo piedi tre di diametro, & alta quattro piedi liprandi, che render possa tre carrate di vino più, ò meno, secondo la quantità del vino, che preteudete fare. Voi impirete questa tina d'vua scernita,

che

che stata sia , come detto si è , sopra la terra saluo che la stagione fosse peruersa , & che



diciò fare nõ hauesti tempo, ne cõmodità: auertirete però di nõ colmarla , ne impir tanto , che nõ vi resti luogo da metterui quella quantità di acqua , ch' adesso diremo.

Impita alla debita misura che l'haurete , lasciateui soggiornare dentro l'vua due , ò tre giorni. Questi passati, fatte entrar dentro huomini gagliardi per pistarla : e , mentre che la pistaranno , andate di lungo cauádo il mosto, si perche meglio si pistino , come ancora acciò che coloro che pistano soprapresi dalla vio-

G

lente

lente fumosità del mosto non restino suffocati. Quando giudicarete che ben pistata sia, ritornate dentro il mosto, che cauato n'haute, e tenete vna caldaia piena d'acqua in sù'l foco, e subito che bollirà, gettatene tre bren- te dentro vostra tina: ciò fatto copritela d'vn largo coperchio d'assi à questo effetto appa- recchiato, e con buoni chiodi di ferro attac- catelo ben bene: e così lasciate il tutto bollire per lo spacio di quarat'ott'hore:cauate il vino poi, inuasellatelo prontamente, che riuscirà dolce, e piccante, e conferuarà questo suo dolce tutta la seguente primavera, conuerten- dolo appresso in più viuo piccante, e tanto suegliato, che da tutti generalmente sarà te- nuto per gustoso, e delicato.

Mà, se questo per le due qualità di dolce, e piccante vien laudato, son certo, che più lo sarà quello, ch'io son solito di far nella mia vi- gna con artificio & industria molto mag- giore. Io piglio il Nebiol solo, ò, se questo non mi basta, v'aggiungo del Mostoso, & al- tre vne nere esquisite ben mature, sino alla terza parte. Subito vendemiate io le faccio portar in vna tina d'altezza mediocre, però che

che render possa due carrate di vino. Et à misura, che si vanno vendemiando d'ordine, che con le mani si schiaccino ne i mastelli, ò sia brente, ò cebri, che diciamo, e che così si gettino dentro la tina: doue in quell'istesso tempo la fò pistare da huomini praticchi. Poi quando vi è tutta quella quantità, che si richiede, io faccio metter dentro due brente e mezza d'acqua, se pur la stagione è buona: e quando s'incontra contraria, cioè humida ò fredda, vna brenta e mezza solamente. Egli è vero, ch'io mi guardo bene di gettar mai tutta quella quantità d'acqua in vn tratto dentro la tina: ma per dar tempo all'vua di superarne e la frigidità, io la vi metto in quattro volte: come farebbe à dire, se l'hauerò fatta pistare la mattina, all'hora stessa, faccio spandere sopra la quarta parte dell'acqua, che vi v'è posta: & altrotanto sei hore appresso ve ne fo gettare, continuando di sei in sei hore fin à quattro volte. Et acciò, che più adagio, e più egualmente l'acqua si diffonda dentro la tina, do ordine, che in mezzo di essa sopra le vue si ponga beccone, e riuolto vn gran bacino di rame, ò d'legno,

& che i portatori vuotino le brente loro piene d'acqua à piombo sopra quel bacino, il quale sendo così riuolto frange l'acqua, e la spruzza d'ogni banda in guisa di pioggia. Lascio poi star e vino & acqua insieme vintiquattr'hore dentro la tina, & à pena aspetto che la rappa s'inalzi, ch'io subito ne faccio cauar il vino, & inuafarlo, coprendo il bottale, al solito, con vna scudella, acciò che possa alquanto, mà non à fatto, sfogarsi. La rappa ch'auanza, la faccio torciar ben bene, e ne metto il vino in altro bottale, qual riesce buono, e gentile. Quanto al primo, quello solo stimarà la bontà sua, chi ne haurà prouato: perche mantiene il dolce, & picca con tanta delicatezza la lingua, che suegliarebbe vn mezzo morto. Auertirà però ogn'vno chi vorrà farne di questa sorte, che bisogna vn mese dopò inuafato, cauarlo dalla sua botte, & leuargli la feccia con diligenza: & vn'altro mese appresso, che sarà verso il Natale, traufarlo vn'altra volta, e non più: Impiendolo sempre affatto, quando si tramuta, massime questa vltima, & dellistesso vino: Del quale conseruarete vn barrale, ò piccolo bottalino espressamente per questo

questo effetto. Lo turarete poi ben bene, & ne beuerete quando vi piacerà, che miglior lo trouarete al gusto che non potrei lodaruelo giamai con parole.

