

*Anzi l'intelletto humano
senza l'ajuto del uino, à guisa
di buon musico che suoni con cattiuo
istromento non può mostrare la uertù
sua, il buon uino è quello che fa buon
il sangue, & la bontà del sangue rende
gli spiriti più chiari: onde poi i
sentimenti, che sono
istromenti
dell'
anima,
fanno miglior l'ufficio loro.*

🌿 *The first wine book* 🌿

There is no reason to imagine that when Bartolomeo Taegio sat down to write *L'Humore*, he had any idea that he was about to write the first comprehensive monograph on wine; nor is he recognized as having done so even today, some 440 years later.

Nonetheless, it's hard to come up with an earlier candidate.

All earlier texts I can think of may well include even more information about grape-growing and wine-making, but always in the context of a general encyclopedic work about agriculture (for example, all the classical authors, as well as Crescenzi and Herrera); or on the other hand the texts are monographs, but only on one restricted aspect of wine (for example, *De uino et eius proprietate*, an early pamphlet about cellaring wine; or Præfectus' *De Diversorum Vini Generum Natura Liber*, a book about the tastes and connoisseurship of wine, also excerpted here on this site).

Taegio himself seems to have had in mind no more than an agreeable literary exercise; he apparently enjoyed that sort of recreation, since he wrote several others on subjects such as the proper design of a villa or the proper program of an academy, all while maintaining his position as secretary to Francesco Sforza, Duke of Milan, and doing quite well for himself in the process.

But credit where credit is due; if anyone in the previous 4000 years of literacy ever sat down to write a book about wine before Bartolomeo Taegio took pen in hand at the Villa di Robecco in 1564, I don't know who that might have been at this point; so his text would be worth excerpting here if for no other reason than this.

The prologue explains his inspiration, which was the vintage itself; if his description of it seems suspiciously idyllic in the approved Vergilian manner, this may in part be our own unwillingness to admit how much pleasure we've thrown away that used to be normal; and I don't doubt that the vintage in Renaissance Italy often was idyllic, whatever the other stresses of the times.

The text goes to 73 leaves, which is to say 146 pages of quite small italic type. Somewhat surprisingly, by far the most space is devoted to a very detailed description of all aspects of vineyard work; and in second place, to the medical pros and cons of wine, with Taegio very much in the affirmative and his friend, Giovanni Paolo Barza, very much in the negative.

Since this website is about wine-making, I've limited myself largely to his wine-making instructions, and I wish they were largely original. In fact, they're largely the conventional rehash of classical sources, particularly the Geoponic authors, as should be obvious at first glance from his use of such terms as *doglio* and *amfora*, which by the sixteenth century, had already been meaningless in Italian wine-making for something like 1000 years. But omitting these, there is much else of real interest which actually does describe Renaissance tastes and wine-making techniques, meaning that despite its borrowings, it's a text very definitely worth reading.

After all, it's enough to recognize that he was the pioneer; we needn't expect him to have the last word as well.

