

❖ *Xeres* ❖

🌿 Xeres 🌿

Xeres, anglicized as sherry, is certainly the best-known, possibly the least accurately understood, and arguably the most distinctive of all Spanish wines. Its origins are, as usual, unrecorded; but there is no reason wine couldn't have been made in Jerez de la Frontera by the Phœnicians.

Also as usual, there is remarkably little early documentary evidence for how it was grown and made. The account that follows is the earliest known to me, and appears to be unknown to scholars, which is why it's here. Since it isn't all that long, I've transcribed it in its entirety.

The author does not identify himself; he was an Italian “sojourning” in Jerez, obviously admired the local product, & wrote this account of it in the hope it might help improve Italian wine-making. It was first separately published in 1780 in Venice as, *Memoria sulla coltura delle viti in Ispagna, e la maniera come si fa il vino. Si aggiunge un discorso del celebre signor Antonio Matani di Pistoia sulla conservazione de'vini*, although it also appeared as an appendix to the fourth edition of Cosimo Trinci's *L'Agricoltore Sperimentato*, in 1779.

What he tells us doesn't seem to me to indicate a “sherry” that should have been all that different then from what it is now, as opposed to so many other wines of earlier eras, which, although still made today under the same name as their ancestors, otherwise barely resemble them.

On the other hand, it doesn't seem all that clear to our author just what it is about wine-making in Jerez that separates it from nearly all other wine-making traditions; namely, the deliberate encouragement of both oxidation & the formation of *flor* surface yeast.

He merely notes that they don't do much to take care of wine once it's in barrels, often leaving them open & not completely full.

Indeed; and even in the literature of sherry today, the brilliance of sherry as a wine-making invention, isn't really discussed. No; what matters really is what owners own, namely land, as opposed to what artisans do, which in this case is to make wine, and in this case, to invent a great wine by intentionally employing, as the essence of the process, what would normally be among the worst results of carelessness, namely, oxidation & the formation of *flor* surface yeast.

That is a great invention of Spanish human beings, not Spanish geology; and it is great not simply because the wine is so delicious, but because, since it used the defects that usually ruined wine as the essence of what actually made this particular wine so delicious, it meant that sherry was nearly exempt from damage in transit.

Being so, it became for centuries one of the most important of all Spanish exports, and the source of immense wealth for those who owned the process. One might have hoped, if one did not know the nature of those who control the sources of immense wealth, for a nod to those who made it possible; but there isn't even a word for them in Spanish.

The word is, “wine-maker”.



Xeres

L'Italia ha delle perfette Viti, e dei terreni preziosissimi per coltivarle, e trarne dalle stesse il più perfetto vino. Contuttociò questo felice Paese per tutto non ne reca di buoni; e per lo più ciò nasce della pessima, e trascurata maniera di farli, e dalla poca attenzione, che impiegasi a coltivare le Viti medesime. Le straniere Nazioni quasi tutto il bello ed il buono nelle Arti, e nelle Scienze hanno imparato da noi; ma convien disingannarsi, noi siamo restati nell' antiche pratiche; elleno le han perfezionate, ci hanno superato, e conviene, che ora apprendiamo da esse. Questa non è vergogna. Le combinazioni in (p. 4) cui si trovano le Nazioni medesime, rendono quasi indispensabile cotesta alternativa. Quei possono dirsi Popoli più accorti, e i più saggi, che spogliandosi dei pregiudicj, fanno trar profitto celeramente da chi più ne fa di essi, e specialmente nell'Agricoltura, ch'è la vera base della potenza, e ricchezza degli Stati, del commercio, e della popolazione.

I Francesi sono molto addestrati nella coltura della Vigna, e nel modo di far i buoni vini. Forse vi stupirete se vi dirò, che nelle Campagne della Spagna presso Xeres (a) (a , Nella Provincia dell'Andalusia.), ove di presente io soggiorno, le pratiche ne sono migliori affai, e che il vino, il quale per esse ne risulta, è d'una particolare squisitezza. Ho dunque disegnato d'attentamente osservarle; ed ecco che ve ne faccio una chiara descrizione, coll'oggetto di servire a' miei compatrioti. Felice me se si risolvono a farvi attenzione; e più felice ancora se dipoi si mettano ad effettuarle almeno per quanto comporta la natura de' terreni, e del clima d'Italia. (p. 5)

Scelta delle Terre.