Delle Crespie, e modo di farle con acqua, & senza.

Cap. XII.



TUTE le Crespie sono diletteuolissime al gusto per l'acutezza del picante con la soauità del dolce meschiata: E credo che così sia chiamata, perche beuendola fa crespire le ciglia, e come grinciare la fronte dal mordicante, e viuo sentimento che la lingua ne riccue. Ne sono di sorti diuerse, come anco le maniere di farle. Si riducono però à due: perche si fanno ò con acqua, ò senza. Le vere Crespie si fanno con acqua; e questa è l'ordinaria, e più commune regola. Si piglia vn bottale d'vna carrata di misura, che sono dieci brente nostrali. Dentro se ne mettono quattro di buon vin vecchio, & altre tante di mosto dolce, cauato dalla tina dopo pista, subito che s'inalza la rappa.

Sopra

Sopra queste otto brente di vino vecchio, e mosto, se ne mette una de grani d'vua buona, e scielta: Poi sopra il tutto per finir d'impir il bottale, e compir le dieci brente, se ne getta vna d'acqua tepida. Il che fatto, si tura ben bene il bottale: e così si lascia stare fin'al primo freddo: nel qual tempo si potrà cominciare à beuerne, e di là innanzi continuar tutta la Primavera, & parte etiandio della State, che si manterrà buonissimo. Ma chi uorrà meglio ancora conseruarlo, non ui metta acqua nissuna: anzi la vada compensando con aggiungere al vin uecchio & mosto sopra detto, à ciascuno una mezza brenta. Chiudete, e turate il bottale come si è detto, acciò la forza, & i spiriti del uino ui restino concentrati: ne dubitate punto, che non riesca migliore, & di più sicura guardia. Sarà buono ch'i bottali doue farete le crespie habbiano un'uscietto sopra nelle doghe, o dinanzi nel fondo, per maggior commodità di nettarli, e leuarne i grani d'vua quando saranno finite di bere.

Altra maniera, manco uolgare, e più eccellente, è stata da me più uolte prouata. Chi uorrà ualersene, pigli un bottale della tenuta
prescrit-

prescritta, cioè d'una carrata giusta. Met-
taui dentro brente sei di buon uin uecchio di
quell'anno, e trè di mosto dolce, all'hora dalla
tina cauato, subito doppo pista l'vua, e primo
mouimento, e leuar che fa della rappa. Poi
getti sopra una buona mezza brenta d'vua
sgranata, & all'istante una mezza d'acqua
un poco tepida. Lo turi bene col suo cocco-
ne, & così senza aggjongerui più, (ben che cali)
ne acqua, ne uino, lo lasci fino al mese di Mar-
zo, o d'Aprile, ch'all'hora sarà perfettissimo,
dolce, e piccante.

Per far una Crespia senza vin uecchio, e
senz'acqua, ritenendo sempre l'istessa misu-
ra d'una carrata, accioche ogn'vno sappia
la proportione, che ui si hà da offeruare, uolen-
done far minor, o maggior quantità. Porrete
dentro il uostro apparecchiato bottale brente
sei di uin nouo ben maturo fatto d'ue scer-
nite, ch'habbia bolito sei, è otto giorni nella
tina. Aggiungeteui trè brente di mosto dolce
tale, che tosto di si. Sopra l'un e l'altro mettete
una mezza brenta d'vua scielta sgranata, e
altrotanto d'acqua tepida: Eccoui la Cre-
spia fatta senza uin uecchio. Et, se ui piace
ch'ello

che lo sia ancor senz'acqua, in uece di quella, metteteui del mosto, che non mancherà di restar eccellente; benchè non si può negare, che quel poco d'acqua non u'accresca molto il piccâte: essendo perciò tenuta come generale, e necessario ingrediente delle Crespie.

De' vini schiappati, e diuerse maniere di farli.

Cap. XIII.



CORRERANNO fortuna di calar presto i bottali pieni di buoni uini, & esquisite se non si procede alla beuanda della seruitù in modo tale, che la libertà di beuerne quanto uorrà, salui e risparmi il poco, che il Patrone per la bocca sua riserba. Imperò al trattato de uini eccellenti non sarà disdiceuole d'aggiungere come per retroguardia la maniera di far diuersi uini schiappati, gli uni da gli altri alquanto migliori. Et perche tutto l'artificio consiste à saper ben proportionar la quantità dell'acqua con quella dell'vua, si terrà per regola generale, Che delle quattro parti, le trè deuono esser d'vua, e la quarta

quarta d'acqua. Come per essempio, se l'vua poste dentro la tina si giudicaranno poter render trè carrate di uino, metteteui una carrata d'acqua. Lasciatelauì stare due, ò tre giorni. Pistate il tutto poi, & per far miglior pista, cauate quel uino acquato che ne potrà vsire. Rigettatelo sopra, e doppo trè, o quattro giorni, che si farà scaldato e fortificato con la rappa, cauatelo, e l'inuasarete: che così riuscirà gentile, picante, & si potrà beuer solo, ò ueramente meschiato con i uini grossi, per la fameglia.