—— Sean Thackrey

© 2004

www.wine-maker.net



ALLI SAGGI ET

GIVDICIOSI LETTORI

Bartolomeo Taegio

QVESTI giorni passati, nella stagione, che Bacco suole pagar con larga mercede il tempo, gli affanni, & le fatiche, che si spendono intorno il coltiuamento delle uiti, io mi ritrouai nell'amenissisima uilla di Rebecco, la doue non tanto mi offendeuà gli orecchi lo stridere, che d'ogn'intorno faceuono gli strettoi nel premer dell'uee, quanto mi giouaua il sentir le uillanelle, che per le uigne cantando dimostrauano chiaramente quanto il prezioso frutto della uite allegri & ragioisca il cuore di mortali. Gli habitatori di questo auenturoso & diletteuol loco accòmodando i lor discorsi alle qualità de tempi, ragionauano per lo più, di cose appartenenti alla uendemia, al condimento del uino & all'honorata & gloriosa impresa di coltivar le uiti, Ne poteno io dar uolta per la terra senza l'incontro di qualche nuouo Cisti fornaio, che con l'inuito d'un saporito bere non mi facesse uenir sete, Per le strade altro non si uedeua che contadini, carri, bigoncie d'uee, utri di uino, & certe piaceuoli foresozze, che con cesti & corbe allegramente se ne andauano à spoliar le uiti de frutti suoi, et dietro loro ne ueniua una ciurma de briganti, i quali hora tra loro ruzzauano alla scapestrata, (f.4.v) & hor cantando con certe sue ribeche gratigliauano il cuore delle amoroſe uillane. Ma che dirò di coloro, che uscendo dalle uolte dil uino co piedi tremanti, la lingua auinta, & il pensier lieto non sapenuo senza guida trouar l'albergo, ma che più? per uertù di questo nettareo sugo spesso uedeuo io far sforzo alla natura; onde gli huomini di malenconici diuenuono allegri, di asperi piaceuoli, di timidi arditi, et di mutoli eloquenti, Hor chi ſia che me'l creda? Io uidi allhora più il cielo di sereno farſi tenebroſo, nõ per altro che per li uapori del mosto, i quali dal calore de corpi celeſti ſolleuati nell'aria ſi cangiauano in nuuoli. Di maniera che trouandomi tutto pieno di merauiglia, & ſentendo la fredezza del mio cernello eſſer alquanto temperata dal caldo dell'odor del uino, con la mente accesa alla contēplatione delle cauſe, onde ſi riconoſcano i notabili effetti di questo ſacro licore, mi retirai in un mio loghetto ſacrato alle muſe che giace alla riuà del nauilio grãde di Melão, & mentre quiui me ne ſtauo tutto col pensiero profundamēte riuolto intorno l'eccellēza, et mirabil uertù della uite et alla dignità dell'arte di coltiuare ſi generosa

piãta, Ecco il S. Gio. Paolo Barza, huomo di lettere, d'armi, & di costumi, il quale, per sua cortesia mi uenne à uisitare, & addimandandomi tra l'altre cose la cagione del lo stare mio così pensieroso, gli resposi quello che qui di sotto uederete, Partito poi che fù il detto gentilhuomo, raccogliendomi nella memoria tutte quelle cose che non men dottamente che leggiadramente (f.5.r) furono detto da esso S. Barza, & discorrendo fra me stesso, come le utilissime leggi della coltura della uite si fondino sopra la ragion naturale, come tanti honorati & illustri personaggi habbiano scritto intorno il maneggio delle cose d'essa uite & del suo generoso frutto, come i saui del mondo tengano l'agricoltura per uno de membri principali della republica uniuersale de gli huomini ciuili, come anticamente l'agricoltura fosse tenuta in tanto pregio, che uolendosi (come dice Catone) dimostrar in quattro parole un huomo di conto bastaua dire, egli è da bene & buono agricoltore, & come meritamente Socrate appressò Xenophonte chiami l'agricoltura di tutte altri arti madre e nutrice, fui sforzato sì dal desiderio, che sempre bebbi di giouare altrui, come anco dalla piaceuolezza del soggetto à prendere la penna in mano & scriuere il presente dialogo, il quale altro non è che quel ragionamento istesso, che fù tra esso signor Barza & me. (f.4.r. - f.5.r)

::

🍷 Wine as a stellar medicine 🍷

T. Anzi l'intelletto humano senza l'agiuto del uino, à guisa di buon musico che suoni con cattiuo istromento non può mostrare la uertù sua, il buon uino è quello che fa buon il sangue, & la bontà del sangue rende gli spiriti più chiari: onde poi i sentimenti, che sono istromenti dell'anima, fanno miglior l'ufficio loro. Et percio fra le molte uertù onde Bacco è degno di riuerenza questa n'è una, ch'egli con la piaceuolezza del suo licore rasserenà l'intelletto, risueglia l'ingegno, assotiglia il discorso, & rende più acute, & pronte tutte l'altre parti dell'anima, Questo è quello che innalzando la mente nostra al cielo ci mostra le stelle, i poli, & gli animali che uanno intorno al uiaggio del sole, & de gli altri lumi erranti, questo la sù ne far uedere la disgratia di calisso, la crudeltà di Ceseo, l'horrore del Drago, la furia di Boote, la corona d'Ariadna, la forza di Teseo, la lira di Orpheo, (f.19.v), la gloria di Casiopea, la Brauura di Perseo, l'ingegno di Erittonio, i miracoli d'Esculapio, il serpe di Forbante, la saetta d'Hercole, l'aquila di Ganimede, il delfino d'Arione, la superbia del corsier Pegaseo, la liberatione di

