

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟΝ

ΠΕΡΙ

ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑΣ

ΚΑΙ ΠΕΡΙ

ΟΙΝΟΠΟΙΙΑΣ

Η ΠΕΡΙ ΤΗΣ

ΤΕΧΝΗΣ ΤΗΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ

Καί.

ΔΙΑΤΗΡΗΣΕΩΣ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ

ΥΠΟ

Γ. ΣΩΤΗΡΙΑΔΟΥ

Πρώην Διευθυντοῦ τῆς ἐταιρ. τῆς Ἑλληνικῆς
Οἰνοποιίας.

ΕΝ ΠΑΤΡΑΣ

ΤΥΠΟΙΣ Μ. ΓΕΩΡΓΙΑΔΟΥ.

1862.

NOTICE

1878

LIBRARY

1878

LIBRARY

1878

LIBRARY

1878

LIBRARY

1878

LIBRARY

LIBRARY

1878

LIBRARY

LIBRARY

1878

**ΠΡΟΣ ΤΟΥΣ ΚΚ. ΑΜΠΕΛΟΚΤΗΜΟΝΑΣ
ΚΑΙ ΣΤΑΦΙΔΟΚΤΗΜΟΝΑΣ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ.**

Κατὰ τὸ τριετὲς διάστημα τῆς ὑπηρεσίας μου ὡς Διευθυντῆς τῆς ἐν Πάτραις ἐταιρίας τῆς Ἑλληνικῆς Οἰνοποιίας, βοηθούμενος ἐκ τῆς προτέρας μικρᾶς μου πείρας καὶ τῶν μετ' αὐτὴν παρατηρήσεών μου ἐπὶ τῶν διαφόρων ἐργασιῶν τῆς ἰδίας ἐταιρίας, μετ' ἐπιστάσιος δὲ μελετήσας διάφορα τῶν πρακτικότερων συγγραμμάτων περὶ ἀμπελοργίας καὶ οἰνοποιίας καὶ ἐκ τῆς πρακτικῆς ἐφαρμογῆς των εἰς τὸ οἰνοποιτικὸν ἐργοστάσιον τῆς ἐταιρίας ταύτης ὀδηγηθεὶς, ἐνόμισα ὠφέλιμον νὰ δημοσιεύσω διὰ τοῦ παρόντος μικροῦ πονηματίου μου τοὺς καρποὺς τῆς μελέτης μου ταύτης καὶ τῆς ἰδίας μου πείρας ἐφαρμοζομένων εἰς τὴν εὐμέθοδον καὶ ἔντεχνον κατασκευὴν τῶν οἴνων τῆς Ἑλλάδος. Προτάξας δὲ ἐν πάσει δυνατῇ συντομίᾳ τὰς κυριώτερας θάσεις καὶ τὰ ἀναγκαιώτερα παραγγέλματα τῶν καλητέρων οἰνολόγων περὶ τῆς ἐπιδόξης τοῦ εἶδους τῶν ἀμπελοκλημάτων εἰς τὴν κατασκευὴν τῶν οἴνων καὶ περὶ ἀμπελοργίας, καθ' ὅσον ταῦτα ἐφαρμύζονται παρ' ἡμῖν σήμερον, προσεπάθησα ἐν ὅλοις νὰ καταστήσω τὸ πονημάτιον τοῦτο ὅσον μοι ἦτο δυνατόν σύντομον καὶ τοῖς πᾶσι καταληπτόν. Τὰ κυριώτερα αὐτοῦ μέρη περὶ οἰνοποιίας ἰδίως ἐράνισθην ἐκ τῶν ἐπικρατεστέρων καὶ ἐξ αὐτῆς τῆς ἀλανθόστου πείρας ἐπιστηριχθέντων παραγγελημάτων τῶν νεωτέρων οἰνολόγων καὶ μάλιστα ἐκ τοῦ συγγράμματος τοῦ Γάλλου Δοκ. Κ. Ἰολίου Γουγιῶ Jules Cuyot, τὸ ὁποῖον διὰ τὴν ἐπιστημονικὴν του ἀκρίβειαν καὶ τὴν πρα-

κτικὴν τοῦ ἀξίου θεωρεῖται ἐκ τῶν καλλιτέρων καὶ χρησι-
μοτέρων, ὅθεν καὶ ἡ ἐπιτυχία τῆς Ἑλληνικῆς Οἴνοποιίας
διὰ τῶν εἰς τὴν ὑπηρεσίαν τῆς οἴνοποιῶν, τοῦτο ἔλαβε
καὶ ἔχει ὡς ὁδηγόν, μετ' ἐπιτυχίας δὲ ἐφήρμωσεν ἐφ' ὅσον
ὁ χρόνος καὶ αἱ ἰδιαιτέραι τοπικαὶ περιστάσεις τῇ ἐσυγ-
χώρουν.

Διὰ νὰ μὴ ἐπιβαρύνω πρόωρα τοὺς ἀμπελοκτῆμονάς
μας μὲ ἀνωφελεῖ μελέτην καὶ ἄκκιρον ἐνασχόλησιν δυσκα-
ναλόγων μὲ τὰ μέσα καὶ τὰς περιστάσεις τῶν ἀντικειμένων
καίτοι σχετικῶν εἰς τὴν ἐν γένει οἴνοποιάν, καὶ διὰ νὰ κα-
ταστήσω τὸ πονημάτιον τοῦτο διὰ τῆς συντομίας εὐχρηστέ-
τερον εἰς τοὺς πάντας, ἐπροτίμησα νὰ μὴ προσθέσω τί περὶ
κατασκευῆς τῶν ἀφρωδῶν οἴνων (τοῦ καμπανίτου), καὶ τῶν
μειλιχίων ἢ ἐπιδορπίων οἴνων, *vins du Liqueur*, καθ' ὅσον
πλήν τῆς μικρᾶς μελέτης μου περὶ τούτων, οὔτε τὴν πείραν
τῆς κατασκευῆς τῶν ἐγὼ αὐτὸς ἀπέκτησα, οὔτε ἀναγκαῖον
θεωρῶ ἐπὶ τοῦ παρόντος ἡ μεγάλη τῶν ἀμπελοκτῆμόνων
τῆς Ἑλλάδος ὁμᾶς νὰ σκεφθῆ καὶ ἐνασχοληθῆ εἰς τὴν κα-
τασκευὴν τοιούτων οἴνων· προτοῦ μάλιστα τ' ἀναγκαιώτατα,
ἦτοι τὴν καλὴν κατασκευὴν τῶν ἀπλῶν φυσικῶν οἴνων, ἥτις
εἰς ἕκαστον ἀμπελοκτῆμονα ἰδιαίτερος καὶ εἰς τὸν
τόπον ὑπόσχεται θεδαίαν καὶ σπουδαιστάτην τὴν ὠφέ-
λειαν· ἄλλως τε εἰδικοί τεχνῖται ἔχοντες τ' ἀναγκαῖα
μέσα, ὅταν ἡ οἴνοποιία ἐν Ἑλλάδι προσδεύσῃ δὲν θὰ βρα-
δύνουν νὰ ἐνασχοληθῶσι καὶ εἰς τὴν κατασκευὴν
πολυτελῶν οἴνων, οἵτινες ὡς τοιοῦτοι ἀποτελοῦν χωρι-
στὸν κλάδον κερδοσκοπικῆς βιομηχανίας.

Ἐμβαίνουσα εἰς τὸ στάδιον τοῦ πολιτισμοῦ ἡ πατρίς
ἡμῶν πρωτίστην ἀνάγκην ἔχει οὐ μόνον ἢ ἀναπτύξῃ τοὺς
ἐν αὐτῇ πόρους, ἀλλὰ καὶ νέους ἀναζητήσῃ ἐκμεταλ-

λεύουσα ἐκ τῶν ὑπαρχόντων στοιχείων πᾶν τὸ δυνάμενον νὰ συντελέσῃ εἰς τὴν ὕλικὴν τοῦ λαοῦ πρόοδον καὶ εὐημερίαν, ἡ δὲ οἴνοποιία διὰ τὸ ἀρμόδιον τοῦ κλίματος, τὸν πλοῦτον καὶ τὸ καταλληλότατον τῆς πρώτης ὕλης ἐκτετατομένη εἰς ὅλας τὰς ἀμπελοφόρους ἐπαρχίας τῆς Ἑλλάδος καὶ τῆ βοηθεία τῶν νοημονεστέρων καὶ μᾶλλον φωτισμένων ἀνδρῶν τοῦ τόπου προαγομένη ἀναμφιβόλως θέλει ἀποδειχθῆ βιομηχανία ἐπικερδῆς καὶ προσέτι ἀπαρξίτητος καθ' ὅσον ἡ Ἑλλὰς κυρίως εἶναι τόπος ἀμπελοφόρος αἱ δὲ ὠρμιαίωτεραι καὶ γονιμώτεραι πεδιάδες αὐτῆς καὶ ὄροπέδια κλύπτονται ἀπὸ ἀπεράντους ἀμπελοφυτείας καὶ σταφιδοφυτείας.

Ἐκ τοιοῦτου πνεύματος καὶ πεποιθήσεως ὀρμώμενος καὶ τοιοῦτον τὸ ἐν λόγῳ πονημάτιόν μου ἀφιερῶ εἰς τοὺς Κυρίους ἀμπελοκτῆμονας καὶ σταφιδοκτῆμονας τῆς Ἑλλάδος, θέλω δὲ λογισθῆ εὐτυχῆς ἂν καὶ κατ' ἐλάχιστον συντελέσω δι' αὐτοῦ εἰς τὰ πρῶτα δοκίμια τῆς βελτιώσεως τῶν οἴνων μας. Διὸ ἐπικαλοῦμαι τὴν μετὰ συγκαταβάσεως ἐπίκρισιν τοῦ μικροῦ τούτου ἔργου ἀπὸ μέρους τῶν αὐστηροτέρων ἀναλογιζομένων, ὅτι ἡ οἴνοποιία καὶ ἐν αὐτῇ τῇ περρωτισμένη Ἑυρώπῃ ὅπου πρὸ αἰώνων καλλιεργείται, δὲν εἶναι τέχνη καθ' ὅλα τελειοποιημένη καθ' ὅσον πολλὰ κατ' αὐτὴν φαινόμενα δογματικῶς καὶ δι' ἀμεταβλήτων κανόνων δὲν ἐξηγοῦνται ἀλλὰ εἰς ἕκαστον τόπον εἰς καθ' ἐν κλίμα καὶ ἐπὶ ἕκαστου εἴδους ὕλης πρέπει διὰ τῆς ἀλυσθαστοῦ πείρας νὰ γνωρισθῶσι καὶ συσταθῶσι καὶ τοιαύτην πείραν ἐν Ἑλλάδι ἀτυχῶς δὲν ἔχομεν, μετὰ τὸν πολυχρόνιον τῆς βαρβαρότητος ζυγὸν ὅστις σὺν τοῖς ἄλλοις ἠφάνισε καὶ τὰς περὶ οἴνοποιίας ἀρχαίας παραδόσεις, δι' ὧν οἱ ἑλληνικοὶ οἴνοι ἄλλοτε ἔτ

χαίρον καλλίστην φήμην και ἀπετέλουν τὸ πλουσιώτερον προϊόν τοῦ ἐξαγωγικοῦ ἐμπορίου τῆς Ἑλλάδος.

Ὅταν ἡ γεωργία τῆς ἡμετέρας πατρίδος κατασταθῇ ἀντικείμενον μελέτης και κυρία ἐνασχόλησις ἐπιστημόνων ἀνδρῶν τοῦ τόπου, τὸ ὁποῖον σήμερον ἄς ὀμολογήσωμεν μετὰ λύπης παραγνωρίζεται, τότε ἀναμφιβόλως καὶ ἡ οἰνοποιία ἐκ τῶν πρώτων θέλει προκαλέσει τὴν προσοχὴν αὐτῶν και τὸ ὑπάρχον σήμερον κενὸν θέλει κατ' ὀλίγον διὰ τῆς πείρας και τῶν φώτων τῆς ἐπιστήμης πληρωθῆ ἐντελέστερα· ἀναγνωρίζοντες δὲ τὸ συμφέρον μας νὰ καταγίνωμεν εἰς τὴν τελειοποίησιν τῶν προϊόντων τῆς πατρίδος μας, ἀπὸ τοῦδε πρέπει ἐκ τῶν ἐνότων ν' ἀρχήσωμεν και ἡ καλὴ ἀρχή, κατὰ τὸ σοφὸν λόγιον, εἶναι πάντοτε τὸ ἥμισυ τοῦ ὅλου.

Ἐρίφωσθε

Γ. ΣΩΤΗΡΙΑΔΗΣ.

ΠΕΡΙ ΤΩΝ ΚΑΤΑΛΛΗΛΩΝ ΣΤΑΦΥΛΩΝ.

ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΝ ΚΑΛΩΝ ΟΙΝΩΝ

Καὶ περὶ καλλιέργειας τῆς ἀμπέλου.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Α.

Ἄρθρ. α.

§. 1. Τὰ θερμὰ κλίματα βοηθοῦν τὸν σχηματισμὸν τῆς ζαχαρώδους ὕλης τῶν σταφυλῶν ἥτις εἶναι ἡ πρώτη βᾶσις τῶν οἴνων, ὅθεν οἱ ἐκ τοιούτων κλιμάτων παραγόμενοι εἶναι πνευματοδέστεροι, διότι ὅσον τὸ ζάχαρι εἶναι περισσότερον τόσον ἔχομεν ἀνώτερον βαθμὸν οἰνοπνεύματος εἰς τοὺς οἴνους.

§. 2. Ἡ Ἑλλάς καὶ αἱ νῆσοι τοῦ ἀρχιπελάγους λογιζονται ἐκ τῶν θερμῶν κλιμάτων καὶ τὸ εὐνοηκότατον διὰ τὴν καλλιέργειαν τῆς ἀμπέλου, παραπλήσιον δὲ μὲ τὸ κλίμα τῆς Ἰσπανίας εἶναι πολὺ καλῆτερον τῶν λοιπῶν τῆς ἐσπερίας Εὐρώπης καὶ πρὸ πάντων τῆς Γαλλίας καὶ τῶν καθόλου ἀρκτῶν μερῶν ὅπου ἡ ἀμπελοσ καλλιεργεῖται· τὰ παράλια δὲ τῆς Ἑλλάδος καὶ αἱ νῆσοι δίδουν πνευματοδέστερους τοὺς οἴνους, ἐν ᾧ τὰ ὄρεινά καὶ ψυχρὰ μέρη τῆς Πελοποννήσου ἀδυνάτους καὶ μᾶλλον ὑδαρεῖς.

§. 3. Ἐν γένει αἱ τιτανώδεις (ἀσθεστώδεις) ξηραὶ καὶ ελαφραὶ γαῖαι, καὶ μάλιστα αἱ χαλικοῦχοι ἀμμώδεις καὶ γρανιτικαί, ἢ κοκκινογῆ εἶναι αἱ καταλληλότεραι διὰ τὴν ἀμπελον. Αἱ δὲ ἀργυλώδεις (πηλογῆ ἢ τζαγκογῆ) καὶ αἱ βαλτώδεις καὶ ὑγρῆ εἶναι ἀδέξιοι καὶ ὁ παραγόμενος ἐξ αὐτῶν οἶνος εἶναι μὲν ἄφθονος ἀλλ' ἀδύνατος καὶ εἰς τὸ

ἄκρονάνουσιος. Αἱ δὲ υφαιστιοὶ γαῖαι αἱ περιέχουσαι θεῖον καὶ ἄλλας μεταλλικὰς οὐσίας δίδουσι ἐξαιρέτους οἴνους.