Quest'altro modo farà il uino molto migliore. Pigliate trenta brente d'vua buona, e ben matura: ponetela dentro una tina, ò altro vaso di capacità bastante. Lasciatelauì stare cinque, ò sei giorni: cauatene poi fuori il mosto quanto potrà uscire. Mettetelo in altra tina, ò vaso capace. Fate subito pistare con i piedi quell'vua, donde s'è cauato il mosto. Gettate sopra dieci brente d'acqua più ò meno, secondo che v'è più ò meno matura, & asciutta la vendemia. Se farà humida una brenta di manco: Se farà calda una di più. Rigettate dentro la tina quel vin che cauato

n'hauete. Tornate à ricalcar, & repistar il tutto insieme: e così lasciatelo trè, ò quattro giorni. Cauate il vino poi, & inuasatelo, che io ui prometto ch'altri che seruitori ne potranno bere, tanto riuscirà delicato, e sano.

Soggiungeremo qui per fine un'altra ricetta gratiosa di far vin cō acqua, facile ad ognuno da prouar, e di grandissimo utile, quando pur potesse continouar tutto l'anno. Pigliate vne scielte, e ben mature delle migliori, che da noi sono state nel principio di questo trattato descritte. Fattele sgranare in quella quantità, che ui piacerà, mettetele dentro una tina ò bottale; & sopra ogni dieci brente di detta vna sgranata, gettatene due d'acqua calda bogliente. Coprite subito con un fondo latina sì che resti ben chiusa d'ogni banda. E se farà un bottale, turatene ben bene il bucco col coccone: perche questo basta, ne vi vada altro, se non che lasciarui stare il vino un poco di tempo, & sin'à tanto che sia raffreddato il suo calore. D'all' hora in poi, non solamente si potrà beuer con gusto: anzi, dopo messo à mano, bisogna cauarne ogni dì sin che sia finito: offeruando, che coloro, che l'andaranno à caua-

re portino dell'acqua dentro il boccale, d'altro vaso per gettarla nel bottale innanzi, che se ne caui il vino. Continuando di così fare con discrezione moltiplicaranno il vino, & scemaranno la spesa.

Delle misure di cui nel presente trattato s'è seruito.

l'Autore. Cap. XIII.



PER CHE dalla diuersità dei pesi, e delle misure nascono equiuochi, & errori grandissimi: & che l'intention mia è, quale fù sempre, di spiegare in questa poca mia opera ogni cosa con tanta intelligenza, e facilità, ch'ogn'vno se ne possa valere alla sicurtà: hò voluto con queste poche righe breuemente dichiarar le misure delle quali mi son seruito descriuendo hor vna cosa, hora l'altra. Varij sono i piedi; il più comunemente in questo paese vsitato, è quello ch'i maestri chiamano Liprandò. Contiene dodeci onze, e ciascheduna di esse è di questa lunghezza, _____ dalla quale si formarà l'intiera misura del piede: e da quella si verrà

in essatta cognitione delle altezze, e larghezze di sopra proposte per la fabrica, e cōstruttione de' vasi necessarj alla fattura del vino. Le misure de' liquidi, in quanto se ne siamo seruiti, e bisogna ch'intese siano, da chi vuole seruirsi di questa nostra fatica, si riducono alla brenta, alla carrata, e la stagnata. La Brenta di vino di questa Città di Torino, è di stagnate trentadue. La stagnata contiene due boccali, & il boccale di vino pesa comunemente libbre due, onze quattro nostrali: Si che la brenta uiene a pesar rubi sei: e la Carrata ch'è di brente dieci, si troua pesar à questo conto rubi sessanta. Il che si deue intendere de' vini che comunemente si beuono, e portano à vendere ne' mercati; conciosia che li bianchi, chiaretti, grisi & altri più delicati, e spiritosi sempre più leggieri sono, come pe'l contrario i negri, più coperti e corpulenti più greui e pesanti, in vguale misura si ritrouano.



Dei Vasselli, e bottali, & del modo di preparar, & accommodarli, acciò il vino vi si conserui senza pericolo di riuersare, ne pigliar alcuno cattiuo odore. Cap. XV.