Andromeda, il triangolo di Cerare, il montone d'oro, il tauro di Europa, l'amor di Castore & Polluce, il granchio di Garamantide, la ferocità del Leone, la uerginità d'Astrea, l'equalità della Libra, lo scorpione di Orione, il sagittario del monte Helicon, il capro di Pane, il diluuio di Deucalione, i pesci di Venere & del suo figliuolo Cupido, la rabbia del Sirio cane, l'empito del fiume Heridano, la sete di Cepheo, il dolor d'Orione, l'ingordigia della Balena, la timidezza della lepre, la grandezza della naue d'argo, il ueleno dell'Hidra, la rapacità del Lupo, la brutezza del Coruo, Il uaso della Sorte, l'ardore della Canicola, la religione del Centauro, la maestà dell'altare, la marauiglia del pesce Australe. Et finalmente questo è quello, che ci scorge al bel Parnaso, oue le muse & Appollo ci fanno dir cose marauigliose & alte, & che cio sia uero lo dica quel poeta, che di i gloriosi fatti d'Achielle fu sì chiara tromba, Homero dico, che non solamente beuea uolontieri il uino, ma lodollo anchora nel suo diuiniſimo poema. Et s' à Vergilio ancora non fosse stato à grado questo soaue humore, non haurebbe egli lodata Italia dalla bontà delle uigne, & dalla eccellenza de uini.
(f.19.r - 19.v)

∴

🌿 Wine-making 🌿

T. Quegli che uogliono dar longa uita a i lor uini deono hauer auertenza a molte cose, Auuertiscano coglier l'uue che non siano accerbe, ne troppo mature, & s'esse coglierannosi quando la ruggiada è risoluta, & che l'aere sia caldo & chiaro il uin sarà dureuole & poderoso, si dee auuertire ancora di coglier l'uua sendo la luna sottera & in defrescimento; & s'ella si trouasse ancora in Cancro, o in Leone, o in Libra, o in Scorpione, o in Capricorno, o in Acquario darebbe non poco giouamento al uino, il quale sarà anco piu di longa uita, & di maggior bontà se bollirà ne uasi senza raspi. Haſsi ancora a sapere, che quanto meno l'uue si calcheranno tanto tanto migliore & più dureuole sarà il uino. Et se l'uue saranno prima state alquanto al Sole, il uino sarà più buono *(f.31.v)* piu odorifero, & piu dureuole, onde i uillani di Thoscana dotti in questa arte quando ueggono l'uue mature non le dipartano del tutto dalla uite, ma torcono il sarmento, che tiene il raspo di maniera, che l'uua non può riceuere più nutrimento alcuno dell'humore della uite, ne le colgono fin che non le ueggano alquanto appassite dal Sole. Habbiano cura i pestatori dell'uua, che non ui pestino insieme grasspi secchi, & acerbi,