§. 4. Πλὴν τῆς ποιότητος τῆς γῆς καὶ ἡ ἔκθεσις, δηλαδὴ ἡ τοποθέτησις τῆς ἀμπέλου, συντελεῖ πολὺ εἰς τὴν παραγωγὴν καλῶν οἴνων, εἶναι δὲ ἀποδεδειγμένον, ὅτι εἰς τὸ αὐτὸ κλίμα καὶ εἰς τὴν αὐτὴν ἀκόμη περιοχὴν παράγονται οἴνοι διαφόρου ποιότητος, κατὰ τὴν διαφορὰν τῆς ἐκθέσεως τῶν ἀμπελώνων. Ἡ καλλιτέρα τοποθέτησις τῆς ἀμπέλου εἶναι τὰ βλέποντα πρὸς μεσημβρίαν πλάγια τῶν γαιολόφων, οἱ πρὸς τὴν αὐτὴν θέσιν πρόποδες καὶ τὰ πλάγια τῶν ὄρεων· τοῦτο ὅμως συμφέρει μᾶλλον εἰς τὰ ψυχρὰ ὄρεινὰ καὶ εὐάερα μέρη τῆς Ἑλλάδος· εἰς δὲ τὰ παράλια ὅπου ὁ καύσων κατὰ τὸ θέρος εἶναι ὑπερβολικὸς, ἢ πρὸς τὸν ἥλιον μεγάλη ἔκθεσις τῆς ἀμπέλου πολλάκις συμβαίνει ν' ἀποξηράνη τὸν καρπὸν πρὸ τῆς φυσικῆς ὀριμάσεως· ὡς ἐκ τούτου, ἐν ᾧ γίνεται ζημία ἐκ τοῦ ποσοῦ καὶ ὁ οἶνος δὲν δύναται νὰ γίνῃ καλῆς ποιότητος. Ὁ θέλων λοιπὸν νὰ φυτεύσῃ νέαν ἀμπελον πρέπει νὰ προτιμᾷ μὲν τοὺς γαιολόφους ἀλλ' ἔχει πάντοτε καὶ τὰ μᾶλλον προσήλια ὅπου ὁ καύσων τὸ θέρος εἶναι ὑπερβολικὸς, ἐκτὸς ἐὰν ἡ γῆ εἶναι πολὺ γόνιμος δυναμένη καὶ κατὰ τὴν ἐποχὴν τοῦ θέρους νὰ τηρῇ ἀνθηρὰν τὴν βλάστησιν καὶ τὸν καρπὸν εἰς καλὴν κατάστασιν μέχρι τῆς φυσικῆς του ἀναπτύξεως καὶ ὀρίμασεως. — Αἱ εἰς τὰ πεδινὰ μέρη φυτουργημένοι ἀμπελοὶ εἰς τὰ παράλια τῆς Ἑλλάδος, ὅταν ἡ ποιότης τῆς γῆς εἶναι ἐκ τῶν ἐν τῷ §. 3. περιγραφεισῶν, καὶ ἐν γένει αἱ μᾶλλον ξηραὶ καὶ ἀραιαὶ εἶναι ἐπίσης κατάλληλοι.

§. 5. Προσέτι τὸ εἶδος τοῦ ἀμπελοκλήματος (cepage) ἔχει μεγίστην ἐπιβρῶσιν εἰς τὴν ποιότητα τοῦ οἴνου, διότι ἕκαστον εἶδος ἔχει οὐσιώδη διακριτικὰ χαρακτηριστικὰ τὰ ὁποῖα διατηρεῖ εἰς ὁποιοῦνδήποτε κλίμα, γῆν καὶ ἔκθεσιν φυτουργηθῆ· ἡ διαφορὰ τοῦ κλίματος, τῆς γῆς καὶ τῆς ἐκθέσεως ἠμποροῦν νὰ κάμουν τὴν ἀμπελοφυτεῖαν μᾶλλον ἢ ἥττον παραγωγικὴν εἰς τὴν βλάστησιν καὶ τὴν καρποφορίαν, ἀλλὰ τὰ ἐξωτερικὰ ταῦτα φαινόμενα δὲν μετα-

Εάλλουν τὸ ἐν εἶδος εἰς ἄλλο καὶ πρὸ πάντων τὴν τάξιν τῆς ὑπεροχῆς των, δηλαδὴ ποτὲ τὸ μοσχοστάφυλον δὲν θὰ μεταβληθῆ εἰς αὐγουστουλίδι, ἢ μαυροδάφνη εἰς κοριτζάνον τὸ φυλέρι εἰς τὸ κοινὸν ἀσπροῦσι κτλ. κτλ. Ἡ τοποθεσία λοιπὸν τῆς ἀμπέλου δὲν ἐπικρατεῖ τοῦ εἶδους τῆς ἀμπελοφυτείας, ἀλλὰ τὸ εἶδος ἐπικρατεῖ τῆς τοποθεσίας.

Παρατηρήθη δὲ ἐκ τῆς πείρας, ὅτι αἱ φυτεῖαι αἱ παρὰ γούσαι ἐκλεκτὰ εἶδη σταφυλίων καὶ ἂν φυτουργηθῶσιν εἰς γῆν δίδουσαν κακοὺς οἴνους ἐξ ἄλλου εἶδους ἀμπελοκλημάτων ἤμπορεῖ νὰ δόσωσιν σχετικῶς πολὺ καλητέρους. Ὅθεν τὸ εἶδος τῶν σταφυλῶν εἶναι ἡ πρώτη βᾶσις τῶν ἀμπελώνων. Τοποθεσίαι τινὲς εἰς τὴν ἐσπερίαν Εὐρώπην ἔλαβον καὶ διατηροῦν καλλίστην φήμην διότι αἱ θέσεις αὗται ἐπροικίσθησαν διὰ τῆς φροντίδος τῶν ἀμπελοκτημόνων μὲ τὰ καταλληλότερα εἶδη τῶν σταφυλῶν καὶ τὰ εἶδη ταῦτα ὑπάρχουν παρ' αὐτοῖς τ' ἀντικείμενα τῆς μέχρι λατρίας περιποιήσεώς των.

§. 6. Συνιστῶντες ὡς ἀρχὴν, τὴν φυτουργίαν τῶν ἐκλεκτοτέρων εἰδῶν τῶν ἀμπελοκλημάτων ἐν Ἑλλάδι δὲν ἐννοοῦμεν νὰ μεταβληθῶσι διὰ μιᾶς τὰ καλλιεργούμενα εἶδη καὶ στερηθῶσιν οἱ ἀμπελοκτήμονες τὴν ἐκ τούτων βεβαίαν πρόσοδον ἀφανίζοντες τὴν πραγματικὴν ἀξίαν τῆς ποσότητος ἀπέναντι τῆς ἀδοκιμάστου εἰσέτι καὶ διὰ τοῦτο ἀβεβαίου καὶ φαντασιώδους ἀξίας τῆς ποιότητος, καθ' ὅσον μάλιστα ἐν Ἑλλάδι, ἀφ' οὗ ὁ πολυχρόνιος ζυγὸς καὶ ἡ ἀμάθεια ἔκαμον νὰ ὀπισθοδρομίσωμεν καὶ χάσωμεν πᾶν εἶδος βιομηχανίας καὶ ἡ κατασκευὴ τῶν ἄλλοτε ὀνομαστῶν Ἑλληνικῶν οἴνων ἐντελῶς παρημελήθη καθὼς καὶ τὸ ἐπὶ τοῦ οὐσιώδους τούτου προϊόντος ἐμπόριον, οὐδεὶς ἐφρόντισεν, οὔτε τὴν διάνοιαν καὶ τὰ μέσα εἶχε νὰ φροντίσῃ βοηθούμενος ἐκ τῶν φώτων τῆς ἐπιστήμης καὶ πειραμάτων, ν' ἀποδείξῃ ἐκ τῶν ὑπαρχόντων εἰδῶν ποῖα εἶναι τὰ καταλληλότερα διὰ τὴν κατασκευὴν ἐκλεκτῶν οἴνων καὶ ποῖα συμφέρει ν' ἀντικατασταθῶσιν ἀφ' ὅτου δὲ ἡ Ἑλλὰς ἀνέλαβε τὴν αὐτονομίαν τῆς εἶχε

τοσαύτας πληγὰς νὰ θεραπεύσῃ καὶ τοσαύτας κατεπει-
γούσας ἀνάγκας ν' ἀπαντήσῃ, ὥστε καὶ ἡ ἀμπελοργία,
μολονότι ἔλαβε κατὰ τὸ ποσὸν σημαντικὴν ἔκτασιν χά-
ρις εἰς τὸ φιλόπονον τῶν Ἑλλήνων, δὲν ἔγεινεν ὁμοίως καὶ
ὡς πρὸς τὸ εἶδος τῆς ἀντικείμενον σπουδαίας μελέτης,
οἱ δὲ οἴνοι μας κακῶς κατασκευαζόμενοι ἔχασαν ἐκ τού-
του μᾶλλον πᾶσαν ἀξίαν ἐκτὸς μικρῶν ἐξαιρέσεων οἴνων
τινῶν τῶν νήσων τῶν ὁποίων ἡ μετρία ποιότητος χρεωστεῖ-
ται εἰς ἐξαιρετικὰς περιστάσεις τοῦ ἐδάφους τῶν ἀμπέ-
λων παρὰ εἰς τὸν τρόπον τῆς κατασκευῆς των.

Πρὸ μικροῦ δὲ ἠρχήσαμεν νὰ αἰσθανώμεθα τὰ μεγάλα
ὠφέλη τὰ ὁποῖα ἡ Οἴνοποιία μᾶς ὑπόσχεται καὶ πόσον
σημαντικὸν πλοῦτον ἐκ ταύτης δύναται νὰ ἐκμεταλλεύσῃ,
ὅλη ἡ ἀμπελοφόρος Ἑλλάς ἀφ' οὗ δυστυχῆς πείρα μᾶς
εδίδαξεν, ὅτι μὲ μόνην τὴν μεγάλην παραγωγὴν τῆς πρώ-
της ἐκ τῶν σταφιδαμπέλων καὶ ἀμπέλων μας ὕλης ἄνευ
ἄλλης ὠφελιμοποιήσεως αὐτῆς, ἀδύνατον εἶναι νὰ λάβῃ
τὴν πρέπουσαν εἰς αὐτὴν ἀξίαν καὶ ἡ ἀμπελοργία καὶ
σταφιδουργία κατασταθοῦν ἐν Ἑλλάδι ἀληθῶς πηγὴ διαρ-
κοῦς καὶ βεβαίου πλοῦτου. Χάριν λοιπὸν μείζονα χρησι-
μοποιήσεως τῶν προϊόντων τούτων ἐπενοήθη καὶ ἐσυστήθη
πρὸ τριετίας ἡ ἐν Πάτραις Οἴνοποιϊτικὴ Ἐταιρεία τῇ συμ-
δρομῇ καὶ ὑποστηρίζει τῆς Κυβερνήσεως καὶ παντὸς
φίλου τῆς ὕλικῆς προόδου τῆς πατρίδος, ὡς κα-
τάστημα διδακτικὸν καὶ ἐνταυτῷ κερδοσκοπικὸν προωρι-
σμένον νὰ εἰσάξῃ καὶ μεταδώσῃ ἐκ τῶν πρώτων τὴν τέ-
χνην τοῦ καλῶς κατασκευάζειν ἐν Ἑλλάδι τοὺς οἴνους ὀ-
δηγούμενον ἐκ τῶν ἐν χρήσει εἰς Γαλλίαν καὶ ἀλλαχοῦ
μεθόδων καὶ τὴν πείραν τῶν ἰδίων αὐτοῦ ἐργασιῶν ἐξ ὧν
μέχρι τοῦδε ἔχομεν τὸ εὐάρεστον καὶ ἐνθαρρυντικὸν ἀπο-
τέλεσμα ὅτι οἱ οἴνοι μας κατασκευαζόμενοι διὰ τῆς βοη-
θείας τῆς τέχνης μὲ σταφύλια ἐκ τῶν εἰδῶν τὰ ὁποῖα
καλλιεργοῦνται εἰς τὴν Ἑλλάδα, ἐκτὸς ἴσως μικρῶν ἐξαι-
ρέσεων, δύναται νὰ τελειοποιηθῶσι καὶ ἀποδειχθῶσιν
εἰς τὸ εἶδος τῶν ἀξιολόγου ποιότητος καὶ ἱκανοὶ ἀκόμη ὅχι

μόνον νά ἐκτεθῶσιν εἰς τὸ ἐξαγωγικὸν ἐμπόριον, ἀλλὰ καὶ νά συναγωνισθῶσι μὲ πολλοὺς τῶν μᾶλλον φημιζομένων οἴνων τῆς λοιπῆς Εὐρώπης.

Εἶναι λοιπὸν ἀνάγκη νά εἰσαχθῆ πρῶτον εἰς ὕλας τὰς ἀμπελοφόρους ἐπαρχίας τῆς Ἑλλάδος καὶ τὰς νήσους ἡ οἰνοποιϊτικὴ τέχνη τροποποιουμένων ἐργασιῶν τινῶν ἀναλόγως τῶν τοπικῶν περιστάσεων καὶ τῆς φύσεως τῆς ὕλης ὅπως περὶ τούτων εἰς τὸ περὶ οἰνοποιϊας κεφάλαιον συμβουλευόμεν χωρὶς ἐπὶ τοῦ παρόντος νά σκεπτόμεθα πῶς νά μεταβάλωμεν τὰ ἐκ τῆς μέχρι τοῦδε πείρας καλῶς ἔχοντα εἶδη τῶν σταφυλίων. Ἐκεῖνο δὲ τὸ ὁποῖον συμφέρει νά γίνηται εἶναι, ὅτι οἱ ἐμπειρώτεροι καὶ νοσημονέστεροι ἀμπελοκτῆμονες νά δώσωσι πρῶτοι τὸ καλὸν παράδειγμα ὥστε οἱ οἴνοι των κατασκευαζόμενοι μιᾶς ποιότητος ἢ δικαιρούμενοι εἰς δύο κατηγορίας τὸν μέλαν λ. χ. καὶ τὸν λευκὸν, νά φέρωσι κάθε ποιότητος τὸν ἴδιον τύπον ἀντὶ ἰδιορρύθμως ὁ καθεὶς νά ποικιλιζῆ τὴν ποιότητα καὶ τὸν χρωματισμὸν καὶ μεταβάλλει ταῦτα κατ' ἔτος, διότι οἱ τοιοῦτοι οἴνοι ὄσον καλῆς ποιότητος καὶ ἂν γίνωσιν εἶναι οἴνοι τῆς φαντασίας καὶ δι' αὐτῶν ἀδύνατον εἶναι ν' ἀποκτήσωμεν τακτικὸς καταναλωτὰς οὔτε διαρκῆ φήμη νά λάβωσιν οὔτε ὡς τοιοῦτοι νά κατασταθῶσι προϊόν συμπαντικὸν καὶ ἐπικερδές τοῦ ἐξαγωγικοῦ ἐμπορίου τῆς Ἑλλάδος.

Συμβουλευόμεν λοιπὸν τοὺς ἀμπελοκτῆμονας καὶ σταφυδοκτῆμονας ἐκάστης ἐπαρχίας νά κατασκευάζωσι κατ' ἔτος τοὺς οἴνους των μὲ δεδομένην ἀναλογίαν ἐκ τῶν διαφόρων εἰδῶν τῶν σταφυλίων των, ὅπως ἐκ παραδόσεως καὶ ἐκ πείρας ἀπεδείχθη ὠφελιμότερον, χωρὶς νά μεταβάλωσι τὰς ἀναλογίας ταύτας ἂν νεωτέρα πείρα δὲν τοὺς φωτίσει εἰς τὸ καλλίτερον, νά προσπαθῶσιν δὲ ὥστε οἱ οἴνοι των νά φέρωσιν ἓνα ἢ δύο τὸ πολὺ τύπους ἢ ποιότητας καὶ ν' ἀπέχουν ἀπὸ τὴν μεγάλην ποικιλίαν. Διὰ χρῆσιν του δὲ ἕκαστος νά κατασκευάζῃ κατ' ἔτος μικρὸν ποσὸν οἴνου μεταβάλλων τὰς ἀναλογίας τῶν δια-

φάρων ειδῶν τῶν σταφυλῶν ἢ καὶ χωριστὰ κατασκευάζων τινὰ ὥστε ἐκ τοῦ καλοῦ ἀποτελέσματος τῶν τοιούτων πειραμάτων, τὸ ὁποῖον πρέπει νὰ κοινοποιεῖται εἰς τὰς γείτωνας ἢ βελτίωσις νὰ γενικεύεται τηροῦσα τὸν Ἰδιον τύπον, διότι εἰς τὴν γενικὴν πρὸσδοκὴν καὶ τελειοποιήσιν τῶν Ἑλληνικῶν οἴνων καὶ ἐκάστης ἐπαρχίας χωριστὰ εὐρίσκει τὸ ἰδιαιτέρον συμφέρον του κάθε ἀμπελοκτῆμων.