LNDARNO si prende la pena, e fatica di far i vini esquisite, e delicati, se li vasselli doue hanno da mettersi, & riserbare, non sono accommodati di maniera, che non vi prendino cattiuo odore, ò sapore. Lasciato in disparte quello, che da tutti si deue fare, cioè risguardare che i bottali sijno ben cerchiati, che non vi siano fessure nelle doghe, meno al fondo, che questo e quelle siano ben sane, non tarlate, ne nodose; solamente proporrò quì per conclusione di questo mio picciolo trattato, il più vero & facile modo, che frà molti prouato sin quì habbi di lauare, & purgare i vasselli, ò sia bottal, itanto noui, come vecchi. Se faranno noui, e di tenuta d'vna carrata, pigliate libre sei di buona calcina, che non sia stata bagnata. Rompetela in piccoli pezzi, si che possino
facil-

facilmente per il buco intrar nel bottale. Pigliate poi due secchie d'acqua bogliente, infundetela subito sopra detta calcina, e turate all'istante il buco col coccone ben bene, voltate il bottale quà e là d'ogni banda, acciò che l'acqua con la calcina mescolata più ageuolmente spandere, e stendere si possa in qual si voglia parte di dentro. Continuate a mouerlo così, sin che si raffreddi alquanto: votatelo poi prontamente, e con diligenza lauatelo con acqua commune sin'a tanto, ch'essa ne esca chiara: ne dubitate punto, che questa lauatura non leui l'amaritudine, & ogni cattiuua qualità del legno. Questo fatto pigliate della rappa fresca, negra se volete auinar il bottale à vin nero, & bianca se à bianco. Fattela bolire con acqua in vna caldara, e con vn'imbottatore infundetela per il buco di sopra dentro il Vassello. Auertirete però di metter di sopra, o dentro l'imbottatore qualche corbella, acciò che la rappa ui rimanga, e l'acqua sola entri dentro al bottale: il quale subito si turarà ben bene, e s'andarà riuolgendo come s'è detto, sin che cominci a diuentar fredda: all'hora cautela, e tornate à metterui dentro dell'acqua
fre-

frefca , e lauatelo di nouo fin che reſti netto . Finalmente metteteui una piena ſecchia di vino , uoltatelo come prima : uotatene il vino , poi poneteui una ſtagnata di buon aceto tepido ; e così laſciatelo fin che uorrete metterui il uoſtro vino nero , ò bianco che ſia : ne dubitate punto , che'l uoſtro bottale non reſti netto , e purgato , e con tutto quel buon odore , c'hauer potria ſe ui foſſe ſtato buon vino dieci anni . E perche quale è il bottale , tale rieſce il vino , & che non minor cura hauer ſi deue diben conſeruar i uecchi bottali , che di francheggiar i noui , finirò con queſto utiliffimo ricordo per impedire che non pigliano muffa , ne mal odore quando n'è ſtato cauato , o beuuto il vino ; anzi reſtino ſempre buoni , & ſicuri . Coſi dunque , ſubito ch'il uoſtro bottale vuoto ſi ritroua , uſate diligenza a nettarlo , & à queſt'effetto metteteui dell'acqua dentro : poi pigliate un baſtone al quale ſiano attacate tre catene di ferro lunghe ciaſcuna un piede commune : ficatelo per il buco inſieme con le catene : andatelo girando , e regirando d'intorno , accioche ſi ſmoua la feccia che vi è riſta . Vodatelo poi : tornate à metterui .

terui acqua fresca, & quando ne vscirà chiara dateli vna lauata con vn poco di vino; leuate- nelo presto: &, per vltima accòcia, se il bottale sarà di vna carrata di tenuta, metteteui dentro vn pien bacino di buon vino: se terrà manco, basterà della mettà. Chiudetelo all'horà col turacciolo ben bene, acciò non suapori ne quinci, ne d'altronde, ch'à questo modo si conferuarà tutto l'anno, e più oltre senza pigliar alcun fiato, ne odore cattiuo. Il che mi pare molto più sicuro di quello, che in questo & altri paesi, massime in Lombardia, praticar si suole, doue fanno vn'vscietto, nelle doghe, o al fondo de bottali, & subito leuatone, o beuuto il vino, aprono quell'vscietto, ò porticella per nettarli, lasciandoli poi aperti tutto l'anno con perpetuo pericolo di guastarsi per souerchia humidità, per sporcitie che cascar vi ponno, & per altre mille cagioni ch'ogn'vno si può imaginare. Si che meglio farà di valerli della ricetta da me proposta, per ben conferuare i vini, come anco per farli d'ogni sorte in tutta perfettione.

I L F I N E.

INSTRVTTIONE

DI

PIANTARE LE SPARGIERE

ALL'VSO DI LOMBARDIA;

NOVAMENTE POSTA IN LVCE

DA GIO. BATTISTA CROCE

GIOIELLIERE DEL SER.^{MO}

DI SAVOIA.



IN TORINO, Appresso il Pizzamiglio. 1607.

Con licenza de' Superiori.