perche corrompono il uino. Si dee auertire che'l uino di mezzo la botte è meglio per conseruare, che quello d'alto ne quello da basso; onde Hesiodo persuade, che quando è aperto il uaso quel uino che è appressò al fondo & quel ch'è nel principio della botte si debba consumare, & riserbare quello di mezzo come uino piu atto à tolerar l'età. Douete anco auuertire, che i uini deboli si ripongano al coperto cò le fenestre uolte all'Oriente et al Settentrione; ma i uini gagliardi si deono allogare dal occidente et Meriggio. Et nello spirare de uenti boreali i uini si deano tramutare in altri uasi, & questa tramutatione si dee fare a luna crescente quando stà sotterra, & in di chiaro & riposato, & il uino mutato nel plenilunio diuenta aceto. I uini più deboli si deono tramutare nel fine dell'autonno, & i più gagliardi nel mezzo della primavera. Alcuni eccellenti economici uogliono che si rimoua il uino dalla feccia grossa al principio di Nouembre, perche allhora il uino per lo più hà cessato di bollire, et la feccia è discesa al fondo, laquale di uerno fa la madre sottile con che si conserua meglio il uino, & causa che ageuolmente si schiari al tempo della primavera. Bisogna ancora (f.32.r) quando si tramuta il uino auuertire che esso non si metta fin'alla bocca del uaso, accio che non soffocandosi habbia qualche respiratione, ma nel uino pericoloso di farsi aceto serbasi tutto il contrario. Ne i tempi caldi & uentosi non sarà male che si ponga un picciol spinillo appressò la spina della feccia & ch'indi si tragga un poco di uino, & questo è consiglio del dotto Pietro Crescentio. Auuertite ancora che lo splendore del Sole et della Luna non si stenda al uino quando aprite il uaso. Il gesso gittato nel uino lo fa piccante, & lo conserua longo tempo. L'uua passa con l'arena bagnata di mosto fa il uino dureuole. Il fieno greco seccato al Sole & pesta messò nel uino lo conserua. Le madorle dolci poste nel uin negro gli danno longa uita. Il ferro & il lauro posti sopra i couerchi delle botte assicurano il uino dall'offesa de tuoni & folgori. Il frutto del cedro arso con la galla arrostita fanno il uin durabile. La cenere de Sarmenti della uite conserua ancora mirabilmente il uino. Il medesimo effetto fa l'incenso arso gettato sopra il uino. Alcuni dicono ch'l sale arso messò nel uino uieta ch'esso non si faccia aceto. La cantina fredda diffende il uino dall'acetosità. Il uino di uigna grassa & che fa molta feccia, si dee mutare ad ogni modo per dargli longa uita. L'arena de fiumi purifica & conserua longamente il uino. Le buone cantine & buone botti son quelle che principalmente conseruano buono & longo tempo in uino. Et buone son le cantine che di uerno calde, & di state son fredde. Il mosto cotto in uaso di terra nuoua insieme con alcune specierie & consumato (f.32.v) fin'alla terza parte, se si getta nel uino lo conserua gran tempo. Et se de simil secreti piu ne uolete, udite quel che ne dice Palladio in queste parole, Alcuni adunque de Greci nel condir i uini aggiungono al uino una metà, ò una mezza parte di mosto cotto, Alcui altri Greci comandano che si serbi l'acqua marina netta, & tolta