Δὲν πρέπει νὰ νομίζη τις ὅτι ἐν γένει τὰ εὐχρυσότερα εὖσσμα καὶ γλυκύτερα σταφύλια δίδουν τοὺς καλλίστους οἴνους, διότι πολλὰ εἶδη σταφυλῶν τραχύτατα στυφὰ καὶ ἐν γένει ἀνούσια εἰς τὴν γέυσιν δι' ἄλλα χημικὰ συστατικὰ τὰ ὁποῖα περιέχουν δίδουν ἢ μόνον, ἢ μάλλον εἰς ἐπιτυχῆ ἀναλογίαν ἐνούμενα μὲ ἄλλα εἶδη σταφυλῶν, ἐξαιρέτους οἴνους, ὡς παρατηρεῖται τοῦτο εἰς πλείστους τῶν περιφημοτέρων οἴνων τῆς Πορτογαλίας, Ἰσπανίας, Γαλλίας τῆς Γερμανίας καὶ ἄλλων μερῶν.

Ἡ ἀνάμηξις τῶν σταφυλῶν προτοῦ πατηθοῦν ἢ τὸ λεγόμενον κρασοκόπημα γενόμενον ἀφ' οὗ κάθε εἶδος σταφυλῶν ἐνζυμωθῆ εἰς χωριστὸν κάδον, συσταίνεται καὶ ἀπὸ τοὺς καλλητέρους οἰνολόγους καὶ ἐφαρμόζεται διὰ τῆς ἐκλογῆς τῶν καλλητέρων ειδῶν καὶ τοῦ ἐπιτυχοῦς συνδυασμοῦ δύο ἢ καὶ τριῶν ποιοτήτων διαφορετικῆς γέυσεως χυμοῦ ἀρώματος κτλ.

Οὕτω κοπτόμενα ἢ ἐνούμενα τὰ διάφορα εἶδη τῶν σταφυλῶν κάμνουν τελειωτέραν τὴν ζύμωσιν καὶ οἱ οἴνοι φέροντες τὸν αὐτὸν τύπον τακτικώτερον κατεργάζονται καὶ ταχύτερον ὀρμαζοῦν.

Διὰ τῶν ὑπαρχόντων λοιπῶν ειδῶν τῶν σταφυλῶν ἀρχόμενοι νὰ κατασκευάζωμεν, εὐμεθόδως διὰ τῆς βοήθειας τῆς τέχνης τοὺς Ἑλληνικοὺς οἴνους καὶ διὰ τῆς πείρας προσδευούσης παρ' ἡμῶν τῆς οἰνοποιίας ἐλπίζομεν, ὅτι ὀλίγιστα εἶδη ἐκ τῶν καλλιεργουμένων τῶν ἀμπελοφυτειῶν μας θὰ συμφέροι ν' ἀντικαταστήσωμεν, καὶ ὅτι τὰ πλείστα ἐκ τῶν ὑπαρχόντων εἰς τὴν ἀρχαίαν

καταγωγήν καὶ φύσιν των ὡς τὰ καταλληλότερα δὲ ε
σήσασα ἢ πείρα διὰ τὸ κλίμα τῆς Ἑλλάδος εἶναι. ἔξ ἐκείνου
τὰ ὁποῖα ἄλλοτε ἔδιδον τοὺς ἐκλεκτοὺς Ἑλληνικοὺς οἴνου.
δι' οὓς ἡ Ἑλλάς ἀπέναντι τῆς λοιπῆς Εὐρώπης θεωρεῖται
γεννιήτερα τῆς ἀμπέλου.

§. 7. Ὁ σταφιδοκαρπὸς ἐνὸς καὶ τοῦ αὐτοῦ εἴδους παν-
τοῦ παραγώμενος διαφέρει μόνον ὡς πρὸς τὸν ζαχχαρώ-
δη πλοῦτον ἐκ τῆς διαφορᾶς τῆς θέσεως καὶ τοῦ χρακώ-
ματος ἢ μὴ τῶν κλημάτων, δίδει δὲ ἀξιολόγου ποιότη-
τος οἶνον εἰς τὸ εἶδος του, διὸ ἡ καλὴ μέθοδος τῆς κα-
τασκευῆς του θέλει συστήθῃ.

Ἄρθρον β'.

Περὶ καλλιέργειας τῶν ἀμπέλων.

§. 8. Περὶ τοῦ τρόπου τῆς φυτουργίας καὶ καλλιερ-
γίας τῶν ἀμπέλων καὶ σταφιδοκαρπῶν νομίζομεν περιτ-
τὸν καὶ ἄκαιρον νὰ ἐνδιατρώψωμεν. Ὁ ἐν ἐνεργείᾳ τρόπος
τῶν φυτευμάτων τῶν ἀποστάσεων, αἱ ἐποχὴ καὶ κάθε ἐρ-
γασίας καὶ ἡ ἐν γένει καλλιέργεια ἀποτέλεσμα τῆς πο-
λυχρονίου πείρας καὶ τῶν ἐκ ταύτης παραδόσεων, φαί-
νεται ἀνάλογος καὶ ἐπιτυχῆς εἰς κάθε μέρος τῆς Ἑλ-
λάδος ὅπου ἡ ἀμπέλος καλλιεργεῖται ὥστε, χωρὶς νὰ
κινδυνεύσῃ τις νὰ χειροτερεύσῃ τὰ καλῶς κείμενα, δὲν
δύναται ἐκ παραδειγματισμοῦ μόνον ἄλλων τόπων νὰ
προτείνῃ καινοτομίαν. Ἐκεῖνο δὲ εἰς τὸ ὁποῖον ἐφιστῶ-
μεν τὴν προσοχὴν τῶν ἀμπελοφυτῶν μας εἶναι τὸ καθα-
ρότητα τὸ ὁποῖον πρέπει νὰ γίνεταί εἰς τρόπον ὥστε
ἡ καρποφορία τῶν κλημάτων νὰ εἶναι ἀνάλογος τῆς δυ-
νάμεως αὐτῶν τῆς θέσεως καὶ τῆς ποιότητος τῆς γῆς,
διότι ἡ ἐκ τῶν πολλῶν βλαστῶν μεγάλη καρποφορία
ἀδυνατίζουσα τὸ φυτὸν δὲν δίδει ἐκλεκτὸν καὶ εὖωσμον
καρπὸν ἀλλ' ὑδραρῆ καὶ ἀνούσιον διὰ τοῦτο καὶ ὁ ἐκ
τοιούτων σταφυλῶν οἶνος ποτὲ δὲν ἠμπορεῖ νὰ γίνῃ ἐκλε-
κτῆς ποιότητος.

φός
τι. Τὰ λυπάσματα διὰ κοπρισμάτων καὶ ἄλλων ζωτικῶν
πλῶν δὲν πρέπει νὰ γίνωνται εἰς τὰς ἀμπέλους, ταῦτα
αὐξάνουν μόνον τὴν καρποφορίαν ἀλλ' ἐπισηπτικῶς χει-
ροτεροῦν τὴν ποιότητα τῶν οἴνων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Β΄.

Ἄρθρ. γ΄.

Περὶ Οἰνοποιίας ἐν γένει.

§. 9. Ἡ ποιότης ἢ ὁ τύπος, τὸ ὁποῖον οἱ Γάλλοι ὀνομάζουσι (cachet) κάθε οἴνου ἐξαρτᾶται ἀπὸ τὸ εἶδος τοῦ ἀμπελοκλήματος· τὸ ἔδαφος, τὸ ψυχρὸν ἢ θερμὸν κλίμα, ὁ χρόνος τοῦ τρυγητοῦ καὶ ἡ θέσις ἔμπορου ἢ μεταβάλλον οὐσιωδῶς τὴν ποιότητα τοῦ οἴνου ἀλλ' ὄχι καὶ τὸν τύπον αὐτοῦ.

§. 10. Τὰ καλλήτερα παραγγέλματα τῆς οἰνοποιτικῆς τέχνης εὐρίσκομεν εἰς τὰς πρακτικὰς παραδόσεις ἐκεῖ ὅπου οἱ οἴνοι διὰ τὴν καλὴν τὴν ποιότητα καὶ τὴν τελειοποίησιν τῶν φημίζονται καὶ κατ'ἐκείνην πολὺ τιμὸν προῖόν διὰ τοὺς ἀμπελοκλήμονας ἢ δὲ νεωτέρα ἐπιστήμη τῶν οἴνων ἐξετάζει καὶ κάμνει νὰ γνωρισθῶσι τὰ διαφορὰ στοιχεῖα ἐκ τῶν ὁποίων συνιστῶνται καταγινομένη νὰ μετρήσῃ τὰ εἰς τὰς ἀνυπολογίαις τῶν καὶ ὀδηγήσῃ ποῖαι αἱ καλλήτεροι περιστάσεις τῶν διαφορῶν φαινομένων λέγοντες δὲ τέχνην τῆς οἰνοποιίας δὲν ἐννοοῦμεν τὴν ὅλως τεχνικὴν κατασκευὴν τῶν νόθων ἐκείνων οἴνων διὰ τῆς ἀναμίξεως πνευματοδῶν καὶ ἀρωματικῶν οὐσιῶν, ἐνίοτε δὲ καὶ ὑλῶν ἐπιβλαβῶν εἰς τὴν ὑγίαν ἢ πρὸς ἀπομίμησιν γνησίων οἴνων ἢ ἐξ ἀνάγκης πρὸς ἀναπλήρωσιν αὐτῶν, ἀλλ' ἐννοοῦμεν τὴν εὐμέθοδον κατασκευὴν τῶν ὅλως φυσικῶν καὶ γνησίων οἴνων ἐκ μόνων τῶν σταφυλῶν καὶ χωρὶς τῆς προσθήκης ἄλλων μέσων κατασκευαζομένων.

§. 11. Διὰ νὰ κατασκευάσῃ τις καλὸν φυσικὸν οἶνον ἀρκεῖ νὰ φυτεύσῃ τὸν ἀμπελῶνα τοῦ ἀπὸ ἐκλεκτὰ εἶδη ἀμπελοφυτοῦ, νὰ τρυγᾷ ὅταν τὰ σταφύλια ὠρημάσουν, νὰ χωρίζῃ τὰ ἄωρα σαπρὰ μουχλιασμένα ἢ ὀπωσθήποτε ἐλαμμένα μεταχειριζόμενος αὐτὰ διὰ κατώτερον οἶνον.

§. 12. Διὰ τὸ νὰ ἔχωμεν οἶνον λευκὸν, μετὰ τὸν τρύγον τὰ σταφύλια ἀμέσως πατῶνται, τὸ ἐξ αὐτῶν γλεῦκος (μουστος) χωρίζεται ἀπὸ τὰ στέμφυλα (τζίπουρα) καὶ καθαριζόμενον ἀπὸ τοὺς σπόρους φλούδας καὶ τὰ τζυμπία φέρεται εἰς τὰ οἰνοθάρα τὰ ὅποια πρέπει νὰ εἶναι καλῶς πλυμμένα καὶ καθαρισμένα χωρὶς νὰ ἔχουν ὀσμὴν τινὰ ἢ χρωματισμὸν, τὸ ὅποιον συμβαίνει ὅταν τὰ οἰνοθάρα μετεχειρίσθημεν ἄλλοτε διὰ μαῦρον ἢ κόκκινον οἶνον οἰνοπνεύματα κτλ. ἀφ' οὗ γερμίσουν τὰ θαρῆλια γίνεταί ἐντὸς αὐτῶν ἡ πρώτη ζύμωσις ἢ τὸ κοινῶς λεγόμενον θράσιμον. Τὰ θαρῆλια τοποθετοῦνται ἐντὸς ἀποθήκης χωρὶς νὰ ἐκτίθενται εἰς τὸν ἥλιον, ὅταν δὲ παύσῃ ἡ πρώτη ζύμωσις μετὰ δύο τρεῖς ἢ καὶ περισσοτέρας ἑβδομάδας τὰ θαρῆλια φέρονται εἰς δροσερότερον καὶ σταθερότερον θερμοκρασίας τόπον, ἀπογεμίζονται ἄπαξ ἢ καὶ δις τῆς ἑβδομάδος ἀπὸ τὸν ἴδιον οἶνον ἕως νὰ παύσῃ ἐντελῶς ἡ ζύμωσις. Ὅταν δὲ κατὰ τὴν χειμερινὴν ἐποχὴν εἰς καιρὸν ξηρὸν καθαρὸν καὶ ψυχρὸν καθαρῶς ὁ οἶνος μεταγγίζεται εἰς ἄλλο θαρῆλιον καὶ χωρίζεται ἡ ὑποστάσις (λάσπη) καὶ τὸ θωλὸν αὐτοῦ μέρος ἀπὸ τὸ καθαρὸν. Τὸ μεταγγίσμα δύναται νὰ ἐπαναληφθῇ δύο καὶ τρεῖς φορὰς κατὰ τὴν ἀνάγκην.

Διὰ τῶν ἐργασιῶν τούτων ἐν γένει δύναται τις νὰ ἔχη καλὸν λευκὸν οἶνον ἀναλόγως τοῦ εἴδους τῶν σταφυλίων, τῆς θέσεως, τοῦ κλίματος καὶ τοῦ χρόνου τοῦ τρυγετοῦ.

§. 13. Πρὸς κητσκευὴν τοῦ μαύρου ἢ κοκκίνου οἴνου, ὁ ὁποῖος πρὸς διάκρισιν τοῦ λευκοῦ καὶ τοῦ ἐλαφροῦς χρωματισμένου θὰ ὀνομάζεται « οἶνος μέλας » τὰ σταφύλια πρέπει καλῶς νὰ πατῶνται, ἢ νὰ συντρίβωνται μεταξὺ δύο ἐπὶ τούτου εἰς μηχανὴν συναρμολογημένων κυλίνδρων νὰ ρίπτωνται μετὰ τῶν στεμφύλων (συντζίπουρον) εἰς τὸν κάδον ὅστις πρέπει νὰ εἶναι καλῶς πλυμμένος καὶ καθαρός ἕως νὰ γερμίσωσι τὰ $\frac{1}{3}$ τοῦ βάθους αὐτοῦ. Μετὰ τοῦτο ἱσοπεδοῦται ἡ ἐπιφάνεια τῶν στεμφύλων ἐντὸς τοῦ κά-

δου, κλείεται τὸ στόμιον αὐτοῦ κατὰ τὰς περιστάσεις, καὶ ὅταν ἰδίως τὰ σταφύλια εἶναι ὑδαρῆ καὶ ἀδύνατον τὸ γλευκος, μὲ χονδρὸν πανίον λινάτζα ἢ μὲ κάλυμα ἀπὸ σανίδας εἰς τρόπον ὥστε ἡ ἐξάτμησις νὰ γίνεται μετριωτέρα καὶ ὁ ἐξωτερικῶς ἀήρ νὰ μὴν ἀνανεοῦται διαρκῶς.

§. 14. Τὸ καθοστάσιον πρέπει νὰ εἶναι τοποθετημένον εἰς τρόπον ὥστε νὰ μὴν προσβάλλεται ἰσχυρῶς ἀπὸ τοὺς δυνατοὺς καύσωνας διότι εἰς τὴν μεγάλην ζέστην ἡ ζύμωσις γίνεται βεβιασμένη καὶ ἀτελεῆς.

§. 15. Ἄμα ἡ πρώτη ζύμωσις καὶ τὸ θράσιμον παύσων ὁ οἶνος πρέπει νὰ ἐκβάλλεται ἀπὸ τὸν κάδον διὰ τοῦ κρουνοῦ αὐτοῦ (κάνουλας) καὶ φέρεται εἰς τὰ βαρέλια διότι μετὰ τὴν ζύμωσιν καὶ ἀφ' οὗ παύσῃ τὸ θράσιμον ἐὰν ὁ οἶνος μείνῃ εἰς τὸν κάδον τκαλιπορεῖται καὶ βλάπτεται.