ISTRUZIONE

DI

PIANTARE LE SPARCIERE

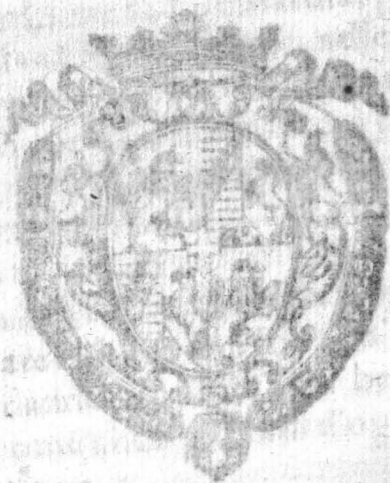
ALL'USO DI LOMBARDIA

OPUSCOLO

DI GIO. BATTISTA CROCE

GIOLLIERE DEL SERMO

DI SAVOIA.



IN TORINO, Appresso il Pizzanighlo. 1804.

Car. Benigno de' S. S. S.



ALLI BENIGNI LETTORI.



ONO tanto desiderati
da ciascuno, e partico-
larmente da Principi,
Signori, e personaggi
grandi quei frutti, che
Spargi si dimandano,
per la soauità, che por-
gono al gusto, e per lo

giouamento, che apportano alla sanità, che do-
pò hauer' io diffusamente trattato del modo di
fare, e conseruare i Vini, hò pensato di far
cosa non meno grata, che utile à chiunque si

A 2 diletta

diletta di così fatto cibo, l'addittar anche bre-
 nemente il modo di piantare, e conseruare le
 Spargiere in quella maniera, che l'hò esperi-
 mentata io più, e più volte. Accettate da
 me con serena fronte quel poco, che donare vi
 posso, che io riceuerò molta consolatione dal
 vedere, che queste mie poche fatiche riescano
 à gusto, e beneficio uniuersale, e restate felici.
 In Torino li dodeci di Giugno 1607.



DEL

DEL MODO
DI PIANTARE LE SPARGIERE
ALL'VSO DI LOMBARDIA,

DESCRITTO, ET

OSSERVATO DA GIO. BATTISTA CROCE

GIOIELLIERO DEL SERENISSIMO

DI SAVOIA.



POICHE habbiamo di sopra dif-
fusamente discorso del modo
di fare i vini, accioche riescano
più grati, e più saporiti, hò sti-
mato, che non sia bene trala-
sciar di aggiunger alcune cose intorno alla
maniera di piantar le Spargiere, accioche i
Spargi possano riuscire più grossi, più teneri,
e migliori, essendo massime questo frutto de-
siderato da Prencipi, Signori, e Cavalieri, & in
generale da tutti p la sua bontà, oltre che sono
ancora di buona entrata à chi ne fa inchieta.
Cominciano à venire, se la stagione è buona,
al fine di Marzo, e vanno seguendo fino all'ul-
timo di Giugno, e spesse volte ancor più tardo,
secondo che il tempo gli prospera, ricordan-
domi io di hauerne colto à mezo Agosto.

Le Spargiere, che faranno piantate, e conseruate conforme alle regole quì descritte, si manterranno vinticinque anni, e di vantaggio. Anderò dunque descriuendo con la diligenza, e breuità, che si potrà maggiore il modo di far tutto questo intorno al presente soggetto, accioche da' lettori sia chiaramente inteso, e se ne possa chiunque vorrà, seruire.

Il sito, doue vanno piantate le sudette Spargiere, haurà da essere opposto al mezo giorno, parteciperà del Levante, e del Ponente, e sarà difeso dall'aria Settentrionale; Non vi faranno arbori all'intorno, che gli possano leuar' il Sole.

Tratterò di far due Spargiere in vna fossa sola, la quale andarà profonda piedi due, & oncie sei; sarà larga piedi otto, & oncie sei liprandi, da oncie dodeci l'vno, e lunga quanto si vuole, e secondo la quantità de' Spargi, che si vorranno piantare; auuertendo, che si possono fare tre, e quattro Spargiere in vna fossa sola, la qual và poi alla rata più larga, come farebbe a dire, la prosa, doue vanno posti gli Spargi, và larga trè piedi, di modo, che nella larghezza sudetta riusciranno due Spargiere larghe tre piedi l'vna, nella quale van lasciati i suoi sentieri, per caminarli all'intorno,

di piantar le Spargiere. 7

no, e saranno di larghezza dieci oncie l'vno, che così vi riusciranno tre sentieri per lungo, e due Spargiere da tre piedi l'vna, e poi in testa di esse vi anderà il sentiero, accioche si possa caminare all'intorno senza offendere gli Spargi.

La profondità della fossa, come sopra s'è detto, haurà da essere due piedi, e mezzo, e tanto larga al fondo quanto sopra, e spianata al fondo tutta à vn'eguale, così li sentieri come le due Spargiere.