del mar quieto & puro un'anno innanzi, laqual dicono essere di questa natura, che ella in quello spazio di tempo lascia la saluggine & amarezza, & diuenta dolce & odorosa; Mescolano adunque col uino una ottava parte di questa acqua con una cinquantesima di gesso, Et poi passati tre giorni diguazzano il uasello, & promettono, che non solamente danno l'età al uino; ma anco lo splendor del colore, ma bisogna mouer il uino ogni noue dì ò ogni undeci al piu; percioche con lo spesso uederlo si potrà far giudicio s'egli si dee tenere ò uedere. Alcuni attuffano nel doglio tre oncie di rogia secca trita, & diguazzano il doglio, & dicono che à questo modo si fanno i uini diuretici, Et comandano che'l mosto ch'è lieue per le molte pioggie, il qual si potrà conoschere al gusto si gouerni in questa maniera, uogliono che, si cuoca ogni mosto fin che si consumi la uentesima parte, & ciò si fara se ui si aggiungerà una centesima di gesso. I Lacedemoni lo cocueuan tãto, ch'egli si consumasse la terza parte, & nel quarto anno l'accomodauano à uso di bere. Insegnano che essendo il uino aspro si fa soaue, se si metteran nel doglio due bichieri di fior di farina d'orzo insieme con uino lasciandoueli star per una hora. Alcuni altri ui mettono feccia di uin dolce, (f.33.r) e alcuni altri inaggiungono un poco di Gliciriza secca, & usano, bauendolai tenuta lungamente col tramenar il uaso. E chel uino tra pochi dì si fa di perfetto odore, se tu metterai nel mastello le bacche del mirto saluatico di monte, secche & peste, lasciandoleui star dieci dì, & che poi coli & usi. Inoltre secca all'ombra i fiori della uite arbustina, & pestili con diligenza & scelti, mettili in un uaso nuouo, & quando tu uoi aggiugni una misura di fiori, che i Soriani chiamano Chenica, & tre mastella di uino, e impiastra disopra il cocchiume, e apri il sesto ò il settimo dì, & usa. Per far uino che sia diletteuole à bere, dicono che si fã à questo modo, che nel uino si metta cosi à stima conueneuole, finocchio, & santoreggia, & si diguazzi ò in pinocchi caldi di due pine, i quali legati in una pezzetta bianca si mettano nel doglio, e impiastrato di sopra il cocchiume, è poi passati cinque dì s'usi. Et che il uino di nuouo, si fã vecchio, se pestando insieme mandorle amare, essendo gomma di pino, fien greco, tanto dell'uno, quanto dell'altro, ne metterai per ogni anfora un bicchiero, & si fanno ancho grandi. Et se tu sentirai ch'egli si uoglia guastare, piglia aloe, mirra, & crocamagna à ugal misura & pesta, & ridotta in poluere, mescola con mele, & mettine un bicchier, per anfora. Per far che'l uino d'uno anno paia di molto tempo, pesta insieme un'oncia di meliloto, tre di gliciriza, & altrettante di nardo celtico, & due oncie di aloe patico, & in cinquanta sestari metti sei cucchiari della predetta confettione, & fa chel doglio stia al fumo, affermano (f.33.v) ch'el uin fosco diuenta bianco, se ui mette dentro la farina di faua, ò l'albumo di tre uoua ben sbattuto, e che il dì seguente si troua chiaro, & che se ui si mette anco dentro la pece Africana, si puo mutar il dì medesimo. Et dicono che ancho le uiti hanno questa natura, che se la bianca, ò la nera si riduce in cenere, & si