§. 16. Τὰ βαρέλια καλῶς πλυμμένα καὶ καθαρά, τὰ ὁποῖα εἶναι προσδιωρισμένα διὰ τὸν οἶνον κάθε κάδου, γεμίζονται συγχρόνως καὶ ὄχι χωριστὰ καθὲν ὥστε ὁ οἶνος νὰ εἶναι ὁμοιος, ἅμα δε γεμίσουν τὰ $\frac{3}{4}$ τῆς χορητικότητός των ἐκβάλλονται ἐκ τοῦ κάδου τὰ στέμφυλα, ἀφ' οὗ ἐξαφρυσθῶν, στυπτονται διὰ τοῦ πιεστηρίου (τροχόλου) καὶ μὲ τὸν ἐξαγόμενον ἀπὸ αὐτὰ οἶνον ἀπογεμίζονται τὰ βαρέλια τὰ ὁποῖα κάθε πέντε ἢ ἑξ ἡμέρας ἐπιμελῶς πρέπει νὰ παρατηρῶνται καὶ ἀπογεμίζονται ἀπὸ τὸν ἴδιον οἶνον.

Καθὼς δὲ καὶ διὰ τὸν λευκὸν οἶνον εἴπομεν, κατὰ τὴν χειμερινὴν ἐποχὴν ἐντὸς τῶν μηνῶν Δεκεμβρίου ἢ τοῦ Ἰανουαρίου εἰς ξηρὸν ψυχρὸν καὶ καθαρὸν καιρὸν καθαρίζεται μεταγγιζόμενος εἰς ἄλλα βαρέλια.

§. 17. Διὰ τὴν κατασκευὴν οἴνου ροδόχρου, δηλαδὴ μεταξὺ λευκοῦ καὶ μέλανος, τραβοῦμεν τὸν οἶνον ἀπὸ τὸν κάδον μετὰ 24 ἢ τὸ πολὺ 36 ὥρας ἀφ' ἧς ὁ κάδος ἀπεγεμίσθη, αἱ δὲ λοιπαὶ ἐργασίαι γίνονται ὡς καὶ διὰ τὸν λευκόν.

§. 18. Διὰ τῶν συντόμων καὶ περιληπτικῶν τούτων ὀδηγιῶν καθεὶς δύναται νὰ κατασκευάζῃ τοὺς οἴνους του

καλούς, ἀλλ' ὑπὸ τὴν τεχνικὴν καὶ πρακτικὴν ἀξίαν καὶ ἐφαρμογὴν τῶν αἰ ὀδηγίαι αὗται δὲν ἀρκοῦν καὶ ὁ θέλων νὰ κάμνη τοὺς οἴνους του ἐκλεκτοὺς πρέπει νὰ φωτισθῆ ἀκρυβέστερα καὶ μετὰ λόγου περὶ καθουμιάς ἐργασίας, διὸ ἀρχόμεθα ἀπὸ τοῦ τρυγετοῦ.

Ἄρθρον δ'.

Περὶ τοῦ τρυγετοῦ.

§. 19. Ὁ τρύγος τῶν ἀμπελώνων πρέπει νὰ γίνεταί ἀφ' οὗ τὰ σταφύλια καλῶς ὠρημάσουν, διότι οὐσιωδῶς ἢ καλῆ ὠρήμασις συντελεῖ εἰς τὴν κατασκευὴν καλοῦ οἴνου ὡς συμφέρει καὶ τὸ καλὸν εἶδος τῶν σταφυλίων τῶν ὀπιῶν ὅμως τὰ καλὰ συστατικὰ ἀναπτύσσονται καὶ συμπληροῦνται διὰ τῆς ἐντελοῦς ὠρημάσεως· ὅσον δὲ ὠρημότερα εἶναι τὰ σταφύλια, τόσον ὁ οἶνος γίνεταί τελειώτερος καὶ πνευματοδέστερος καὶ τόσον ἡ ἀρωματικὴ του δύναμις εἶναι ἰσχυροτέρα.

§. 20. Ὅλων τῶν μερῶν καθὼς καὶ τῆς Ἑλλάδος οἱ ἀμπελοεργοὶ γνωρίζουσιν ἐκ πείρας ὡς ἐγγιστα πότε τὰ σταφύλια φθάνουσιν εἰς τὴν τελείαν ὠρήμασιν, μολοντοῦτο ἂς ἔχουσιν ὡς ὀδηγὸν καὶ τὰ ἐξῆς γνωρίσματα.

Τὸ σταφύλι εἶναι ὠρημον, ὅταν ὁ μίσχος (κοτζάνι) ἀρχίζει νὰ ξυλιάσῃ εἰς τὸ ἐπάνω μέρος, καὶ τὸ σταφύλι κατακρέμαται, αἱ βόγαις ξεκολοῦν εὐκόλα καὶ ὑποχωροῦν εἰς τὴν πίεσιν, εἰς δὲ τὴν γεῦσιν δὲν ἀφίνει ξυνάδα· σταφύλια τινὰ ἔχουσιν καὶ ἄλλα γνωρίσματα ἀλλὰ τὸ ἀσφαλέστερον ὅλων εἶναι ἡ γεῦσις.

Ἄρθρον ε'.

Περὶ τοῦ γλεύκου (μούστου).

§. 21. Γλεύκος ὀνομάζεται ὁ ζυμὸς ὅστις ἐξέρχεται ἐκ τοῦ πατήματος τῶν σταφυλίων προτοῦ ἀρχίσῃ ἡ ζύμωσις αὐτοῦ. Διὰ νὰ γνωρισθῆ δὲ ὁ βαθμὸς τῆς ὠρημάσεως τῶν σταφυλίων καὶ ὁ πλοῦτος ἐνὸς τρυγετοῦ, δοκι-

μάζεται διὰ τοῦ γλευκομέτρου, κοινῶς λεγομένου γράδου, ὁμοιάζοντος μὲ τὰ λοιπὰ ἀρεόμετρα· αὐτὸ μᾶς δεικνύει μετὰ θετικότητος τὴν πικρότητα τοῦ γλεύκους καὶ ὡς ἔγγιστα τὸ ποσὸν τοῦ ζάχαρι τὸ ὁποῖον περιέχει καὶ συντελεεῖ εἰς τὴν πικρότητα ταύτην.

Μολονότι ὁ πλοῦτος τοῦ ζάχαρι εἰς τὸ γλεύκος δὲν προσδιορίζεται ἀκριβῶς διὰ τοῦ γλευκομέτρου μολοντοῦτό γνωρίζεται ἀρκετῶς, ὥστε νὰ ὀδηγήσῃ τὸν οἴνοποιον εἰς τὰς ἐργασίας του.

§. 22. Τοῦ γλευκομέτρου ἡ κλίμαξ τῶν βαθμῶν ἔχει ὡς μηδενικὸν τὸ βάρος τοῦ καθαρῦ ὕδατος εἰς θερμοκρασίαν 12 βαθμῶν τοῦ Ρεομόρου, ὅσον δὲ τὸ γλευκόμετρον βυθίζομενον εἰς τὸ γλεύκος ὑψοῦται κάτω τοῦ μηδενικοῦ τόσον τὸ γλεύκος εἶναι πλουσιώτερον κατὰ τὴν πικρότητα καὶ τὸ ζάχαρι, δηλαδή συμβαίνει τὸ ἐναντίον τοῦ μέτρου τὸ ὁποῖον γίνεται εἰς τὰ οἴνοπνεύματα, ὅπου ὅσον τὸ πνευματόμετρον (γράδον) βυθίζεται περισσότερον τόσον τὸ οἴνοπνευμα εἶναι ἀραιώτερον καὶ δυνατώτερον εἰς τὸ πνευμα.

Τῶν γλευκομέτρων ἡ χρῆσις εἶναι γενικὴ σήμερον εἰς ὅλους τοὺς τόπους ὅπου ἐντέχνως κατασκευάζονται οἶνοι· ἡ δὲ ἀπόκτησις των εἶναι πολὺ εὐκόλος πωλούμενον ἀντὶ δύνω ἢ τριῶν δραχμῶν τὸ καθ' ἓν.

§. 23. Εἰς ἑκάστην ὀκτάδα γλεύκους, εἰς βαθμὸς τοῦ γλευκομέτρου παριστάνει ὡς ἔγγιστα ζάχαρι ἐμπεριεχόμενον εἰς τὸ ποσὸν τοῦτο δκ. 1 καὶ δράμ. 100, τὸ ποσὸν τοῦτο τοῦ ζάχαρι πάλιν μετὰ τὴν ἐνζύμωσιν, δίδει καθαρὸν οἴνοπνευμα δκ. 1, τῶν βαθμῶν 100 τοῦ γαλλικοῦ ἑκκτοβάθμου ἢ 40 τοῦ ἐπιτοπίου γράδου τοῦ Καρτίε.

§. 24. Τὸ γλεύκος περιέχει πλὴν τοῦ ζάχαρι καὶ ἄλλας οὐσίας αἱ ὁποῖαι δὲν ἀναλύονται μὲν εἰς οἴνοπνευμα μετὰ τὴν ζύμωσιν, ὑποβοηθοῦν ὁμῶς τὴν πικρότητα τοῦ γλεύκους κατὰ $1/10$ μέχρι $1/15$ ἐπὶ τοῦ ἀριθμοῦ τῶν βαθμῶν τοῦς ὁποῖους μᾶς δεικνύει τὸ γλευκόμετρον.

§. 25. Ὅταν θέλει τις νὰ ζυγίσῃ καὶ εὑρῇ τὴν πικρό-

τητα τοῦ γλεύκος πρέπει νὰ τὸ καθαρῶς περῶν αὐτὸ διὰ πικνοῦ καὶ ψηλοῦ πανίου. Δια νὰ εὕρη δὲ τὸν πλοῦτον αὐτοῦ εἰς ζάκχαρι ἀφαιρεῖ ἀπὸ τοὺς βαθμοὺς τῆς πικρότητος τὸ $1/12$ · τὸ δωδέκατον τοῦτο παριστάνει ὡς ἔγιστα τὰς ἄλλας οὐσίας ξένας τοῦ ζάκχαρι καὶ ἐμπεριχομένης εἰς τὸ γλεύκος. Ἡ δοκιμὴ διὰ νὰ εἶναι ἀκρυβεστέρα πρέπει τὸ γλεύκος νὰ καταβιβάζεται εἰς θερμοκρασίαν 12 βαθμῶν τοῦ Ρεομούρου καὶ διὰ νὰ ἐπιτύχωμεν τὸν βαθμὸν τοῦτον βυθίζομεν τὸν δοκημαστῆρα (εργονυεille) ἠηλαδὴ τὸ γυάλινον ἀγγεῖον τὸ περιέχον τὸ γλεύκος, εἰς ψυχρὸν ὕδωρ.

§. 26. Ὅταν τὸ γλεύκος δεικνύει πικρότητα 7—8 βαθμῶν, δίδει οἶνον πολὺ ἀδύνατον καὶ ὑδαρῆ. Ἀπὸ 9—15 δίδει οἶνους ἀδύνατους ἢ μετρίως πνευματώδεις ἀναλόγως τῆς διαφορᾶς τῶν βαθμῶν, ἀλλὰ καλῆς ποιότητος. Τὸ γλεύκος τὸ ὁποῖον μετρᾷ πλέον τῶν βαθμῶν 15 καὶ μέχρι τῶν 24 δίδει πάλιν ἀναλόγως τοὺς πολὺ πνευματώδεις οἶνους τοὺς περιέχοντας ἱκανὸν τανίνον καὶ εἰς μέγα ποσὸν τὴν χρωματιστικὴν ὕλην. Οἱ τοιοῦτοι οἶνοι ὡς εἶναι ἐν Ἑλλάδι οἱ προσερχόμενοι ἀπὸ ξηρᾶς καὶ χαλικοῦχος γαίας τῶν παραλίων καὶ τῶν νήσων, ἀπὸ μαυροστάφυλα, μαυροδάφνην κτλ. συμφέρει νὰ κόπτωνται καὶ συγκαρινῶνται μὲ πτωχότερα καὶ ὀλιγώτερον χρωματισμένα σταφύλια, ἢ μὲ οἶνον ἐλαφρύτερον.

§ 27. Καὶ ἂν τὸ γλεύκος εἶναι πολὺ πλούσιον δὲν πρέπει ὁ τρυγος νὰ γίνεται πρόωρα καὶ πρὸ τῆς καλῆς ὠρημάσεως τῶν σταφυλίων ἀλλὰ συμφέρει μάλλον ν' ἀφίνωνται ὥστε διὰ τῆς ὠρημάσεως ν' ἀναπτύξωσιν ὄλον τὸν ζακχαρώδη αὐτῶν πλοῦτον ὅστις εἶναι ἡ πρώτη καὶ ἡ κυριότερα βᾶσις τοῦ οἴνου καὶ ἔπειτα, ἂν δὲν ἔχωμεν τὴν εὐκολίαν νὰ κόψωμεν αὐτὸν μὲ ἐλαφρύτερον, τὸν ἀραιώνομεν καὶ τὸν καταβιβάζομεν εἰς 15 ἢ καὶ ὀλιγοτέρους βαθμοὺς τοῦ γλευκομέτρου, διὰ καθαροῦ ὕδατος ὡς τοῦτο συνηθίζεται εἰς πολλὰ μέρη τῶν παραλίων τῆς Ἑλλάδος, καθ' ὅσον τὸ ὕδωρ δὲν εἶναι στοιχεῖον ξένον τοῦ γλεῦ-

κους ἀλλ' ἀποτελεῖ τὰ 75/100 περίπου τῶν οἴνων ἐν γένει.

Τὸ ὕδωρ πρέπει νὰ προστίθεται πάντοτε πρὸ τῆς ζύμωσης διὰ νὰ συσωματωῦται καὶ συγχονεύεται μὲ τὸ ζάχαρι τὴν χρωματιστὴν ὕλην, καὶ τὰς λοιπὰς οὐσίας αἱ ὁποῖαι συσταίνουν τὸν οἶνον· τοῦτο κατορθοῦται καλῆτερα ὅταν ἡ ζύμωσις γίνεται εἰς τὸν κάδον μὲ τὰ στέμφυλα.

§. 28. Ἐπειδὴ διὰ μιᾶς δὲν ὠρηνάζουσι τὰ σταφύλια ἐνὸς ἀμπελῶνος καὶ μάλιστα ὅτι εἶναι πολλῶν εἰδῶν καὶ ἡ καρποφορία πλουσία, πρέπει νὰ κόπτονται, καθ' ἕσασον ὠρηνάζουσι, εἰς δύο ἢ καὶ τρία χαίρια. Τὰ σταφύλια δὲν πρέπει εἰς σωρὸν, ἢ ἐντὸς τῶν κοφοινῶν ἢ καδουλίων νὰ μένουν ἐκτεθειμένα εἰς τὸν ἥλιον διότι ἐκβιάζεται ἡ ζύμωσις, οὔτε πρέπει μετὰ τὸ τρύγος αὐτῶν νὰ μένωσι διὰ πολλὰς ὥρας ἀπάτητα, ἀλλ' ἂν εἶναι δυνατὸν ἀμέσως νὰ μεταφέρονται πατῶνται καὶ ρίπτονται εἰς τὸν κάδον, ἂν πρόκειται περὶ μέλανος οἴνου, ἢ εἰς τὰ βαρέλια περὶ λευκοῦ. Ἡ ταχύτης αὕτη εἶναι ἀναγκαιωτέρα διὰ τοὺς λευκοὺς οἴνους ἂν θέλωμεν νὰ τοὺς κάμωμεν ἀρκετὰ λευκοὺς καὶ καθαροὺς. Πρέπει ἀκόμη νὰ γίνεται προσοχὴ ὥστε τὰ σταφύλια νὰ μὴν σποῦν ἐντὸς τῶν καδουλίων ἢ κοφηνῶν ἐκ τῆς πολυῦ βιαιᾶς κινήσεως κατὰ τὴν μεταφορὰν των. Τὰ καδούλια καὶ τὰ κοφήνια πρέπει νὰ εἶναι καθαρά, καὶ ὅχι χρησμένα μὲ βοῦλιθον κλ. διότι εἰς τὴν κατασκευὴν τῶν καλῶν οἴνων ἡ ἔλλειψις τῆς καθαριότητος καθ' ὅλας τὰς ἐργασίας εἶναι ἐπιβλαβεστάτη.