È noto bastevolmente quanto importi la scelta de' terreni per la piantagione della Vigna, giacchè da loro fughi tragge il vino il più essenziale della sua qualità. Il territorio di Xeres, e delle sue vicinanze ha buonissimi fondi; ma non pertanto attrovanfene, che deggion godere la preferenza. Qui ne daremo la differenza fondata sull'esperienza di lunghi anni, e di persone intelligenti.

Le terre bianche, leggere, tenere, grasse, e friabili, ottengono il primo luogo. Di fatti codeste proprietà benissimo fanno conoscere i principj, ch'esse contengono. Sono porose, e conseguentemente dispostissime a ricevere l'impressione dell'aria; i loro sali sono dolci, e soavi, abbondano di solfi leggieri, in parte ontuosi, balsamici, e spiritosi; qualità le più essenziali, quelle che recano i migliori vini.

Le terre tiranti al giallognolo, e che abbiano le qualità stesse che le precedenti, cioè tenerezza, grassezza, e friabilità, contengono i medesimi principj, e vanno nell'ordine delle predette.

A queste tengon dietro certe terre nericie, leggere, tenere, grasse, e friabili. Danno buonissimi vini, ma un po' crudi.

Le bianche, dure, e sode, che tengono la natura del tufo, sono di molto inferiori; i loro (*p. 6*) fughi sono più viscosi, i loro sali più grossolani.

Le nere, che s'accostano alla qualità dell'argilla, sono di pessima qualità. I fughi ne sono viscosi, ed i sali terrestri ed acidi. Elleno si condensano e s'indurano talmente, mediante il calore, e la secchezza, che il frutto appena può tirarne una picciola sostanza, cosicchè bene spesso egli languisce e muore sulla pianta.

Le terre rosse meschiate di sabbia, sono altresì di qualità inferiore, contenendo poca copia di principj attivi; di modo che i vini riescono deboli ed aspri.

Finalmente le fabbie sono i fondi i più inferiori avvegnacchè il frutto sia bello alla vista, e buono da mangiare. I vini contengono poche parti essenziali, e queste sembrano dilavate in molta fierosità.

Preparazione della Terra.

LA preparazione della terra per la piantagione della Vigna, si eseguisce a *Xeres*, e nelle sue vicinanze, ne' tempi più caldi dell'anno, cioè ne' mesi di Luglio e di Agosto, e per quanto si possa, lunge dalle piogge, quando la terra trovasi maggiormente condensata dagli ardori del sole.

Quattro uomini situati di fronte con picchi (*p. 7*) robustissimi fendono, e spaccano la terra ad un tempo medesimo, riducendola in grosse glebe, che rovesciano l'une su l'altre, dando al loro lavoro la profondità di trent'oncie, o qualche cosa di più. La terra così rozamente smossa, lascia dei vuoti fra le dette glebe, per dove l'aria s'insinua, e penetra fin al fondo del lavoro. Quest'uso, sebben penoso e costoso, è autorizzato da una lunga esperienza, e sembra effettivamente fondato sulle leggi dell'Agricoltura; perchè l'aria avendovi

un libero ingresso, tragge seco quelle parti fermentative dell'atmosfera, che vengono riconosciute sì adattate, e sì necessarie alla vegetazione; lo che essendo rinovato, mercè la continua circolazione di quest'aria durante tutt' il tempo della fecchezza, la terra ne riman per tal guisa penetrata ed impregnata, che coll'ajuto delle sopravvenienti piogge, le quali s'insinuano fin al fondo, da festessa si gonfia, si ammolisce, ed offre un terreno proprio alla recezione, ed alla piantagione de' farmenti.