metta nel uino lo fa del suo colore, cioè che la nera lo fa nero, & la bianca, bianco, con questa ragion però, che si metta la misura d'un moggio di cenere di fermento abbruciato nel doglio che tenga dieci anfore, & tenuto tre dì à quello moddo, si cuopra, & s'inloti, & che passati quaranta dì, si trouua il uin bianco (se si harà uoluto così) ò nero. Affermano anco ch'el uino morbido si fa forte, se ui si mettono le foglie ò le radici dell'altea, cioè dello Ibisco, o il suo tronco cotto, ò due scodelle di cedi, ò tre pillole di cipresso, ò le foglie del bossò quante si può pigliar con una mano, ò il seme dell'appio, ò la cenere de fermēti assottigliata ben dal fuoco et ch'el uino in quel di medesimo, si fa d'agro, limpido & buono, se tu pesti insieme dieci granella di pepe, & uenti pistacchi, cō un poco di uino, mettēdoli in sei sestari di uino, & lasciando riposar, & che poi si coli, & si usi. Inoltre che di feccioso si fa chiaro, se tu metterai in un sestario di uino sette noccioli di pino di guazzando bene, & lasciando poi riposare un poco, & poi si coli & si bea. Inoltre che si fa bianco, & gli da sapor di uin uecchio (la qual cosa si dice che fu insegnata à gli huomini di Creta dall'Oracolo d'Apollino Pitbio) se si pestano quattro oncie di squinanto, quattro d'aloè patico, (f.34.r) una oncia di mastice perfetto, una oncia di cassia fistola, una oncia di pepe, mezza oncia di spiga indica, una oncia di mirra, e una oncia d'incenso maschio non rancio, & ridotte in poluere, si criuellino, & poi quando il mosto bollira, spiuma, e getta uia tutte quelle granelli d'uaa che uengono à galla per lo bollire. E allhora metti in dieci anfore di uino tre sestari Italiani di gesso tritto, & criuellato, tramutando prima in altre uafella, la quarta parte del uino da condire, è asggiugnui poi il gesso, & diguazza forte nel doglio il uino per due dì con una canna uerde che habbia le radici.. Et poi il terzo di metti pian piano quatro cucchiari de le predette poluere in dieci anfore di uino, et poi sopra giugnui, si come s'è detto di sopra, la quarta parte del uino che tu hauerai serbato in altre uafella, & riempi el doglio, è diguazza di nuouo, accioche tutto il corpo del mosto prenda la forza, & il uigore delle spetierie che ui sono, & poi cuopre è impiastra el cocchiame, lasciando un picciolo foro, per loquale rispiri il uino che bolle. Ma passato i quaranta giorni, chiudi il predetto spiraglio, & poi usa il uino, come più ti piacerà. Ma oltre à tutte le altre cose ricordati di hauer cura à questo, che ogni uolta che si muoue il uino, tu faccia muolerlo da qualche fanciullo senza barba ò da chi sia casto. L'impiastro che si fa al doglio, debbe esser, non di gesso, ma di cenere di fermenti. Si dice ancho chel uino che fa pro allo stomacho, & che uale cōtra la peste, si fa à questo modo. Metti in una metreta di buon mosto, innanzi ch'egli bolla, otto oncie d'assenzo pesto, (f.34.v) in uolta in una pezza di panno di lino, & passati quaranta dì, cauala fuori, & trausa il predetto uino in uasi minori, & usa. Hora di questo mese, coloro che costumano di medicar il uino con gesso, le condiscono, leuata la prima schiuma del mosto bollente. Ma se il uino fosse naturalmente leggiero, & di

sapore acquidoso, bastera mettere in cento bigonci di uini due sestari di gesso. Ma se egli nasce saldo & potente, sarà bastante le misura della metà delle predette cose. B. Hor circa à questa materia uinosa sol mi resta intendere da uoi se da una medesima uua si possano far più sorti di uino. T. Vn medesimo uitame, & una istessa uua farà molte sorti di uino, & le principali & più nobili si possono ridurre in dodeci. B. Per cortesia ditemele ad una ad una. T. Il uino della prima sorte è un uino acerbo, di questo Dioscoride ne parla in questo modo, quello che chiamano omphacite si fa particolarmente in lesbo, et d'uaa immatura colta poco auanti alla maturità, & dissecata al Sole per tre o quattro giorni fino ch'ella diuenti uizza da cui cauato poscia il uino, si mette nelle botti, & lasciasi al Sole. B. Di quanti anni dee esser questo uino prima che si possa bere. T. Di quattro almeno, perche nello spacio di questo tempo compie la sua digestione, & la caldezza naturalmente se ne uiene in stato. Il uino della seconda sorte è un uin dolce odorifero & dureuole, & questo si fa d'uee mature & appassite al Sole sopra le graticcie, ò nella foggia che s'usa in Toscana, come più dianzi ho detto. B. Dapoi che l'uee sono impassite bolle io subito da far che (f.35.r) siano pistate. T. Come l'uaa è appassita leuatela nel medesimo caldo del Sole à mezzo dì, & redutta allo strettoio lasciatela stare il resto del dì, ma la mattina seguente senza fallo fate che sia pistata. Il uino della terza sorte si chiama uin sforzato & è se no fumo & foco, & di color bigio, questo si fa subito che l'uee son pistate senza lasciarlo bollire nel tino, & riposto ch'egli è nella botte, si pone una stanga tra il Cielo della cantina & il cocchiere della botte, accio che bollendo non possa hauer spiraglio alcuno, & questa fogia di uino fa imbriacare & è mal sano. Il uino della quarta sorte è un uin chiaro morbido soaue & amabile, il quale dapoi che l'uee son pistate si lascia riposar nel tino almeno due giorni, ò fin che cominciando à bollire gonfino le uinaccie, dapoi si ripone nelle botti, & iui si lascia finir di bollire. Il uino della quinta sorte si fa lasciandolo bollire nel tino fin' à otto ò dieci giorni, fin tanto che sia chiaro, & ch'habbia perso la dolcezza & la morbidezza, & questo è quello uino Austero, che (come alcuni affermano) è più de gli altri dureuole. Il uino della sesta sorte si fa in questo modo. Empiasi una botte di acini d'uaa, & poi si chiuda la bocca d'essa lasciando un picciol buco nel cocchiere dentro il quale sia una cannuccia, accio che per essa possi respirare alquanto, & cosi si lascia stare fin che sia finito di bollire, questo è un uino asentito, frizzante, fumoso anzi che nò, il qual beuendo bascia, morde, salta, tira de calci, & ci fa lagrimare in un medesimo tempo. Il uino della settima sorte si fa in questa maniera, (f.35.v) si pone una quantità d'acini d'uaa in un sacco che stia sussesto nell'aria, & sotto se ui pone un uaso, ilqual raccoglie il uino che à guisa di lagrime stilla dal detto sacco, & per questo in Napoli si chiama uino di lagrima. Il uino della ottaua sorte dura dolce tutto l'anno, & Columella l'insegna fare in questo modo. Mettasi del