§. 29. Διὰ νὰ γίνεται ὁ τρυγητὸς τακτικὸς καὶ ἀζημίως συμφέρει νὰ ἔχη κάθε ἐργάτης τὸ ψαλῆδιόν του μὲ τὸ ὁποῖον καὶ ταχύτερα κόπτει τὰ σταφύλια καὶ εὐκολα χωρίζει ἐξ αὐτῶν τὰ σαπρὰ καὶ μουχλιασμένα τζαμπία τὰ ὁποῖα δὲν ἀπορρίπτει ὡς ἄχρηστα ἀλλὰ κάθε δύο ἐργάται φέρουν καὶ ἓν χωριστὸν κοφήνιον εἰς τὸ ὁποῖον βάλλουν τὰ βλαμμένα καὶ ἐκ τοῦ ὅλου αὐτῶν ὁ ἰδιοκτῆτης κατασκευάζει κατώτερον οἶνον τὸν ὁποῖον μεταχειρίζεται διὰ τῆς ἐργασίας.

§. 30. Τὸ πάτημα καὶ στύψιμον τῶν σταφυλίων ὅσον διὰ τοὺς λευκοὺς τόσον καὶ διὰ τοὺς χρωματισμένους οἴνους εἶναι ἀνάγκη νὰ γίνεταί ἐντὸς τοῦ καθοστασίου καὶ ὄχι εἰς τὸν ἀμπελῶνα καὶ εἰς ἀσκεπὲς μέρος, τοῦτο καὶ οἰκονομικότερον εἶναι καὶ εὐκολότερον.

Ἡ ἐπικρατοῦσα συνήθεια εἰς τὰ πλεῖστα μέρη τῆς Ἑλλάδος νὰ πατῶνται τὰ σταφύλια εἰς τὸν ἀμπελῶνα καὶ εἰς τὸ ὑπαιθρον καὶ μεταφέρεται τὸ σταφυλοπάτι εἰς ἀσχοὺς καὶ ῥίπτεται εἰς τὸν κάδον, εἶναι πολὺ ἄτοπος καὶ ἐπιζήμιος, ὅταν μάλιστα πρόκειται νὰ κατασκευασθῶσιν καλῆς ποιότητος οἶνοι. Διὰ τοῦ τρόπου τούτου ἡ ποιότης τῶν σταφυλίων μένει ἀνεξέλεγκτος ὡς κατωτέρω θὰ παρατηρήσωμεν, δὲν δύναται νὰ φυλαχθῇ ἡ ἀναγκαῖα καθαριότης καὶ προληφθῇ ἡ ἐκ τούτων βλάβη τοῦ οἴνου, εἶναι δὲ καὶ ἐπιζήμιος διότι κατ' ἔτος ὁ ἰδιοκτήτης πρέπει νὰ ἀνανεῶνῃ τοὺς ἀσχοὺς ἀξιζόντας 10 καὶ 12 δραχ. τὸ ζεῦγος ἐν ᾧ δύο καθούλια ἤμπορεῖ ν' ἀποκτήσῃ ἀντὶ μικροτέρας τιμῆς καὶ τὰ ἔχει εἰς τὴν χρῆσιν του 8 ἕως 10 ἔτη, τέλος ἀριστὸν μέρος καὶ αὐτοῦ τοῦ γλεύκους γίνεταί με ζημίαν τοῦ ἰδιοκτήτου.

Συμφέρι λοιπὸν ἕκαστος ἰδιοκτήτης εἰς τὸ καθοστασίον ἢ πλησίον αὐτοῦ νὰ ἔχῃ καὶ τὴν πατητήρα, ἢ ληνὸν καὶ τὸ πιεστήριόν του (τρόκολον) διὰ νὰ κάμῃ ὅλας τὰς ἐργασίας του τακτικὰς μεταφέρων τὰ σταφύλια διὰ καθούλιων ἅμα τρυγῶνται, ἐντὸς δὲ τῆς ἰδίας ἡμέρας νὰ πατῶνται καὶ ἐξακολουθοῦν αἱ λοιπαὶ ἐργασίαι.

§. 31. Ὁ τρυγητὸς δὲν πρέπει νὰ γίνεταί εἰς ἡμέρας βροχεράς, ἀλλὰ ν' ἀναβάλητε ἕως νὰ καθάρισις ὁ καιρὸς καὶ στεγνώσωσιν ἐντελῶς τὰ σταφύλια καὶ ἡ ἐπιφάνεια τῆς γῆς.

Ἄρθρον 5.

Ἔργασίαι μετὰ τὸν τρυγητὸν.

§. 32. Συνηθίζουσι εἰς τὴν ἑσπερίαν Εὐρώπην καὶ συμφέρι πολὺ εἰς τὴν Ἑλλάδα, ὅπου κατὰ πρῶτον εἰσάγε-

ται ἡ τέχνη τῆς οἴνοποιίας, νὰ γίνεται ἀκριβῆς παρατήρησις καὶ σημειώσεις ὅλων τῶν ἐργασιῶν ὅσας ὁ ἰδιοκτήτης καὶ μάλιστα ὁ οἴνοποιὸς χρεωστῆ νὰ γνωρίζῃ διὰ νὰ ἔχῃ αὐτάς ὡς ὁδηγὸν εἰς τὸ μέλλον. Διὰ τοῦτο ὁ οἴνοποιὸς πρέπει αὐτοπροσώπως νὰ παραλαμβάνῃ καὶ ἐξετάζῃ τὰ σταφύλια ἅμα φθάνουν, καὶ νὰ ἔχῃ μικρὸν βιβλιάριον εἰς τὸ ὁποῖον νὰ ἐγγράφῃ.

Α. Τὴν θέσιν ἐκ τῆς ὁποίας προέρχονται.

Β'. Τὸ εἶδος τῶν σταφυλίων.

Γ'. Τὴν ποιότητα αὐτῶν, ἂν δηλαδὴ εἶναι ἀβλαβὴ ὥρμα ἢ τὸ ἐναντίον.

Δ'. Τὸν πλοῦτον τοῦ ἐξ αὐτῶν γλεύκου ἢ ἐξ ἐκάστου εἶδους, ἀφ' οὗ στύψῃ μικρὸν μέρος καὶ τὸ ἐξετάσει διὰ τοῦ γλαυκομέτρου κατὰ τὴν ἐν τῷ § 23 ὁδηγίαν καὶ τέλος.

Ε'. Τὸ ποσὸν ὡς ἐγγιστὰ κάθε εἶδους σταφυλίων τὰ ὁποῖα ἐνώνει καὶ ρίπτει εἰς τὸν ἴδιον κάδον.

Αἱ σημειώσεις αὗται εἶναι πολὺ ἀναγκαῖαι διὰ νὰ γνωρίζῃ τὴν ποιότητα τοῦ οἴνου τὴν ὁποίαν ἐκάστη θέσις καὶ κάθε εἶδος σταφυλίων καθὼς καὶ ὁ συνδιασμὸς αὐτῶν, δίδει, καὶ διὰ νὰ δύναται εἰς τὸ μέλλον νὰ κάμνῃ μετ' ἐπιτυχίας μεταβολὰς ἂν εἶναι ἀνάγκη εἰς τὰς ἀναλογίαις τῶν διαφόρων εἰδῶν τῶν σταφυλίων, καὶ προσέτι νὰ παραβάλλῃ τὸν τρυγητὸν ἐνὸς χρόνου πρὸς ὅμοιον τρυγητὸν τοῦ ἀπερασμένου ἢ τῶν πρὸ αὐτοῦ χρόνων ἐκ τῶν αὐτῶν ἀμπελώνων ἢ ἄλλων τῆς ἰδίας θέσεως καὶ ἀπὸ σταφύλια τοῦ αὐτοῦ εἶδους.

§. 33. Ὁ πλοῦτος τοῦ γλεύκου εἰς ζάκχαρι δὲν συσταίνει μόνος τὴν καλὴν ποιότητα τοῦ οἴνου.

Ὅταν τὸ γλεύκος ἔχῃ πολὺ ζάκχαρι ἔχει σχέσιν μόνον καὶ ἠμπορεῖ νὰ διακρίνῃ τὸν οἶνον ἄλλων χρόνων ἐκ τῆς ἰδίας θέσεως καὶ ἐκ τοῦ ἰδίου εἶδους τῶν σταφυλίων ὅποτε τὸ γλεύκος περιεῖχεν ὀλιγότερον ζάκχαρι, ὅθεν οἱ καλλήτεροι οἶνοι ἠμποροῦν νὰ μὴν εἶναι πολὺ πνευματώδεις καὶ ὅμως διὰ τὸ εὖοσμον αὐτῶν τὴν γεῦσιν καὶ τὴν λεπτότητά των ἀποδειχθῶσι καὶ συσταθῶσι τοιοῦτοι ὡς εἶναι οἱ

περιφηρότεροι οἴνοι τῆς Γαλλίας τοῦ Ρίνου τῆς Οὐγγαρίας κτλ. διὰ ταῦτα λέγοντες πλοῦτον τοῦ γλεύκους ἐννοοῦμεν ἀπλῶς τὸ ποσὸν τοῦ ζάκχαρι τὸ ὁποῖον ὑπόκειται εἰς ζύμωσιν καὶ εἰς τὸ, νὰ μεταβληθῇ εἰς οἶνονπνευμα, λέγοντες δὲ ποιότητα τοῦ γλεύκους ἐννοοῦμεν τὴν λεπτότητα ἢ τὴν παχυλότητα τοῦ ζάκχαρι καὶ τῶν ἄλλων οὐσιῶν ἐκ τῶν ὁποίων συνίσταται τὸ γλεύκος, τὸ ὁποῖον συμβαίνει νὰ εἶναι πτωχὸν ὡς πρὸς τὸ ζάκχαρι ἀλλὰ καλῆς ποιότητος, καὶ πάλιν νὰ περιέχῃ πολὺ ζάκχαρι καὶ νὰ εἶναι μετρία καὶ ἐνίοτε καλῆς ποιότητος.

§. 34. Χημικῶς ἐξεταζόμενον τὸ γλεύκος σαφυλίων μετρία ποιότητος συνίσταται ἐκ τῶν ἐφεξῆς στοιχείων ὡς ἑγγίσα.

Α. Ἀπὸ ὕδωρ ἀπλοῦν	78	τοῖς	400
Β. Τὸ ζάκχαρι τοῦ σταφυλίου	20	»	»
Γ. Ὄξύδιον καθαρὸν, τρυγικὸν (κρεμοτάρταρον) τανίνον (τυπτικὴν οὐσίαν)		»	»
		00:25	»
Δ. Ἀπὸ ἄλαττα ὀξεία ὀργανικὰ		01:50	»
Ε. Ἀπὸ ἄλαττα ὀρυκτὰ		00:20	»
ΣΤ. Ἀπὸ ἀζώτους ὕλας (ζύμην) καὶ ὕλας ἐλαιώδεις γλοιώδεις καὶ ἀμυλώδεις (ἀλευρώδεις)		00:05	»

100

§. 35. Τὰ στοιχεῖα ταῦτα ἠμποροῦν νὰ διαφέρουν οὐσιωδῶς ὡς πρὸς τὸ ποσὸν καὶ ἀναλογίαν κατὰ τὴν διαφορὰν τῶν σαφυλίων τὴν ὥρμησίν των, τὸ ἔδαφος τῆς ἀμπέλου τὸ κλίμα καὶ τὸν χρόνον, ἀλλὰ καθ' ἓν ἐξ αὐτῶν φυλάττει τὸν ἀρχικὸν καὶ ἰδιαίτερον αὐτοῦ τύπον, δηλαδὴ τὸ ὕδωρ τοῦ γλεύκους ἀπὸ σαφύλια φιλερίου δὲν εἶναι τὸ αὐτὸ μετὸ ὕδωρ τοῦ αὐγουσουλιδίου ἢ τοῦ μοσχάτου κτλ. οὔτε ὁμοιάζει μετὸ καθαρὸν καὶ χημικὸν ὕδωρ, διότι ὅπως τὰ ζωτικὰ οὕτω καὶ τὰ φυτικὰ σώματα ἔχουν χωριστὰς τινὰς ιδιότητας τὰς ὁποίας δὲν ἠδυνήθησαν ἐπὶ τῶν οἴνων ν' ἀνακαλύψωσιν ἀκόμη διὰ τῆς χημικῆς οἱ μεγαλύτεροι οἰνολόγοι.

§. 36. Ἀφ' οὗ βεβαιωθῆ καὶ σημειωθῆ ἡ θέσις ὅθεν ἐ-
τρυγήθησαν τὰ σταφύλια, τὸ ποσόν, τὸ εἶδος κτλ. ὡς ἐν
τῷ § 29 εἶπομεν, πατῶνται ἀμέσως καὶ ἐὰν θέλωμεν νὰ
κατασκευάσωμεν λευκὸν οἶνον ἀμέσως χωρίζομεν τὸν ἐκ τοῦ
πατήματος ἐξερχόμενον ζυμὸν καὶ τὸν φέρομεν εἰς τὰ βα-
ρέλια, ἂν δὲ οἶνον μέλαν βίπτομεν τὸ σταφυλοπάτι καὶ
ὅλον τὸν ζυμὸν εἰς τὸν κάδον.

§. 37. Εἰς διάφορα μέρη τῆς Εὐρώπης συνηθίζου μετὰ
τὸ πάτημα τῶν σταφυλίων εἰς τὸν ληνὸν νὰ ξερογιάζου
τὰ σταφύλια χωρίζοντες τὰς βόγας ἀπὸ τὰ κοτζάνια διά-
τινος ἐργαλίου πρὸς εὐκολίαν κατασκευαζομένου ἐν εἰδη
κτενίου σιδηροῦ προσαρμοζομένου ὀριζοντίως εἰς βαθδίων
καὶ τοῦτο διὰ τὴν ταχύτητα καὶ εὐκολίαν τῆς ἐργασίας.

§. 38. Ὅταν τὰ κοτζάνια μένου καὶ ἐνζυμοῦνται δι-
δου εἰς τὸν οἶνον στυπτικὴν ἀρχὴν τῆς ὁποίας βάσις εἶ-
ναι τὸ τανίνον, δηλαδή ἡ στυπτικὴ ἐκείνη οὐσία ἣτις πε-
ριέχεται εἰς αὐτὰ ἡ στυπτικότης αὕτη εἶναι ὠφέλιμος
εἰς τοὺς λευκοὺς οἶνους ὡς περιέχοντας ἱκανὸν λεύκωμα
(οὐσίαν ζωτικὴν) διότι προλαμβάνει ἢ διορθώνει αὐτοὺς
ἀπὸ τὴν ἀσθένειαν τὴν ὁποίαν κοινῶς ὀνομάζομεν μολόχια-
σμα γαλλιστὶ gris-ι) εἰς τὴν ὁποίαν εἶναι ὑποκείμε-
νοι οἱ λευκοὶ οἶνοι. Ἐπειδὴ δὲ ἡ οὐσία τοῦ κοτζανίου οὔτε
τὸν στόμαχον ἐνοχλεῖ οὔτε ἡ γεῦσις του εἶναι κακὴ, ἂν
εἰς μικρὸν ποσὸν μένει καὶ ἐνζυμωθῆ, ἀπ' ἐναντίας δίδει
σάρκαν εἰς τοὺς οἶνους καὶ ἐν ᾧ καλητερεύει τὴν γεῦσιν
του συντείνει καὶ εἰς τὴν διατήρησίν του, συμφέρει ν' ἀ-
φήνεται τὸ ἥμισυ τῶν κοτζανίων, διότι ἀφήνοντες τὸ ὅ-
λον, ἐὰν ταῦτα περιέχου μεγάλον ποσὸν τανίνου, ὁ οἶ-
νος γίνεται στυφὸς τραχὺς καὶ δυσάρεστος εἰς τὴν γεῦσιν
βαρὺς δὲ καὶ εἰς τὸν στόμαχον.

§. 39. Εἰς μέρη τινὰ φιλονικεῖται ἀκόμη ἂν τὸ ξερο-
τζάνιασμα δὲν εἶναι μᾶλλον ἐπιβλαβὲς παρὰ ὠφέλημον,
ἀλλ' ὁ μέσος ὅρος καὶ ἡ πείρα τὴν ὁποίαν ἕκαστος οἴνο-
ποιὸς πρέπει νὰ συμβουλευθῆται ἐπὶ τῶν διαφορῶν εἰδῶν
τῶν σταφυλίων του εἶναι ὁ ἀσφαλέστερος τρόπος καὶ ὁ

καλύτερος ὀδηγός εἰς τὴν Ἰλλάδα.