Al fondo di essa v'è posta tanta quantità di corne, quanto saranno larghe, e lunghe esse Spargiere, & in difetto di corne, vi si farà mettere delle fa sine di sarmenta secca, e slegata, accioche siano bene spianate, calcandola con i piedi; Dipoi s'haurà pronta della buona terra grassa mescolata con sterco di cauallo, di pecora, di colombina, ò letame tritto, e ben marzo, e si farà vna mescolanza con detta terra, auuertendo, che non vi siano pietre, ne cosa grossa, della qual terra si porrà sopra i detti corni, ò sarmenta l'altezza di otto oncie bene spianata eguale da tutti i lati, sopra la quale si tireranno le sue legnole, ò siano cordelle per il lungo della fossa, nella quale si lasciaranno dieci oncie, cominciando alla sponda della fossa.

fossa: Dipoi si piglierà vn'altra larghezza di tre piedi, che è la prosa, e si ripiglierà vn'altro sentierolo di altre dieci oncie, & vn'altra prosa di tre piedi, e l'altro sentierolo di modo che in detta fossa di piedi otto, oncie sei riusciranno due Spargiere di tre piedi l'vna, e tre sentieri da oncie dieci l'vno.

Nella detta prosa anderanno collocate le radici de gli Spargi con l'occhio sopra, e si metteranno cinque radici per larghezza della sudetta prosa, lontane l'vna dall'altra oncie otto, e le prime radici saranno lontane dalla sponda della prosa oncie quattro, cioè le due vicine, tanto che si troueranno con le distanze sudette li piedi otto liprandi, & oncie sei per ogni prosa tre piedi l'vna, come s'è detto.

Si possono fare in vna fossa molte Spargiere, e tanto lunghe quanto si vuole, secondo il sito, e chi non hà commodità di terreni, ne può far vna sola, come gli piacerà, auuertendo, che le due radici, che vanno alle sponde delle prose, vanno poste con la radice verso il centro della prosa, accioche caminando per li sudetti sentieri non si calpestino le dette radici.

S'auuer-

Di piantar le Spargiere . 9

S'auuertirà inoltre, che dopò che faranno piantate le dette radici, con le distanze sudette, la distanza dall'vna radice all'altra haurà da essere tanto per il lungo, quanto per il trauerso, cioè in quadratura.

Si piglierà poi dell'istessa terra mescolata come s'è detto, e con la pala si getterà detta terra sopra le dette radici tanto che venga alta oncie sei.

Le sudette radici vanno piantate la Primavera subito che sarà passato il ghiaccio. Si possono ancora piantare all'Autunno; ma io laudo più che si piantino la Prima: Ben è vero, che le fosse deuono esser cauate l'Autunno, accioche si possano domesticare, e maturare.

In questo modo nasceranno i Spargi, ma sottili, & al San Michele si taglieranno frà le due terre, & indi vi si tornerà a crescere oncie sei di terra della già detta, e poi si copriranno di buon letame grosso, accioche il freddo dell'horrido inuerno non gli amazzi. La Primavera poi vi si farà leuare il detto letame, che seruirà ad altri campi, e vi si tornerà ad accrescere altre sei oncie dell'istessa terra, e così si seguirà per tre anni continui, auuertendo,

B tando,

tendo, che non bisogna tagliare de' detti Spargi per il detto termine di tre anni in modo alcuno; Il quarto anno se ne potrà tagliare qualcheduno, ma non tutti, accioche la Spargiera non si venga ad indebolire.

Non si tralasci per modo alcuno di tenerle nette, e purgate dall'herba, che nascerà in dette Spargiere, che per causa della grassezza del terreno sarà abondante, e però s'haurà particolare cura di leuarla subito nata.

Posta che s'haurà dopò il primo anno la suddetta terra grassa, ouero letame, con vna zappa, ò sia vanga si zappará leggiermente in compagnia di detta terra grassa, e dipoi si spianeranno le dette Spargiere, continuando si in questo modo ogni anno alla Primavera, & all'Autunno.

Così crescendo per tre anni due volte l'anno la detta terra grassa, verrà la detta fossa à riempirsi, e sopra il detto terreno grasso per coprirlo si metterà dell'istessa terra, che dalle sponde del fosso si sarà cauata, mentre che sia buona, e senza pietre, altrimenti quando lo Spargio vuole yscire dalla terra, trouando le pietre si piegarà, e non potrà riuscir no bello, ne dritto, ne buono.

Di piantar le Spargiere. III

Le radici, che s'hauranno da pigliare, s'auuertirà, che siano di buona razza, e de' domestici, altrimenti si perderà il tempo, la spesa, e la fatica, e saranno radici di tre anni, e non più.