Non è cotesto il solo oggetto, che haffi in vista dando alla terra il detto lavoro. Ve n'ha un altro essenzialissimo, ch'è di rinettarla da tutte l'erbe perniciose, quai sono il Dente di cane, la Rubia, il Cocomero selvatico, ec. e generalmente di sterpare tutte le radici ramose e profonde, capaci di far progresso in breve tempo. Tal operazione s'efeguisce con (p. 8) tanta esattezza, che si ricercano fin i filamenti delle radici medesime, e seguesi il principal ramo fin ad incontrarne la punta, per totalmente estirparle. Diligentemente raccolgonfi tutte queste radici, e si abbruciano fuori del terreno da mettere a Vigna. Le altre erbe hanno il tempo di restar seccate dagli ardori del sole; ond'è che parecchi terminano questo lavoro al mese d'Agosto, affin d'impedire, che le piogge, le quali potrebbero sopravvenire in Settembre, non le faceffero rivivere.

Dei Sarmenti.

Sarmenti vengono scelti fra i più vigorosi, e di sufficiente lunghezza; per tal effetto si lasciano sulla pianta fin al tempo della piantagione, ed allora si tagliano più appresso, e più rafo il tronco, che sia possibile.

Piantagione della Vigna.

Er dar opera alla piantagione s'aspetta, che la terra sia stata bagnata dalle acque delle piogge del verno; il perchè non havvi affolutamente un tempo fisso per tal operazione, rimanendo determinato dalla caduta delle piogge medesime. Quelle, che permettono di farla nel corso del Dicembre, recano maggiore speranza per la riuscita de' farmenti, atteso (p. 9) che l'altre piogge, che cadono dopo, danno ad essi il tempo di germinare, e metter radice.

Si spiana la terra, vi si fanno delle buche in distanze uguali, cioè cinquantacinque oncie l'una dall'altra; tal essendo la misura più regolare, affinchè le radici abbiano sito da estendersi senza toccarsi. Queste buche hanno tutte l'altezza

del lavoro, cioè, oncie trenta; in ognuna di esse si adatta il suo farmento, che riposa allora sulla terra dura; di modo che mediante la durezza della terra medesima, che non è stata lavorata, le radici incontrando resistenza, s'estendono orizzontalmente, ed in maggior numero, per distribuire più generalmente il succhio a tutte le fibre del corpo del farmento, e farlo crescere ed ingrossare ugualmente: in luogo che se qualche radice trovasse al di sotto la terra mobile, potrebbe formarvi qualche bugnone, il quale non somministrando fugo, che a certe fibre, che gli corrispondessero, farebbe languire, e seccare le altre, siccome veggiamo accadere negli alberi, i quali non si dilatano se non se a misura, che le loro radici sono moltiplicate, e divise. (p. 10)

Coltura della Vigna.

LA Vigna piantata in questo modo, rimane così tutto l'anno; se le danno i lavori necessarij come alla Vigna vecchia, e si ha grande attenzione di non lasciar sul terreno radicare l'erbe, e specialmente quelle che gittano ramosi e profonde radici, come Dente di Cane ed altre, le quali col tempo apportano un quasi irreparabil danno. Si può profittare soltanto il primo anno seminando dei Meloni, Angurie, Cocomeri, ec.

Allorchè nel secondo anno si abbia sicurezza della riuscita de' sarmenti, e che abbiano preso radice, si tagliano all'altezza d'un piede, ed alquante oncie, ch'è quella, che dee avere la pianta. In questo Paese non si tengono più alte, e dispongonsi a fare una testa, ch'è la madre di tutt'i sarmenti, i quali dalla pianta vengono in seguito prodotti. Si rinetta il corpo di questa pianta giovane da tutti i germi, che i butti van cacciando fuori al di sotto della testa medesima. Così i sarmenti derivando dall'alto, e distendendosi e intricandosi gli uni cogli altri formano una maniera di ombrello, il quale tiene al coperto dagli ardori del sole il frutto. Senza di ciò questo ne patirebbe notabilmente. (p. 11)

Della potazione della Vigna.

LVignajuoli più addestrati potano la Vigna subito doppa la vendemmia, cioè verso la fine di Novembre innanzi di darli il primo lavoro, tanto per poterla lavorare facilmente e senza intrico, quanto per non ricalcare la terra entrandovi per far la potazione. Da un'altra parte ha cotesto metodo il vantaggio di lasciar cicatrizzare l'estremità dei sarmenti, e di conservarvi il fugo, il quale

non lascia di acquistare qualche perfezione mediante l'infensibile circolazione, che in esse ne segue durante l'Inverno.