primo mosto che uscira dall'uua in un'anfora nuoua & chiudasi in maniera che non possa riceuer acqua d'alcuna banda, poi attuffisi nell'acqua dolce, & indi à quaranta cauisi, & cosi rimarà dolce tutto l'anno. Plinio à capi noui lib. 14. insegna à far quattordeci sorti di uino dolce. Il uino della nona sorte, è un uino di mescolanza, il quale faşi mischiando il dolce con l'austero, & l'acerbo non l'amabile, quindi ne riesce un licore che di bontà ogn'altro auanza interuenendo à noi come alli stillatori dell'herbe, iquali messe insieme uarie sorti di fiori la cui uaghezza sarebbe di poca durata quelle stillado con lento foco gli conuertono in humore odorifero dureuole et molto conseruatiuo della uita nostra. Il uino della decima sorte che caspia si chiama faşi in questo modo, si pigliono i due terzi di uin uecchio, & un terzo d'acini d'uua, dapoi si fa un pertugio nel cocchiame nel qual si pone una canna con una scudella incima, & si chiude in maniera la botte, che'l uin bollendo non possi respirare se non per detta canna, & nel termine de uenti giorni, ò poco più la caspia sarà in perfettione, & se uolete che la caspia habbia del uecchio lassarete nella botte la feccia del uecchio. Il uino della undecima sorte si fa in questa maniera, (f.36.r) pigliasi la metà di uin uecchio ò nuouo purchè sia chiaro & ben purgato, & sopra esso ui si pone un quarto d'acini, & l'altro quatro se ui aggiogne d'acqua calda, & poi si lascia bollire ogni cosa insieme, fin tanto che'l uino habbia fatto la sua debita digestione. Il uino della duodecima sorte da Lombardi è chiamato posca, da Thoscani acquarello, da Latini lora & da Greci Deuteria, & perche anticamente si faceua di lauatura d'acini Vlpiano lo chiamò uino Acinario, questa sorte di uino anticamente si daua alli operatorii il uerno in cambio di uino. B. Sento hoggidi tra nobili far di gran discorsi intorno la fattura di questa sorte di uino, cosa che mi da à credere che la posca moderna non dee hauer che far con l'antica, il perche vorrei che mi diceste in che maniera gli antichi soleano far le posche loro. T. Dioscoride me parla in questo modo. Quello che i Greci chiamano Deuteria, & i Latini lora si fa in questa maniera. Tolgonfi tre misure d'acqua, & mettonfi sopra le uinaccie da cui si cono cauate trenta misure di uino, & mescolandosi bene ogni cosa insieme, si calcano, & il uino che se ne caua si cuoce fin'al calar della terza parte, & mettonfi poscia per ogni congio del predetto uino dieci sestari de sale, & cosi dopo il uerno si tramuta il altri uasi, beesi l'anno medesimo, perche presto perde de la bontà sua, darsi à gli ammalati à cui non si puo dar sicuramēte dell'altro uino quando siamo constretti di sodisfare à i lor desiderii, & parimente à i conualiscenti. Galeno trattò del modo di far la posca con queste parole, chiamano i Greci (f.36.v) Finfusione delle uinaccie triga, da gli Attici si chiama Deuteria, & da in nostri stemphiliti, cioè lora, mettonfi per farla le uinaccie in alcune picciole botti, & poscia se le mette tant'acqua sopra, che si possino tutte ben macerare, & come pare che l'acqua ui sia stato assai, s'apre un pertugio nel