Per tenerne razza, ò sia seméza, e prouederne gl'amici in caso di bisogno, quãdo la Spargiera farà in essere di tre anni, s'haurà cura di marcare gli Spargi, dico di quelli, che saranno de' più grossi, leuandola all'Autunno, e facendola seccare al Sole, e poi alla Primavera si planterà, ne si seminaranno, ma si planteranno i grani di semenza lontane l'vna dall'altra quattro oncie intorno al terrapieno, che si farà gettato fuori del fosso di detta Spargiera, ouero nell'horto, ò campo, e così verranno belli, e quando hauranno tre anni, si trasplanteranno nel modo sudetto, e così se n'haurà sempre copia grande, e faranno sicuri di essere di buona razza.

E perche souente occorre, che quando si farà piantare la Spargiera ne morirà qualcheuno, sarà necessario all'Autunno auanti che tagliar la semenza, segnare, ò marcare con bastoncelli, ò canne, doue mancano, & alla Primavera rimetterne de' gli al-

tri, accioche la Spargiera riesca piena, & abbondante.

Quando poi al suo tempo si vorrà tagliare de gli Spargi, s'haurà vn coltello con vn manico lungo, come si vede per il disegno, co'l quale si taglierà lo Spargio contro la terra per dritto, e sotto terra, prima si leuarà con vna spatola di legno, scaluandogli la terra intorno, e tagliandoli come hò detto, che se si tagliasse per trauerso, se ne guastarebbono molti de' piccioli, che non si possono vedere, e la Spargiera andrebbe à nulla, e sarà auuertito il Gouvernatore di essa di non andarui con i piedi dentro, ma solo per li sentieri sudetti, che à tal' effetto si faranno fatti.

Si castrano le Spargiere, accioche gli Spargi riescano più grossi, e migliori, e si offeruarà in questo modo di trè in trè anni; si piglierà vna pala quadrata, ò sia badille, dimostrato nel disegno, il quale dourà essere ben tagliente, co'l manico lungo al solito, & all'Autunno si caccierà la detta pala con ambedue le mani per dritto tra l'vna, e l'altra radice de gli Spargi al dritto di tutti li sorgi tanto profonda, che il ferro della pala
 si ascon-

si asconda tutto in terra, che con vn colpo, ò due, questa pala viene à tagliare le picciole radici, che caualcano l'vna sopra l'altra, e leuano l'autorità alle radici maestre, che non possano soccorrere, e nutrire gli Spargi, i quali se non vi si prouede, restano piccioli, e con minor sapore, ne hanno tempo di ingrossare le radici maestre, delle quali poi si vede riuscita mirabile, & io n'hò fatto più volte la proua.

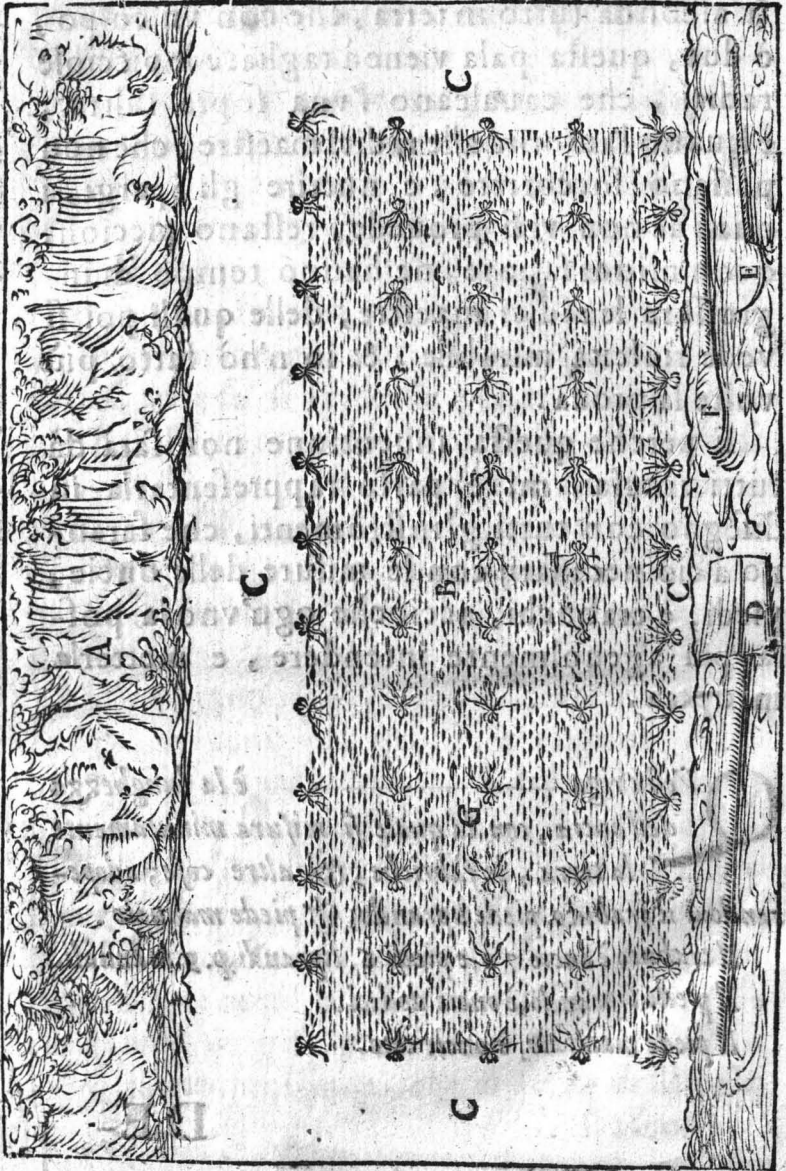
E perche questa inuentione non sarà dà tutti intesa, mi è parso rappresentarla in disegno con tutti gl'instromenti, che saranno à ciò necessarij con le misure delle oncie, piedi, e trabuchi, accioche ogn'vno la possa più ageuolmente intendere, e metterla in opera.