Qui più che altrove serbano i Proprietarj un'efatta economia nella potazione della loro Vigna. Con ciò la fanno sussistere lunghi anni, e ne ritraggono una raccolta quasi sempre uguale, almeno nelli anni regolari. Ad ogni pianta non lasciano che un farmento con quattr' o cinque germi, o due o tre dei più apparenti nei tre germi o butti, e quando la pianta stessa sia sufficiente lasciando anche alcuni germi a rasò della testa. La potazione dunque consiste a farla innanzi i lavori, a ben risparmiare la pianta, e scaricarla degli inutili e sovrabbondanti farmenti, ed a rinettarla dal legno secco e morto. Codesta operazione si affida a Vignajuoli esperti, che chiamansi capi Vignajuoli, e *Capatas* in Ispagnuolo. (p. 12)

Dei Lavori.

 Opo cadute alquante piogge, si dà cominciamento ai lavori della Vigna, e si continuano, per quanto sia possibile, durante le belle giornate. Nel primo lavoro si rietta la pianta da tutti i ributti, ch' escono dalle radici. Gli uni li fanno a folchi o porche, gli altri a picciole fosse. Le porche si fanno inalzando la terra nel mezzo delle file, lasciando le piante libere e scoperte fin alle prime radici, le quali altro non sono, che fibre superficiali. Le picciole fosse si fanno a guisa di luna falcata, con certe altre porche, ed angoli retti; lo che forma al piede d'ogni pianta una spezie di picciola buca. Questa maniera richiede due lavori, ed è in conseguenza più dispendiosa, ma ha deffa i suoi vantaggi.

Quando la Vigna trovasi situata in costiera, i folchi non si fanno dall'alto al basso, ma trasversalmente per ritenere le acque, e porgere ad esse il tempo di penetrare nella terra. La Vigna rimane in cotesto stato fin verso primavera, innanzi ch'ella cominci a germogliare; ed allora le si dà il secondo lavoro per ispianare la terra, e ricalzare le piante. Queste si radrizzano con canne, o bastoncelli fitti in terra, e agli stessi appoggiandosi servon eglino di sostentacolo.

A questo ultimo tien dietro un terzo lavoro (p. 13) innanzi che la Vigna ferri, cioè innanzi, che i novi farmenti si congiungano e si confondono intrecciandosi fra essi, e mentre che ancora si può entrarvi senza far danno, e quando la Vigna stà sul punto di fiorire. Questo lavoro serve a distruggere l'erbe prodotte dalle acque dell'inverno: Indispensabili sono gl'accennati tre lavori, e d'un ordinaria

prattica nella coltura della Vigna. Alcuni le danno un quarto affai leggiero verso il mese di Luglio, e questo serve a distruggere le erbe di primavera, e nel tempo medesimo a spargere sulle frutta una polvere fina, che vi si attacca, e contribuisce nel suo tempo alla loro maturità. Quando la Vigna abbia cacciato fuori i suoi farmenti alla lunghezza di otto, o dieci oncie, la si libera d'una parte di quelli, che non portano frutto, affine di lasciare più nodrimento agli altri; e questa operazione chiamasi *castrar la Vigna*.

I farmenti troppo carichi di frutto, o che inclinano troppo verso terra, si appoggiano, come si è detto, con picciole canne, o forchette di legno. Il fogliame forma così un ombrello, che difende i grappoli dagli ardori troppo cocenti del Sole, ed il frutto in altra guisa coperto, cresce dolcemente, e profitta delle poche esalazioni, ch'escono dalla terra durante la notte, e giungendo finalmente alla (p. 14) perfetta maturità disporsi alla vindemmia. Si fa, che qui non si fanno, che vini bianchi; vini, che non fermentano col sedimento.

Della Vindemmia.

La vindemmia essendo la più importante fra le operazioni, che riguardano la Vigna, è quella in conseguenza, nella quale si ripone maggior attenzione, che nelle altre. E' quella, che tende ad adempiere il fine proposto per tutt' il corso dell'anno; tutte le spese fatte, e la coltura eseguita, hanno per unico oggetto una buona raccolta.