fondo, & lasciasi scolar fuori, & usasi poscia in cambio di uino. Hauete ancora à sapere che cauato fuori della botte la prima poscia, ui rintornauano un'altra uolta sopra de l'acqua, ma assai manco della prima. Hauete anco à sapere, che per far l'acquarello più potente si conseruauano le uinaccie fin'alla primauera ò fin' all'estate. Columella fa un'altra sorte di posca di cui ne parla in questo modo. Quante misura farà la decima parte del uino che si farà in un dì altrettante d'acqua dolce metterai nelle uinaccie, onde cauato baurai il uino quel giorno, ui mescolarai parimente la spuma del mosto bollito, con la feccia del uaso, & il tutto per una notte laszierai macerare insieme. il dì seguente co piedi lo calcherai, & così lo metterai nello strettoio, reponendo ne uasi ò nelle amphore, & Columella facea questa posca di acqua uecchia, & alle uolte la conseruaua più di due anni. Plinio de l'acquarello ne tratta con queste parole. Non si possono ragioneuolmente chiamar uini, quei che i Greci chiamano Deuterii, Catone & noi lora, quando' si mette l'acqua nella uinaccia, ma nondimeno si mettono fra i uini de gli operarii essi sono di tre sorti, (f.37.r) la prima è il metterui tanta acqua, che sia la decima parte del uino che n'è cauato, & così stia un dì & una notte nella uinaccia, dipoi si metta allo strettoio, la secõda è si cõe i Greci usarono di fare i quali mettono il terzo d'acqua di quello che n'è tratto, & quello che n'è tratto cuoceno per terza parte. La terza è quello che si preme dalle feccie del uino, il qual Catone chiama fecato, ma per donami Dioscoride, Galeno, Columella, Plinio con tutti gli altri antichi, che la posca che hoggi di s'usa in Italia auanza di gran longa gli acquati così de gli antichi Romani, come de Greci, con altri modi, & con altre solennita à tempi nostri si marita il uino con le chiare onde de i fonti Cristallini che non si faceua anticamente. B. Et che modi & solennita son queste. T. Prima che l'acqua s'accompagni col uino, si fa stare. 24. hore à macerar nelle uinaccie & aspettafi che'l uino habbia bollito un dì nel tino, & poscia se ui getta sopra detta acqua, & indi à due giorni mentre che'l uino e ancor dolce, lo cauano dal tino, & lo ripongono nella botte. Alcuni sopra il uin dolce mentre che bolle ui gettano dell'acqua calda, & altri mentre che l'uuè si pestano ui mettono sopra l'acqua, & la lasciano bollire due ò tri giorni insieme col uino. B. Circa la quantità dell'acqua che ragion seruano. T. A quattro brente ò misure di uino, se ne agguene una d'acqua. B. A questa foggia non è merauiglia, se le posche moderne uincono le antiche, le quali altro non erano che lauature di uinaccie. Ma hora Taegio mio dolciissimo...[etc.] (f.31.r - f.37.r; complete)