Questariga _____ è la lunghezza dell'oncia, con la quale si misura minutamente la terra, le fabriche, & altre cose; adoperandoui il trabuco, piede liprando, & piede manuale.

Il trabuco è oncie 72. e piedi 6. liprandi, p. 9. manuali.


Il piede liprando, è oncie dodeci.

Il piede manuale, è oncie otto.



DESCRITTIONE FATTA

SOPRA IL DISEGNO DI
PIANTARE LE SPARGIERE,
come qui si vede minutamente descritto.

- A**  Profondità della fossa, che v'è profonda p. 2. oncie 6. la qual v'è cauata à piombo, e la fossa spianata à liuello, accioche quando piono, l'acqua si troui eguale.
- B** La prosa doue vanno piantati gli Spargi, v'è larga p. 3. lunga quanto si vuole.
- C** Sono i sentieri per caminare all'intorno, accioche con i piedi non si offendano le radici, e saranno larghi oncie dieci l'vno.
- D** Pala tagliente, e quadra, per tagliar le radici di trè in tre anni, che si chiama castrarli, accioche gli Spargi riescano più grossi, e migliori.
- E** Coltello per tagliare gli Spargi, il quale v'è tutto di ferro, co'l manico lungo, e tutto v'è vn piede.
- F** Spatola di legno, per iscalzare la terra de gli Spargi, accioche si possano tagliare più ageuolmente, v'è lunga vn piede.
- G** Sono le radici de gli Spargi, i quali vanno piantati lontani l'vno dall'altro oncie otto in quadratura.

DESCRIPTIO

PLANTAE

SOPRANO

PLANTAE

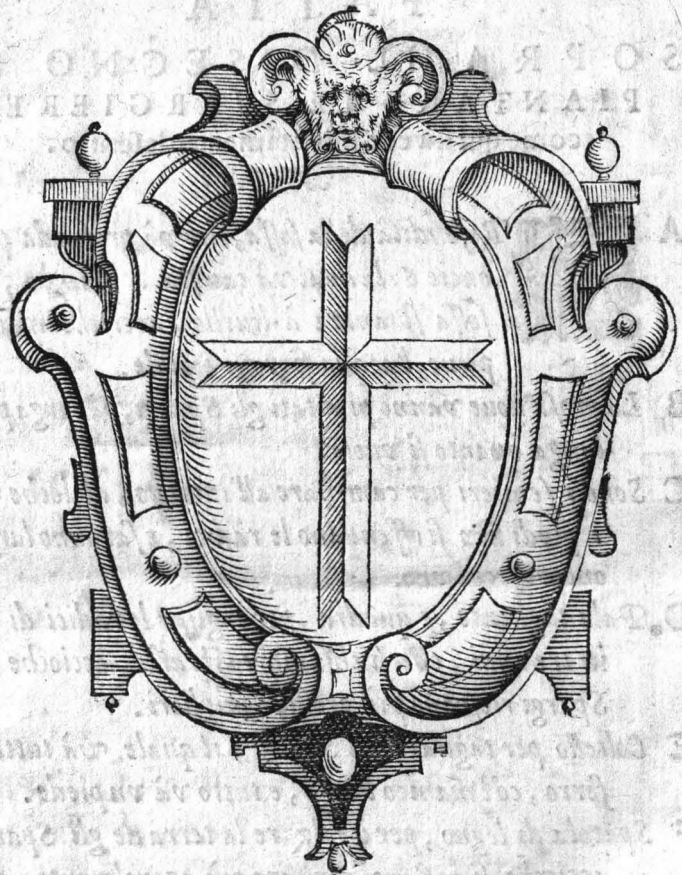
PLANTAE

PLANTAE

PLANTAE

PLANTAE

PLANTAE



350.

25.

75.

50.

50.

175.

175.





BIBLIOTECA