Qui la Vindemmia ricerca del tempo per essere ben fatta (a). [*Parlasi degli anni regolari, in cui il tempo permetta di lavorar con comodo.*] Si comincia verso la metà di Settembre, e sovente non si termina, che verso la fine d'Ottobre, o al principiare di Novembre.

Il Capo Vignajuolo, che si mette alla testa de'vindemmiatori, dev'essere uomo capace ed esperimentato; egli dee conoscere le qualità delle uve per meschiarle a proposito; giacchè un tale mescuglio contribuisce di molto alla (p. 15) buona qualità del vino. Poche specie d'uve ponno andar sole; e di fatti non me n'è nota che una, la quale nominasi *perruno* che matura dopo l'altre, e che da se sola è sufficiente a produrre un vino eccellente.

Occorrono altrettanti spremitoj quante si vogliono fare botti di vino per giorno. Ogni botte si fa separatamente. Impiegansi intorno quindici quintali di uva per ogni botte, e se avanzi qualche rimanenza, serve ella per un'altra. Per una Vigna, che non vada provveduta, che d'uno spremitojo, si vindemmiano

in un giorno i quindici quintali d'uva; ed a ciò eseguire bastano sei in sette uomini, benchè ne mettono in opera fin ad otto. Il Vendemmiatore deve conoscere il grado di maturità del frutto per non recidere quello, che non trovasi stagionato. La medesima pianta non reca ad un tratto il suo frutto ugualmente maturo, il perchè sovente non ispiccansi, che due o tre grappoli, lasciando maturare il restante con comodo. Egli dee conoscere altresì le specie di uva, per farne il mescolamento con giusta proporzione, e conforme agli ordini del Capo-Vignajuolo.

Questo Capo-Vignajuolo sceglie il sito della Vigna, che trovasi maggiormente in istato d'essere vendemmiato; egli dispone i suoi uomini; ogni uomo è provveduto d'una cesta col (p. 16) suo imbracciatojo, che contiene circa venticinque libbre d'uva. Egli la riempie, e tutti avendo fatto la medesima cosa vanno di concerto a scaricare la loro cesta nel luogo destinato. Quivi trovasi distese sul suolo sessanta stuoje: sopra ogni stuoja si rovescia il frutto contenuto in una corba, finchè le sessanta stuoje ne sian tutte occupate. Sessanta corbe d'uva danno una botte, o ciò che qui nominasi carrettata. Mentre che gli uni tagliano le uve, un uomo stà impiegato a levare i grossi tronchi dei grappoli, e le granella marcite e cattive, affinchè il vino non acquisti troppo asprezza, o riefca di gusto non accetto. Il rimanente della giornata viene consumato dai Vendemmiatori tutti insieme nella medesima operazione.

Curata e rinettata l'uva in tal guisa, riman ella sulle stuoje tutta la giornata seguente esposta al Sole, purchè lo esiga la qualità del frutto, e che il tempo sia favorevole. La sera si ha l'avvertenza di coprirla con dell'altre stuoje, onde non rimanga danneggiata dalle esalazioni notturne. Mentre, che questa carrettata riceve sulle stuoje il beneficio del sole, i Vendemmiatori si occupano a tagliarne un'altra, e così successivamente. Eccovi dunque l'uva in istato d'essere spremuta.

(p. 17)

Maniera di fare il vino.

LO spremutojo non è altra cosa, che una specie di arnese simile in parte a nostri *Vettolari*. E' un cassone formato ad angoli retti di oncie 90. di lunghezza, con 60. di larghezza, e tredici di profondità; costruito di tavole forti, e che nel mezzo ha piantata in modo consistente una vite, che mercè un picciolo manubrio preme su una tavola, che scendendo preme altresì contra un piano, fra cui, e la tavola superiore si pone la materia, che dev' essere spremuta, come in seguito diraffi.