Ὁ κωνὸν δὲ τὸν ὁποῖον πρέπει νὰ φυλάττη ὁ οἴνοποιος ἐπὶ τῆς ἐργασίας ταύτης εἶναι ὅτι τὸ ξεκοτζάνισμα πρέπει νὰ γίνεταί κατὰ τοὺς ἀνωτέρω τρόπους καὶ τὸ σημειωθὲν μέτρον περισσότερον ἢ ἐλιγώτερον κατὰ τὰς περιστάσεις, ὅταν τὰ σταφύλια εἶναι πλούσια καὶ τὰ ὁποῖα ἐκ τῆς πείρας εἶναι γνωστὸν ὅτι δίδουν οἶνον στυφὸν σκληρὸν καὶ δυνατὸν εἰς πνεῦμα. Ὅταν ὅμως δίδουν οἶνον ἀδύνατον καὶ μαλακὸν δὲν πρέπει νὰ ξερογαζῶνται ἀλλὰ ἢ ζύμωσις νὰ γίνεταί μετὰ τὰ κοτζάνια.

§. 40. Ὁ σπόρος τῆς βράγας καὶ ἡ φλούδα βλάπτουν τὸν οἶνον διότι περιέχουν οὐσίας ἐλαιώδεις, οἱ σπόροι μάλιστα περιέχουν οὐσίας ἐναντιουμένης εἰς τὴν τελειοποίησιν καὶ διατήρησιν τῶν οἴνων, ὅταν μάλιστα μένουσιν πολὺν καιρὸν ἐντὸς τοῦ οἴνου

§. 41. Ἐπειδὴ εἰς τὴν κατασκευὴν τοῦ λευκοῦ οἴνου τὰ σταφύλια πατῶνται στυπτοῦνται καὶ ἀμέσως χωρίζομεν τὸν ζυμὸν τους, ὥστε τὰ κοτζάνια οἱ σπόροι καὶ φλούδες δὲν ἐνζυμοῦνται μετὰ τὸν ζυμὸν διὰ νὰ μεταδώσουν τὰς εἰρημένους οὐσίας των, καὶ ἐπειδὴ ὡς εἴπομεν εἰς τοὺς λευκοὺς οἴνους καὶ πρὸ πάντων τοὺς λεπτοὺς καὶ ἀδυνάτους τὰ κοτζάνια ἐμποδίζουν τὴν ἀσθένειαν τοῦ μολοχιάσματος καὶ τοὺς διατηροῦν, εἰς αὐτοὺς, ἀφοῦ τελοῦν εἰς τὰ βαρέλια, βάλλομεν ἐντὸς σακούλας ἀπὸ πανίον ἀρεθὸν τὸ ἐν τέταρτον περίπου τῶν κοτζανίων σταφυλίων τὰ ὁποῖα ἐπατήθησαν διὰ νὰ γεμίση τὸ βαρέλιον κομένα εἰς μικρὰ τεμάχια, ἡ σακούλα πρέπει νὰ εἶναι στενὴ διὰ νὰ χωρῇ εἰς τὸν ὄκνον τοῦ βαρελίου καὶ νὰ ἔχη μᾶκρος ἡμίσεως πήγχεως καὶ μετὰ κλοστήν δυνατὴν νὰ κρέμεται ἐντὸς τοῦ βαρελίου ἕως νὰ παύση ἡ μεγάλη ζύμωσις δηλαδὴ ἐπὶ δέκα ἕως δεκαπέντε ἡμέρας καὶ ἔπειτα νὰ ἐκβάλῃται. Δι' αὐτοῦ τοῦ μέσου ὁ οἴνοποιος δὲν θέλει εὐρεθεῖ εἰς τὴν ἀνάγκην νὰ εἴπηται εἰς τοὺς τοιοῦτους οἴνους ἀργότερα στυπτικὰς οὐσίας, παρὶ τῆς χρήσεως τῶν ὁποίων θέλομεν κάμει λό-

γον εις τας περι ασθενείας τών οίνων οδηγίας.

§. 42. Το σπάσιμον τών σταφυλίων διά τούς λευκοūs οίνους συμφέρει να γίνεται διά τών ποδών ως συνηθίζεται εις ὕλην τήν Ελλάδα· ὁ ἐργάτης πρέπει να ἔχη πλυμμένους τούς πόδας καὶ να εἶναι καθαρός. Διά τοῦ βάρους τών ποδών τὸ σπάσιμον γίνεται ἀρκετὰ τέλειον, καὶ ἔχει τοῦτο τὸ καλόν, ὅτι δεν συντρίβονται καὶ οἱ σπόροι οἵτινες τρυμμένοι γίνουσι εὐκολότερα τῆς ἐλαιώδεις καὶ τοῦ λευκώματος τῆς οὐσίας κατὰ τὴν ζύμωσιν οὐσίας ὡς παρετηρήθη πολὺ βλαβερὰς εἰς τὸν οἶνον.

§. 43. Διά τῆς κυλινδρομηχανῆς τὸ σπάσιμον εὐκολύνει μόνον τὴν ἐργασίαν κατὰ ποσόν, ἀλλὰ συντρίβει μέρος τών σπόρων, ἀρκεῖ λοιπὸν να προσθέσωμεν ὅτι τὸ πάτημα τών σταφυλίων εἶναι ἀναπόφευκτον διά τὴν τακτικὴν ζύμωσιν καὶ τὴν καλὴν κατασκευὴν τών οίνων. Ὅθεν ἕκαστος ἰδιοκτῆτης δύναται πρὸς τοῦτο να μεταχειρίζεται τὸ οἰκονομικότερον καὶ ἀπλούστερον εἰς αὐτὸν μέσον φθάνει μόνον ἢ ἐργασία να γίνεται ἐντελής καὶ τακτικὴ καὶ να φυλάσσεται εἰς ἕλα τὰ ἀγγεῖα καὶ ἐργαλῖα μεγάλη καθαρότητος.

§. 44. Μετὰ τὸ πάτημα ἐὰν θέλωμεν να κατασκευάσωμεν λευκὸν οἶνον χωρίζομεν ἀμέσως τὸν ζυμὸν ἀπὸ τὰ στέμφυλα διά κοφηνίου ἀρκετὰ πικνοῦ, ὥστε τὸ γλεῦκος να διέρχεται δι' αὐτοῦ καθαρὸν χωρὶς να συμπαρασύρη τὰ τζαμπία τῆς φλούδας καὶ σπόρους· τὸ γλεῦκος βάλλομεν εἰς τὰ προκτοιμασμένα βαρέλια, ἔπειτα στύπτομεν τὰ στέμφυλα εἰς τὸ πιεστήριον (τρόχολον) καὶ διά τοῦ ἐξ αὐτῶν γλεῦκος ἀπογεμίζομεν τὰ βαρέλια, ἢ κάμνομεν χωριστὸν οἶνον ὅστις ἐξ αἰτίας τῆς πίεσεως λαμβάνει ὑποκρίτρινον χρωματισμόν.

§. 45. Πρὸς κατασκευὴν τοῦ μέλανος οἴνου μετὰ τὸ πάτημα μεταφέρομεν τὸν ζυμὸν εἰς τὸν κάδον καὶ ἔπειτα τὰ στέμφυλα.

Ὅσον ὁ κάδος εἶναι μεγάλος καὶ πλατὺς τόσον ἡ ζύμωσις γίνεται τελειωτέρα καὶ μάλλον θορυβώδεις.

Οἱ καταλληλότεροι καὶ πλέον εὐχρηστοὶ κάδοι εἶναι οἱ ἔχοντες χωρητικότητα 60 ἕως 70 φερτωμάτων, δηλαδή ἀπὸ 60 ἕως 70 χιλιάδας δικάδας σταφυλοπάτι, νὰ ἔχωσι δὲ διάμετρον πλάτος εἰς τὸ κάτω μέρος ἕως 2 γαλλόμετρα καὶ εἰς τὸ ἐπάνω μέρος ὀλίγον στενότεροι, ὕψος δὲ 2 ἕως 2 καὶ 1/4 γαλλόμετρα· τοποθετοῦνται δὲ ἀσφαλῶς διὰ στεραιῶν ξύλων ἕως 50/00 τοῦ γαλλομέτρου ἄνω τῆς ἐπιφανείας τῆς γῆς διὰ νὰ ἐυκολύνηται ἡ μεταγγίσις τοῦ οἴνου.

§. 46. Οἱ κάδοι καὶ τὰ βαρέλια πρέπει νὰ ἦναι κατασκευασμένα ἀπὸ ξύλον δρυὸς (δένδρινον) καὶ ὄχι ἀπὸ ξύλον μαλακὸν ριτηνώδες ἢ ἐξ ἐκείνων τὰ ὁποῖα χύουον χρωματισμὸν ὡς εἶναι τῆς καστανέας κλ.

§. 47. Διὰ νὰ γίνηται πλήρης τακτικὴ καὶ σύγχρονος ἡ ζύμωσις, κάθε κάδος πρέπει ν' ἀπογεμίζηται ἐντὸς τῆς ἰδίας ἡμέρας, ἢ τὸ πολὺ ἐντὸς 30 ὥρων καὶ ὄχι καθὼς πολλοὶ ἰδιοκτῆται συνηθίζουν ἐν Ἑλλάδι· ἀκολουθοῦντες νὰ ρίπτουσι εἰς τὸν κάδον τὸ σταφυλοπάτι ἐπὶ ὀκτῶ καὶ δέκα ἡμέρας, ἥτε ἐξ αἰτίας τῆς ἀποστάσεως τοῦ ἀμπελῶνος καὶ τὰ δυσανάλογα μέσα τῆς μεταφοράς, ἥτε ἐξ αἰτίας τῆς μεγάλης χωρητικότητος τοῦ κάδου. Τοιοῦτοτρόπως μέρος τοῦ σταφυλοπατίου μένει εἰς τὸν κάδον πλέον τοῦ δέοντος καὶ ταλαιπωρεῖται μὲ βλάβην τῆς ποιότητος τοῦ οἴνου, μέρος δὲ δὲν λαμβάνει τὴν πρέπουσαν ζύμωσιν καὶ ἐν γένει ἡ ζύμωσις γίνεται ἄτακτος καὶ ἐλαττωματικὴ, ἐν ᾧ ἡ σύγχρονος καὶ τακτικὴ εἶναι οὐσιωδὲστατὴ διὰ τὴν καλὴν κατασκευὴν τοῦ μέλανος οἴνου.

Ἄρθρ. ζ'.

Περὶ τῶν οἰνοβαρελίων.

§. 48. Διὰ τοὺς λευκοὺς οἴνους τὰ βαρέλια, ἢ πρέπει νὰ ἦναι καινούρια, ἢ ἐξ ἐκείνων τὰ ὁποῖα κατὰ τὸ παρελθὸν μετεχειρίσθημεν δι' ὅμοιον λευκὸν οἶνον· δὲν πρέπει νὰ ἔχουσι ἀποφορὰν τινὰ δεξυδάσιν, ἢ χρωματιστικὴν ὕλην, διότι ταῦτα διαλύονται καὶ χύονται εἰς τὸν νέον οἶνον.

ὅταν γίνεται ἡ ζύμωσις του, εἰς τρόπον ὥστε μεταβάλλουν τὸν χρωματισμὸν, τὴν γεῦσιν καὶ τὴν ὄσμήν του.

§. 49. Διὰ τοὺς μέλανας οἴνους ἀπαιτεῖται ἡ αὐτὴ καθαριότης, ἀλλὰ δὲν βιάπτεται ἂν καὶ πρότερον τὰ βαρέλια μετεχειρίσθημεν εἰς μέλανα ἢ λευκὸν οἶνον.

§. 50. Ἐν γένει τὰ οἰνοβάρελα πρέπει νὰ ᾔναι καλῶς κατασκευασμένα, καὶ νὰ παρατηρῶνται πρὶν βάλλομεν εἰς αὐτὰ τὸν οἶνον· πλύνονται δὲ πρότερον καλῶς με ζεστὸν ὕδωρ καὶ ἔπειτα με ψυχρὸν καὶ δοκιμάζονται μὴ τρέχουν· οὕτω καλῶς καθαρισμένα τοποθετοῦνται κατὰ σειρὰν εἰς τὴν οἰνοθήκην ἐπὶ στεγαιῶν ξύλων ἕως 30/00 τοῦ γαλλομέτρου ἂνω τοῦ ἐδάφους διὰ νὰ εὐκολύνηται ἡ μετάγχισις τοῦ οἴνου.

Ἀνοίγομεν δὲ τὴν ὀπήν (τρύπαν) τὸν κοινῶς λεγόμενον ὄκνον, ὅθεν βάλλομεν εἰς αὐτὰ τὸν οἶνον, στρογγύλην εἰς τὸ μέσον μιᾶς δούλας· ἡ ὀπή αὕτη δὲν πρέπει νὰ ἔχη πλάτος πλεόν των 5 ἢ 6 ἑκατοστῶν τοῦ γαλλομέτρου, τὸ δὲ πῶμα αὐτῆς κατασκευάζεται ἀπὸ ξύλον δένδρινον τὸ ἐπάνω μέρος τοῦ πώματος εἶναι ὀγκοδέστερον τυλίσομεν δὲ τὸ κάτω μέρος αὐτοῦ τὸ ὁποῖον ἐμβαίνει εἰς τὴν ὀπήν τοῦ ὄκνου με λορίδα λινάτζας ἢ λινάρι, ὥστε τὸ κλείσιμον, ἀφοῦ κτυπήσωμεν τὸ πῶμα, νὰ γίνηται καλὸν καὶ νὰ μὴ ἐμβαίνει ὁ ἐξωτερικὸς ἀήρ εἰς τὸ θαρέλι οὔτε ὁ οἶνος νὰ ἐξατμίζεται.

Ἡ μεγάλη ὀπή τοῦ ὄκνου, τὴν ὁποῖαν εἰς τὰ πλεῖστα μέρη τῆς Ἑλλάδος συνήθιζον ν' ἀνοίγουν με ἰκανὸν πλάτος καὶ εἰς σχῆμα τετράγωνον, ὥστε δι' αὐτῆς νὰ εὐκολύνωνται εἰς τὸ νὰ βάλλουν καὶ ἐκβάλλου τὴν ριτήνην ἢ ἄλλας οὐσίας ὡς μέσα ταχυτέρου ψήσιματος καθαρισμοῦ καὶ διατηρήσεως τῶν οἴνων, εἶναι τὸ μέγιστον τῶν ἐλαττωμάτων, διότι ἀδύνατον εἶναι τὸ κλείσιμον τοῦτο ὅσον ἂν νομίζη ὁ ἰδιοκτήτης ὅτι τὸ ἔκαμε τέλειον, νὰ ἐμποδίσῃ τὴν ἐνέργειαν τοῦ ἐξωτερικοῦ ἀέρος ἐπὶ τοῦ οἴνου, προξενούσαν συνήθως τὴν ὀξύδωσιν καὶ τὴν διαφθοράν αὐτοῦ.

Ἐκτός τοῦ ὄκθριου τούτου ἐλαττώματος τοιαύτη ὀπή

δὲν εἶναι παντελῶς εὐχρηστος κατὰ τὰς ἀκυλόθους ἐργασίας τῶν ἀπογεμιμαμάτων, τοῦ καθαρισμοῦ τῶν μεταγγίσεων καὶ τῆς ἐξετάσεως τῆς καταστάσεως τῶν οἴνων, αἵτινες εἶναι ἀναπόφευκτοι διὰ τὴν τεχνικὴν τελειοποίησιν τῶν οἴνων καὶ μάλιστα τῶν ἐκτιθεμένων εἰς τὸ ἐξαγωγικὸν ἐμπόριον, ἐν ᾧ οἱ μεταχειριζόμενοι τὴν ἐπιτήτην μετὰ τὸ θράσιμον τοῦ οἴνου καὶ ἐντὸς τῶν βαρελίων κλείουν καὶ χρῆζουσι τὸν ὄκνον ἀφίνοντες τὴν περαιτέρω κατεργασίαν τοῦ εἰς τὴν φέσιν καὶ εἰς μόνην τοῦ Θεοῦ τὴν πρόνοιαν.

Ἄρθρ. γ.

Περὶ μεταγγίσεων (τραβαριζήρισμα).

§. 51. Τὸ μεταγγισμα τῶν οἴνων ἀπὸ βαρελίου εἰς βαρέλιον χρησιμεύει νὰ χωρίσῃ τὸν καθαρὸν οἶνον ἀπὸ τὸν θωλὸν καὶ τὴν ὑποστάθμην κοινῶς τὸ κατακάθι, ἢ λάσπην, ἥτις καταβαίνει καὶ κατακάθηται εἰς τὸ κάτω μέρος τοῦ βαρελίου.