Effendo lo spremitojo ben afficurato, appuntellato, e meffo in iftato, fi rovefcia in effa la carrettata d'uva, e queffa s'impolvera con ott'o dieci libbre di geffo vivo, per l'oggetto di rompere le punte troppo acute degli acidi del frutto. Il Follatore v'entra dentro con le gambe nude, ma calzato i piedi con certa maniera di scarpe di cuojo, molle, e fleffibile, ch'effendo umettato non può fchiacciare i femi. Egli ha una pala in mano tanto per fofternerfi, quanto per feparare i grappoli follati, e difporre il fuo preffojo per lavorare con comodo. A mifura, ch'effi grappoli fono follati, il mofto cola verfo la gola, paffando per uno ftaccio deftinato a ritenere i femi, e va a cadere (p. 18) in un tinozzo fituato per tal'effetto al di fotto della gola. Follata co' piedi tutta la carrettata, il detto uomo la folla una feconda volta, e nel tempo fteffo ammaffa i grappoli in tal guifa calcati, e frantumati all'intorno della vite. Ivi ne fa di effi una piramide, che allaccia dalla bafe alla fommità con una treccia di vinchj larga di quattro, o cinque oncie, e di fufficiente lunghezza. Egli la conduce in ifpirale fin all'alto, ove l'attacca, ed afficura, lafciano fra i giri fpazio fufficiente; perchè premendo, vengano i vinchj così adattati a formare una maniera di cefto, che racchiuda efattamente le zarpe. Pofta allora queffa maffa fra i piani dello ftrettojo, due uomini ftringono la vite a poco a poco, fenza sforzare, ed a tempo fanno, ch'efca il mofto dalla medefima. Due girate di vite bafitano per la prima spremitura, ed il mofto, che n'efce, nominafi vino di cuore d'uva, o madre goccia, ed in Spagnuolo *vino di gema*.

Si preme un'altra volta queffa maffa gittandovi alcune crucche d'acqua per umettarla più o meno, fecondo, che lo efige il frutto; fi torna a premerla, e la fi lafcia in tale ftato il rimanente della giornata, dandole di tempo in tempo qualche calcata collo ftringere la vite acciocchè efca tutto quel liquore, che può ufcirne. Quefto è quello, che dicefi vino picciolo, (p. 19) e dagli Spagnuoli *aguapiè*. Si ripone in un carattello a parte. La maffa d'una carrettata fi chiama un piede; quattro maffe coll'acqua, che vi fi aggiugne rifollando, recano d'ordinario una botte di vino picciolo. Cio intendefi degli anni regolari; poichè così non va la bifogna in quelli, ne' quali gli eccelfivi calori difeccano troppo il frutto, e fpecialmente quando trovandofi oltre modo allo fcoperto, rimanga efpofto ai vivi raggi del fole. In tale circoftanza le granella d'uva fi corrugano per la perdita fatta della loro umidità, ed acquiftano una tenacità, ch'è difficile da rompere alla prima follatura; il perchè nella feconda vi fi aggiugne dell'acqua in fufficienza per intenerire la pelle, e meglio dilavare il fugo addenfato; donde avviene non di rado, che il vino picciolo trovafi uguale

al primo vino, nel qual caso se ne fa un terzo. Allora però i vini non sono mai della più perfetta qualità. La massa o il grappume, dopo averne estratte le tre sorta di vino quì sopra indicate, non viene gittata via qual inutil cosa. Ponessi ben premuta in vascellemi opportuni al bisogno; vi si verso sopra sufficiente quantità d'acqua, si lascia fermentare, e ricavafene buonissima acquavite, e altra ne fanno aceto.

La misura delle terre quì contasi per *alanzada*; (*p. 20*) un' alanzada contiene 1800. piante di viti, le quali in una buona terra, bene lavorata, e negli anni regolari, reca d'ordinario da due, a due mezze botte di vino, e di vino piccolo a proporzione, contando sempre una botte di vino piccolo sopra quattro di puro. Sarebbe difficile fissare la quantità di vino, che può dare la Vigna, poichè talvolta produce esuberantemente, e tal altra assai poco.