Μεταφέρουσι δὲ τὸν καθαρὸν οἶνον εἰς ἄλλο βαρέλιον νεωστὶ ἀδιασμένον ἀπὸ ὁμοίων οἴνων, ἀφοῦ πρῶτον καλῶς πλυθῆ καὶ καθαρισθῆ, ἢ εἰς κωνούριον βαρέλιον ἐπίσης πλυμμένον καὶ καθαρισμένον· τὸ μέλλον νὰ γεμισθῆ βαρέλιον συμφέρει νὰ θειώνεται, ἀφίναται ὀλίγας ὥρας μετὰ τὸν καπνὸν τοῦ θείου κλεισμένον καὶ, ἐν ᾧ ἀκόμη εἶναι γεμάτον καπνοῦ, νὰ βάλληται εἰς αὐτὸ ὁ οἶνος· ἢ θείωσις τῶν βαρελίων συμφέρει νὰ γίνηται εἰς κάθε μεταγγίσειν διότι συντελεῖ εἰς τὴν καλὴν τοῦ οἴνου συντήρησιν. Ὅταν ὅμως κατὰ πρῶτον βάλλομεν εἰς τὸ βαρέλιον τὸ γλυκὸς διὰ νὰ γίνῃ εἰς αὐτὸ ἡ πρώτη ζύμωσις, ἢ ἐκ τοῦ κάδου, ἢ θείωσις τῶν βαρελίων εἶναι περιττὴ, ἴσως δὲ καὶ ἐπιβλαβὴς, καθὰ ἰσχυρίζονται τινὲς ὡς ἐλαττώουσα τὴν ἐνέργειαν τῆς ζύμωσεως.

Τὸ μεταγγισμα λοιπὸν τῶν οἴνων γίνεται διὰ τινος σίφωνα (τρύμπας) ἀπὸ λευκοσίδηρον (τσένιε) ἐμβυλλομένου εἰς τὸ γεμάτον βαρέλιον καὶ ἔχοντος καμπυλωτὸν σχῆμα ὥστε ἡ μία αὐτοῦ ἄκρη στρέφουσα εἰς τὸ ἄνω νὰ φθάσῃ

μέχρι πέντε δακτύλους ἄνω τοῦ πιθιμένου (πάτου) τοῦ γεμάτου βαρελίου, διὰ νὰ μὴ ἀποροφᾷ καὶ τὸ θωλὸν μέρος τοῦ οἴνου καὶ ἡ ἄλλη ἄκρα ἔχουσα κάνουλα νὰ φθάσῃ εἰς τὸ ἐμπροσθινὸν μέρος τοῦ βαρελίου μέχρι τῆς θέσεως τῆς κάτω ὀπῆς αὐτοῦ.

Διὰ τοῦ σίφωνος τούτου ἀπὸ ροφίσωμεν δυνατὰ ἀπὸ τὸ μέρος τῆς κάνουλας σχηματίζεται καινὸν εἰς τὸν σωλῆνα τοῦ σίφωνος καὶ διὰ τῆς πίεσεως τοῦ ἀέρος ἐπὶ τοῦ οἴνου τοῦ γεμάτου βαρελίου πρὸς πλήρωσιν τοῦ κενοῦ, ὁ οἶνος ἐξέρχεται ὀρυκτικῶς καὶ καταρρέει εἰς ἀγγεῖον τὸ ὁποῖον ἄμα πλησιάζῃ νὰ γεμίσῃ τὸ ἀντικαταστασινόμενον δι' ἄλλου ἀδιάζοντες τὸ πρῶτον διὰ τοῦ χονίου εἰς τὸ νέον βαρέλιον, καὶ πάλιν τοῦτο ἀντικατασταίνει τὸ νεωστὶ γεμισθὲν εἰς τρόπον ὥστε ἡ ἐργασία γίνεται ταχυτάτη καὶ μὲ μεγάλην οἰκονομίαν χρόνου καὶ ἐργατικῶν ἡμερομισθίων.

Ἐν ἐλλείψει σίφωνος ἡ μετάγγισις γίνεται καὶ διὰ τῆς κάνουλας τοῦ βαρελίου ἀνοιγομένης τῆς τρύπας ὅπου ἡ κάνουλα προσαρμύζεται, δὴν δακτύλα ὑψηλότερα τοῦ ἐσωτερικοῦ τῆς κάτω δοῦγας τοῦ βαρελίου διὰ νὰ μὴ ἐξέρχεται ἐξ αὐτῆς τὸ κατακάθι καὶ τὸ θωλὸν μέρος τοῦ οἴνου ἢ κάνουλα πρέπει νὰ ἔχῃ μεγάλον στόμιον διὰ νὰ ἐξέρχεται ἄφθονος ὁ οἶνος καὶ διὰ τὴν ταχύτητα τῆς ἐργασίας καὶ διὰ νὰ μὴν ἀερίζηται καὶ βλάβηται ἀρσεύμενος ὅταν ἐξέρχεται εἰς μικρὸν πρῶτον.

§. 52. Τὰ κατακάθια καὶ τὸ θωλὸν μέρος τοῦ οἴνου τῶν κενοθέντων βαρελίων εἴπομεν εἰς χωριστὸν βαρέλιον ὅπου καθαρίζεται πάλιν καὶ ἀπογεμίζονται ἀργώτερα ἄλλα βαρέλια, ἢ ἂν ὁ οἶνος οὗτος φανῇ κατώτερος τὸν διατηροῦμεν καὶ ἐξοδεύομεν χωριστά.

§. 53. Ὁ σίδηρος, χαλκὸς καὶ ὀρυζαλικὸς καὶ πᾶν μέταλλον ὀξυδοῦμενον δὲν πρέπει νὰ εὐρίσκηται εἰς ἄμεσον ἐπαφὴν μὲ τὸν οἶνον καὶ μάλιστα ἐντὸς τῶν βαρελίων διὰ τοῦτο οὔτε καρφία πρέπει νὰ εἰσέρχωνται εἰς τὸ ἐσωτερικὸν τοῦ βαρελίου, οὔτε ἡ κάνουλα ἀπὸ ὀρυζαλικῶν νὰ

μένη πολλές ημέρας εις τὸ βαρέλιον, συμφέρει διὰ τοῦτο καὶ ἡ κάνουλα ἀκόμη νὰ ἴναι ἐκ τῶν ξυλίνων.

§. 54. Τὰ ἀδιαζόμενα βαρέλια πρέπει ἀμέσως νὰ πλύνωνται καὶ καθαρίζονται καλῶς ἢτε τὰ μετχειρισθῶμεν τὴν αὐτὴν ἡμέραν, ἢ καὶ ἂν πρόκειται νὰ μείνωσι κενὰ ἐπὶ πολλές ἡμέρας ἢ διὰ τὸ ἐρχόμενον ἔτος, διότι ἂν μείνωσιν ἄπλυτα καὶ ἀκαθάριστα ὀξειδῶνται.

Ἄρθρ. 6'.

Περὶ τοῦ ἀπλοῦ καὶ τεχνικοῦ καθαρισμοῦ τῶν οἴνων.

§. 55. Καθαρίζονται οἱ οἶνοι ἀφοῦ κατακαίσῃ ἡ ὑποστάτη μετὰ τὸ πρῶτον ἢ καὶ δεῦτερον μετάγγισμα, διὰ ζωτικῆς τεχνικῆς κόλλας, ἢ μὲ τὰ ἀσπράδια τῶν αὐγῶν μὲ ἰχθυόκολλα κλ.

§. 56. Τριῶν μέχρι τεσσάρων τὸ πολὺ αὐγῶν τὰ ἀσπράδια καθαρίζουν 100 ὀκάδας οἴνου· τὰ ἀσπράδια ἀφοῦ καλῶς κτυπηθῶν μὲ μικρὰν δέσμην ψιλοῦ σύρματος ἀνακατώνονται εἰς ἡμισίαν ὀκάν οἴνου ἐντὸς τοῦ ὁποίου διαλύομεν ἕξ ἕως 8 δράμια μαγειρικοῦ ἁλάτος καὶ τὸ ὅλον ῥίπτομεν εἰς τὸ βαρέλιον.

§. 57. Καθαρίζεται ἰδίως ὁ λευκὸς οἶνος διὰ τῆς λευκῆς ἰχθυοκόλλας ἢτις ἐπίτηδες κατασκευάζεται ἐκ τῶν ἐντέρων τῆς Μουρούνας προϊόντος τῶν θαλασσῶν καὶ ποταμῶν τῆς Ρωσσίας· τὴν ἰχθυόκολλαν ταύτην κόπτομεν εἰς μικρότατα τεμάχια· ἐν δράμι ἕξ αὐτῆς ἀρκεῖ διὰ τὸν καθαρισμὸν 100 ὀκάδων οἴνου, τὸ ποδὸν τοῦτο βάλλομεν εἰς πῆλινον γαβάθαν ἢ ἄλλο ἀγγεῖον πλατὺ καὶ προσθέτομεν 25 ἕως 30 δράμια ὕδατος προσθέτομεν ἀκόμη καὶ ἐν δράμιον τρυγικοῦ ὀξέως. Ὅταν ἡ κόλλα φουσιώσῃ καὶ ἀποξφοίσῃ τὸ ὕδωρ προσθέτομεν κατ' ὀλίγον καὶ ἕλλο ἐκ διακλειμμάτων ἐπὶ 2 ἕως 3 ἡμέρας μεχρισοῦ καταστήσει ὡς τὴν ἐλαφρὰν κρέμαν, ἔπειτα τὴν ἀρζώνομεν ἀκόμη μὲ ὀλίγον οἶνον ἀπὸ ἐκεῖνον τὸν ὁποῖον θὰ καθαρίσωμεν καὶ ἔπειτα τὴν ῥίπτομεν εἰς τὸ βαρέλι.

§. 58. Καθαρίζονται ἰδίως ὁ μέλας οἶνος διὰ τεχνικῆς

κόλλας ονομαζομένης *gelatine Lainé*. Ἐν τεμάχιον, ὅπως ταῦτα κατασκευάζονται ἐν Γαλλίᾳ, ζυγίζει 8 δράμια καὶ ἀρκεῖ διὰ τὴν καθάρισιν 150 οκάδας οἴνου, ἂν ὁ οἶνος εἶναι πολὺ πλούσιος κατὰ τὸ ζάχαρι καὶ τὰς λοιπὰς οὐσίας του καὶ δυνατὸς, συμφέρει ἢ αὐξάνωμεν τὸ ποσὸν καὶ τὴν ἐπαναλαμβάνηται ὁ καθαρισμὸς ἐν ἀνάγκῃ.

Ἡ κόλλα αὕτη διαλύεται εἰς 75 δράμια ὕδατος ἐντὸς ἀγγείου τὸ ὁποῖον βάλλεται ἐπὶ τοῦ πυρὸς καὶ ἀνακατώνεται μέχρις ἑντελῶς διαλυθῆ ἡ κόλλα, καὶ ἔπειτα ἀφίεται ἕως τὴν καταντήσῃ χλιαρὰ μόνον καὶ τότε ῥίπτεται εἰς τὸ βαρέλιον.

§. 59. Ἀπ' ὅλων τούτων τῶν τρόπων τούτων ὁ καθαρισμὸς διὰ τῶν ἀσπιδίων τῶν αὐγῶν ἐφ' ὅλων τῶν οἴνων καὶ μάλιστα τῶν λευκῶν εἶναι ὁ προχειρότερος, ἀρκετὰ ἐπιτυχῆς καὶ ἐλιγώτερον δαπανηρὸς διὰ τοὺς μικροὺς ἰδιοκτήτας.

§. 60. Ὅταν ῥίψωμεν εἰς τὸ βαρέλιον ἓν ἐκ τῶν ἄνω μέσων τοῦ καθαρισμοῦ μὲ μίαν βούρτζαν ἀπὸ σκληρὰς τρίχας προσκολλημένας εἰς τὸ ἄκρον σιδηροῦ ἑλαστικοῦ φέροντος ὀπίσθεν μικρὰν λαβὴν μακροῦς 60/00 τοῦ γαλλομέτρου, τὴν ὁποίαν βούρτζαν ἐμβάλλομεν διὰ τῆς ὀπῆς, ἀνακατώνομεν τὸν ἐν τῷ βαρέλιῳ οἶνον μὲ ταχυτητα καὶ καθ' ὅλα τοῦ βαρελίου τὰ μέρη, ὥστε ἡ κόλλα νὰ ἐξάπλωθῃ εἰς ὅλον τὸν οἶνον ὅστις ἐκ τοῦ δυνατοῦ κτυπήματος ἀφρίζει καὶ ἐξέρχεται ὁ ἀφρὸς ἀπὸ τὴν ὀπὴν τοῦ ἄκνου· ἔπειτα κλείεται τὸ βαρέλιον καὶ μετὰ δέκα ἢ δεκαπέντε ἡμέρας μεταγγίζεται ὁ οἶνος. Ἡ κόλλα τοιοῦτοτρόπως ἐνουμένη εἰς ὅλον τὸ ποσὸν τοῦ οἴνου σχηματίζει ἐν θωλὸν καὶ κολιῶδες νέφος, τὸ ὁποῖον καταβαίνει βραδέως εἰς τὸ κάτω μέρος τοῦ βαρελίου συμπαρασύρον ὅλας τὰς ὕλας αἱ ὁποῖαι ἐμποδίζουν ἢ δύνανται νὰ θλάψωσι τὴν καθαριότητα τοῦ οἴνου.

§. 61. Θέλοντες νὰ δοκιμάσωμεν τὴν ποιότητα καὶ τὴν κατάστασιν τοῦ οἴνου ἀντὶ τὴν βούρτζαν μὲ τὸ βαρέλιον ἀνοίγομεν τὴν ὀπὴν τοῦ ἄκνου καὶ ἐμβάλλομεν μέρος μικρὸν διὰ τινος μικροῦ ροφητικοῦ σωλήνος κοινῶς καλου-

μένου κ λέ φ τ ο υ , τὸν ὁποῖον οἱ Γάλλοι ἐνομάζουσι *puise-vin*. Τὸ ἐργαλίον τοῦτο εἶναι μικρὸς σωλὴν ἀπὸ λευκοσίδηρον (τενεκέν) μακροῦς 25/00 τοῦ γαλλομέτρου καὶ ἔγκους ὡς τὸ χονδρὸν καλάμιον μὲ δύο μικρὰς τρύπας εἰς τὰ δύο ἄκρα τελειόνοντα κονοσδῶς· τοῦτον βυθίζομεν εἰς τὸν οἶνον καὶ ἐκ τῆς κάτω τρύπας εἰσέρχεται ὁ οἶνος, ἔπειτα διὰ τοῦ μεγάλου δακτύλου (ἀντίχειρος) κλείομεν τὴν ἐπάνω τρύπαν του καὶ ἐμποδίζοντες οὕτω νὰ εἰσέρχεται ὁ ἄηρ τὸν ἐκβάλλομεν ταχέως καὶ ἀδιάζομεν τὸν οἶνον εἰς τὸ ποτήριον ἀνοίγοντες τὴν ἐπάνω τρύπαν.

§. 62. Μικρὰ ἄλλα βοηθητικὰ ἐργαλῖα εἶναι χρήσιμα ὡς ἀρήθια διὰ τῶν ὁποίων ἀνοίγονται αἱ τρύπαι τῶν βαρελίων, πώματα αὐτῶν, μικροὶ κάδοι ἢ μαστέλαι, ἀγγεῖα διὰ τὰς μεταγίσεις, γονία καὶ ἄλλα μικρὰ βοηθητικὰ μέσα περὶ τῶν ὁποίων δὲν εἶναι ἀνάγκη νὰ γίνῃ ἐκτεταμένη ἐξήγησις διότι ταῦτα ὁ οἰνοποιὸς καὶ ἰδιοκτῆτης ἐκ τῆς πρακτικῆς ἐργασίας θέλει γνωρίσει καὶ προμηθευθῆ, ὁδηγούμενοι εἰς πᾶσαν ἀπορίαν ἀπὸ τὸ ἐργοστάσιον τῆς ἐν Πάτραις ἐταιρίας τῆς Ἑλληνικῆς Οἰνοποιίας.