Tutt' i Vini si raccolgono separatamente, ciascheduno nella sua botte, ed ogni botte contiene trenta arrobe. Vi si lasciano due arrobe di vuoto per la fermentazione; di modo che il vino gonfiandosi fermentando, non gitti che poca schiuma per il cocchiere. Fermentato ch'abbia a bell'agio, si trasporta nelle cantine, ov'essendo ben situato si lascia in questo stato sempre scoperto, fin alla prima estravafazione. Il tempo non n'è esattamente determinato, facendola gli uni in Aprile, gli altri in Maggio, o Giugno, e certi a misura, che i vini vanno chiarificandosi; lo che si giudica migliore. Le opinioni sono divise parimenti intorno alla quantità dell' estravafazioni riguardo ai vini nuovi, giacchè alcuni si riducono a farne due nel primo anno, una nel secondo, lasciando quindi i vini vecchj in riposo degli anni interi. Altri ne fanno tre ed anche quattro nel primo anno, due nel (*p. 21*) secondo, e pretendono ragionevolmente, che facendo un'estravafamento ogni anno ai vini vecchj, loro apportino gran beneficio, e miglioramento, digrassandoli, e schiarendoli, senza tema, che si sventino, o perdano di qualità. Questo procedimento, benchè il meno seguito, viene praticato nondimeno dalle persone intelligenti, e d'esperienza, e se i più la trafandano, ciò avviene per evitare la spesa.

I vini messi nelle cantine richiedono poca attenzione. Si estravafano di botte in botte senza farvi mescolo, osservando di non riempierla interamente; e di non otturarla, che mediocrementemente. Tutte le cautele, che si praticano nell' estravafazione, si riducono ad avere un' imbuto munito d' un staccio di Seta per ritenire le feccie od altre impurità, che vi potrebbero essere nel vino.

Questi vini ricchieggono in generale molto tempo per la fermentazione; lo che procede dal contener eglino poche fierosità, e perchè i loro principj

trovanfi inceppati nelle parti viscofe e balsamiche, da cui non poffono difbrigarfi fe non dopo una lunga digeftione. Col mezzo della fteffa liberandofi dalle parti più terreftri e groffolane, e quelle effenziali, come fono le fulfuree, oliofoe, balsamiche, gli fpiriti ed i fali, acquiftano un tal legame fra effe, e sì ftrettamente fi unifcono, che in (p. 22) qualche maniera divengono inalterabili, e non altro più fanno che migliorare i vini invecchiandofi. Quefti fi chiamano vini fatti. Non fon eglino così craffi, nè così fpiritofi, come i vini di Francia, ma in cambio vi s'incontra una forza, ed una foftanza midollofa, che piace: fono nodritivi, e richiamano le forze abbattute; non fono fumofi; non inacidifcono nello ftomaco, nè perdono cotali qualità anche per una lunga fucceffione di tempo; trovandofi comunemente di quefti vini di cinquanta in feffant'anni, i quali fono fempre più migliori, e balsamici.

Non richieggono grand'attenzione, allorchè fono nelle cantine; foggiacono ad ogni forta di trasporti di mare, o di terra; i freddi, e gli ardori del Sole non recano nocumento; ed ugualmente danno alcuno non ricevono, fe il loro trasporto fi faccia in ludri di pelle, in vafi di terra inverniciata, in barili, o in botti.

Da tutto ciò è agevole conofcere quanto l'arte, e l'efperienza contribuifcano alla buona qualità de' vini. Aggiugnerò dunque il tal propofito, che moltiffimo importa il conofcere la qualità delle viti, e la maniera onde debbono effere piantate, e governate. I lavori fatti a tempo, ed a fufficienza vi fono effenziali, e debbono fupplire al difetto degl'ingraffamenti, che non fi ufano rapporto alla Vigna in quefto Paefe.

*Spese d'una botte di vino prefa nella cantina,
fin meffa a bordo d'un Vafcello.*

Diritti di Dogana milioni, e reali di bilioni.	245
Scrivani, Officiali, e tutto ciò che riguarda la Dogana.	18
Estravafatori per riempiere la botte, otturarla, per faccomarla, carreggiarla, e barca per trasportarla a bordo	15
Quattro cerchi di ferro, a tre reali di bilioni per ogni cerchio	12

Il Reale di bilioni fa otto quarti e mezzo.

La piafra fa 128. quarti.

I 290. reali di bilioni fanno 19. piaftre, ed alquanti centinaja d'ottavi.

Il Re di Spagna in favore della sua navigazione esenta dai diritti di Dogana
i milioni e reali su i vini, che s'imbarcano su i Vascelli con bandiera
Spagnuola. *(pp. 3-23, complete)*

∴