Ἄρθρ. ι.

Ἰδιαιτέρας ὁδηγίαι περὶ τῆς κατασκευῆς

τῶν λευκῶν οἴνων.

§. 63. Διὰ τὸν λευκὸν οἶνον, ὡς ἐξηγήσαμεν καὶ εἰς τὰς γενικὰς ὁδηγίας, τὸ γλεῦκος πρέπει τὸ ταχύτερον, μετὰ τὸ πάτημα, νὰ χωρίζεται ἀπὸ τὰς ἄλλας ὕλας τῶν σταφυλίων ἢ δηλαδὴ τὰ στέμφυλα. Ἐξ αὐτῶν τὸ κοτζάμιον περιέχει ἱκανὴν στυπτικὴν οὐσίαν ἢ τὸ τανίνον, τρυγικὴν πύσσινον καὶ ἄλλα ἄλατα. Αἱ φλοῦδαί τῶν βαγῶν περιέχουσι μέτριον τι ποσὸν τανίνου τὰ αὐτὰ ἄλατα ὡς καὶ τὸ κοτζάνι, οὐσίαν τινα ἐλαιώδη καὶ τὴν χρωματιστικὴν ὕλην. Οἱ σπόροι δὲ περιέχουσι οὐσίαν ἀλευρώδεις, ἐλαιώδεις, κολλώδεις, λεύκωμα τανίνου καὶ ἄλλα ὄργανικὰ καὶ ὀργανικά.

Όλα αὐτὰ κί οὐσίαι χωρὶς νὰ συσταίνουσιν οὐσιωδῶς τὴν οἰνώδη ζύμωσιν υποβόηθουν ὁμῶς αὐτὴν καὶ βιάζουσιν τὰς περιόδους τῆς. Εἶναι δὲ βεβαιωμένον, ὅτι ὁ οἶνος διαφέρει οὐσιωδῶς, ὅταν ἡ ζύμωσις γίνεται μὲ τὰ στέμφυλα, ἀπὸ τὸν οἶνον τοῦ ὁποίου ἡ ζύμωσις γίνεται εἰς καθαρὸν γλευκος, ὅχι μόνον κατὰ τὸν χρωματισμὸν, ἀλλὰ καὶ κατὰ τὴν ἐνέργειάν του ἐπὶ τῆς ἀνθρωπίνης ὑγείας καὶ

Ὁ μὲν λευκὸς οἶνος συστάινεται ὡς ἐρεθιστικὸς τοῦ νευρικοῦ συστήματος, ὁ ἐλαφρὸς μάλιστα ἐνεργεῖ μὲ ταχύτητα διερεθίζων καὶ δυναμώνων τὰς λειτουργίας τῶν ἐκκριτικῶν ὀργάνων διεργόμενος δι' αὐτῶν καὶ τοῦ οὖρου, διὰ τοῦτο ἡ ἐνέργειά του εἶναι μικρᾶς διαρκείας.

Ὁ δὲ μέλας ἢ κόκκινος οἶνος ὁ ἐνζυμωθεὶς μὲ τὰ στέμφυλα εἶναι τονικὸς καὶ δυναμοτικὸς τῶν νεύρων καὶ τῶν μυῶν καὶ ἐοικηθεὶ τὴν χόνευσιν ἢ ὀργανικὴ του ἐνέργεια διαρκεῖ περισσότερο, δὲν αὐξάνει οὔτε τὴν ἄδηλον διαπνοήν, οὔτε τὰς ἐκκρίσεις διὰ τῶν οὖρων κλ. τέλος ἡ γενικὴ του ἐνέργεια εἶναι στυπτικὴ, δυναμοτικὴ καὶ διαρκεστέρα.

§. 64. Ὁ λευκὸς οἶνος θεωρεῖται ἀπὸ τοὺς οἰνολόγους γνησιότερος, διότι ἔχει εἰς ἀνώτερον βαθμὸν τὰς ἀναγκαίαις τοῦ οἴνου ιδιότητας καὶ ὡς κατασκευαζόμενος ἀπὸ μόνον τὸν ζυμὸν τῶν σταφυλίων εἰς τὸν ὁποῖον δὲν πλεονάζουν ἕτερογενεῖς οὐσίαι, διὰ τοῦτο καὶ ἡ κατασκευὴ του εἶναι ἀπλουστέρα, σύντομος καὶ μᾶλλον ἐπιτυχής.

§. 65. Όλα τὰ σταφύλια ἄσπρα καὶ ἐλαφρῶς χρωματισμένα δίδουν λευκὸν οἶνον ἀρκεῖ ἀμέσως μετὰ τὸ κόψιμον αὐτῶν νὰ γίνεται τὸ πάτημα καὶ χωρίζονται τὰ στέμφυλα ἀπὸ τὸν ζυμὸν.

Τὰ ἔχοντα πολλὴν τὴν χρωματιστικὴν ὕλην ἐν Ἑλλάδι ὡς τὰ μαυροστάφυλα τῶν ξηρῶν καὶ θερμότεραν θέσεων δὲν πρέπει νὰ μεταχειρίζομεθα εἰς τοὺς λευκοὺς οἶνους, διότι ταῦτα, ὅταν μάλιστα πιεσθῶν εἰς τὸ πρέκολον, χύνουν ὑποκόκκινον ὕλην καὶ χρωματίζουν τοὺς λευκοὺς οἶνους.

§. 66. Σταφύλια τινά, τὰ ὁποῖα δίδουν κακὸν οἶνον μέλαν ἢ κόκκινον, ὡς ζυμωθέντα μὲ τὰ στέμφυλα, ἠμποροῦν νὰ δώσουν καλὸν κατασκευαζόμενον λευκόν.

§. 67. Τέλος ὁ λευκὸς οἶνος θεωρεῖται τὸ καλλίτερον καὶ τὸ γνησιώτερον δείγμα καὶ ἡ βάσις κάθε εἴδους σταφύλιου, τοποθεσίας, κλίματος καὶ χρόνου, διότι ἀφοῦ καλῶς γνωρισθῆ ἡ ποιότης του δύναται εὐκολότερον καὶ μετὰ περισσοτέρας ἐπιτυχίας νὰ καθοδηγήσῃ αὐτὴ εἰς τὸ μέλλον τὸν οἴνοποιον εἰς ὅ,τι συμφέρει νὰ πράξῃ. ἂν θελήσῃ νὰ τὸν κατασκευάσῃ χρωματισμένον, ἢ καὶ ἂν ἐξακολουθῆ νὰ τὸν κατασκευάζῃ λευκόν.

§. 68. Τοῦ λευκοῦ οἴνου ἡ γεῦσις καθὼς καὶ τῶν χρωματισμένων δεν προσδιορίζεται ἀπὸ επιστημονικοὺς κανόνας, ἀλλὰ μόνον κρίνεται ἀπὸ τὴν συνήθειαν καὶ τὴν ἐμπειρίαν, ὥστε ὁ κάλλιστος οἶνος διὰ τὴν γεῦσιν ἐνὸς ἐμπείρου προχρωματογνώμονος συμβαίνει νὰ μὴ εὐχαριστῆ τὸν ἄπειρον καὶ τὸν συνηθισάντα νὰ πίνῃ ἄλλης ποιότητος οἶνον καὶ μάλιστα τοὺς πίνοντας τοὺς βαρεῖς ἢ τοὺς βίτηνομένους καὶ γηψομένους οἴνους.

§. 69. Διὰ τὴν κατασκευὴν τοῦ λευκοῦ Ἀρχαίου ὅπως ἐν τῷ ἐργαστασίῳ τῆς ἐν Πάτραις Οἴνοποιτικῆς Ἐταιρίας κατασκευάζεται, ὅλα τὰ κοινὰ ἀσπροστάφυλα ἠνωμένα κατὰ τὸ ἥμισυ μὲ ἀσπροφίλερα, αὐγουστουλίδια καὶ μικρὸν ποσὸν μοσχοστάφυλα, ἠνωμένα ἀπὸ θέσεις μὲν ξηρὰς ἢ χαλικούχους δίδουν ἀξιόλογον τὸν λευκὸν οἶνον καὶ ἀρκετὰ πνευματώδη καὶ εὖοσμον. Ὅταν τὸ ἥμισυ τῶν τοιούτων σταφυλίων προέρχεται ἀπὸ τόπους ὑγροῦς ὁ οἶνος γίνεται ἐπίσης καλὸς ἀλλὰ μέτριος κατὰ τὴν πνευματικὴν του δύναμιν· ὅταν ἀπὸ μόνον θέσεις ὑγρὰς ὁ οἶνος γίνεται ἐλαφρὸς καὶ κατωτέρως ποιότητος ἀλλὰ σώζων τὸν αὐτὸν τύπον τῶν δύο προηγουμένων.

§. 70. Τὰ πολὺ ὑδαρῆ ἀσπροστάφυλα καὶ μάλιστα τὸ κελούμενον Περχωρήτικον δίδουν πολὺ ἀδύνατον καὶ ἀνούσιον τὸν λευκὸν οἶνον· μὲ τοῦτον συμφέρει μόνον νὰ κόπτωμεν τὸν πολὺ πνευματώδη ἐκ θέσεων ξηρῶν καὶ ἐκ

σταφυλῶν πλουσίων, ἢ τὸ εὐκολότερον εἰς τὰς τελευταίας ταύτας σταφυλὰς νὰ προσθέτωμεν κατὰ τὴν ὥραν τοῦ πατήματος τὸ ἐν τρίτον ὀλιγώτερον ἢ περισσώτερον ἀπὸ τὰ ὑδαρῆ σταφυλίαι ἀναλόγως τῆς πνευματικῆς δυνάμεως τὴν ὁποῖαν ἐπιθυμοῦμεν νὰ ἔχη ὁ οἶνος.

§. 71. Ἐκ τῶν ἀνκλιμῶν τούτων καὶ ἐκ τῆς παρατηρήσεως τοῦ πλούτου κάθε τρυγητοῦ δύναται νὰ ὀδηγηθῆ ἕκαστος ὡς πρὸς τὸν λευκὸν οἶνον τὸν ὁποῖον ἐπιθυμεῖ νὰ κατασκευάσῃ. Ἐν γένει δὲ συστάινεται εἰς τοὺς ἀμπελοκτῆμονας τῆς Ἑλλάδος νὰ ἐπιμεληθοῦν τὴν κατασκευὴν τοῦ λευκοῦ οἴνου ὡς ἀπλουστέραν, καὶ μολονότι οἱ οἶνοι οὗτοι δὲν εἶναι εἰς γενικὴν χρῆσιν ὡς οἱ μέλανες ἢ κόκκινοι, δύνανται ὅμως διὰ τῆς καλῆς τῶν κατασκευῆς καὶ ποιότητος βοηθουμένας καὶ ἐκ τοῦ κλίματος, νὰ εὐρωσιν ἀμέσως καταναλωτὰς εἰς τὸ ἐξωτερικὸν καὶ πρὸ πάντων εἰς τὴν Ἀγγλίαν ὅπου ὁ καλὸς λευκὸς οἶνος ζητεῖται καὶ ἐξοδεύεται εἰς τιμὰς ἀριστὰς ὠφελίμους· βραδύτερον δὲ δύναται νὰ συστήσῃ καλλίστην φήμην καὶ νὰ υπερτιμηθῇ.

§. 72. Καθ' ὅσον εἶπομεν εἰς τὰς γενικὰς ὀδηγίας, περὶ τῆς κατασκευῆς τῶν λευκῶν οἴνων, προσθέτομεν ἀκόμη, ὅτι μετὰ τὸ πάτημα διὰ τῶν ποδῶν τῶν σταφυλῶν καὶ τὸν ἄμεσον χωρισμὸν τοῦ ζυμοῦ ἀπὸ τὰ στέμφυλα, βάλλομεν ταῦτα εἰς τὸ πιεστήριον καὶ χωρὶς ἀναβολῆς τὰ στίπτομεν. Ὁ ζυμὸς ὅστις τρέχει, ἥτε ἀπὸ τὸ πρῶτον πάτημα, ἥτε ἀπὸ τὸ πιεστήριον διακμοιράζεται εἰς τὰ βάρηλια, τὰ ὁποῖα θὰ γαμίσωμεν ἐκ τοῦ τρύγου τῆς ἰδίας ἡμέρας, ὥστε νὰ ἦναι ὁμοειδῆς καὶ τῆς αὐτῆς ποιότητος.

§. 73. Ἡ ζύμωσις τῶν λευκῶν οἴνων γίνεται ἐντὸς τῶν βαρελίων ἢ βάσις αὐτῆς εἶναι τὸ ζάκχαρι τῶν σταφυλῶν, τὸ δὲ ἀποτέλεσμα τῆς ζύμώσεως ἢ μεταβολὴ τοῦ ζάκχαρι εἰς πνεῦμα, διαλυομένου ἐντὸς τοῦ οἴνου, καὶ εἰς ἀνθρακικὸν ὀξὺ τὸ ὁποῖον ἐξατμίζεται εἰς σχῆμα ἀερίου (gaz). Αἰτία τοῦ ἀποτελέσματος τούτου εἶναι αὐτὴ ἡ ἐργασία τῆς ζύμώσεως ἐνδυναμουμένης ἀπὸ τὸ ὀξύγονον

τοῦ αἵρου, τὸ ὁποῖον ἀπορροφᾶται καλλήτερα εἰς θερμοκρασίαν μεταξὺ τῶν 12 μέχρι τῶν 28 βαθμῶν τοῦ Ρεομούρου ἄνω τοῦ μηδενικοῦ.

§. 74. Διὰ τῆς ζύμωσης ἑκατὸν μέρη τοῦ ζάκχαρι διαλύεται καὶ ἀφίνει 51 περίπου μέρη οἰνόπνευμα καὶ 49 ἀνθρακικὸν ἀξύ. Ἐν μέρος ζύμης διαλύει 60 ἴσα μέρη ζάκχαρι ἢ καλλήτερα δὲ θερμοκρασία διὰ τ' ἀποτελέσματα ταῦτα εἶναι ἢ μεταξὺ τῶν 16 μέχρι τῶν 24 βαθμῶν τοῦ Ρεομούρου ἄνω τοῦ μηδενικοῦ. Κάτω τῶν 8 βαθμῶν ἢ ζύμωσις παύει. Ἡ ποσότης τοῦ διαλυθέντος ζάκχαρι εἶναι ὀλιγοτέρα ὅταν ἢ ζύμωσις γίνεται εἰς ἀτμοσφαῖραν ἄνω τῶν 32 βαθμῶν, παρὰ ὅταν γίνεται ἐντὸς τῶν βαθμῶν 16—24. Εἰς τὸν πάγον, δηλαδή, κάτω τοῦ μηδενικοῦ ἢ ζύμωσις ἐντελῶς παραλύει καὶ ἐνεργεῖ, πάλιν ὅταν ἢ θερμοκρασία ἔλθῃ βοηθητικῆ.

§. 75. Ὡς καὶ ἀλλαχοῦ παρατηρήσαμεν μεγάλην ἐπιδρῶν ἔχει καὶ τὸ ποσὸν τοῦ γλεύκου εἰς ἕν σῶμα καὶ ἐντὸς ἐνὸς βάρελιου ὅσον τὰ βάρηλια εἶναι μεγαλύτερα τόσον ἢ ζύμωσις γίνεται βιοσιότερα καὶ συντομοτέρα καὶ τόσον τὰ διάφορα φαινόμενα τῆς φυσικῆς συστάσεως τοῦ γλεύκουσκατεργάζονται ταχύτερον. Τὰ μετρία χωρητικότητος βάρηλια ἀπὸ 200 ἕως 300 ὀκάδων εἶναι τὰ καλλήτερα, διότι εἶναι καὶ εὐχρηστότερα καὶ ἢ ζύμωσις οὔτε βεβηισμένη γίνεται, οὔτε πάλιν πολὺ βραδεία, ὁ δὲ οἶνος διατηρεῖται καλῶς καὶ περιποιεῖται εὐκολα ἕως νὰ ὠριμάσῃ ἐντελῶς καὶ δοθεῖ εἰς τὸ ἐμπόριον.

Ὁ Κύριος J. Cayot εἰς τὸ περὶ οἰνοποιίας ἀξιόλογον διὰ τὴν ἐπιστημονικὴν καὶ πρακτικὴν ἀξίαν σύγγραμμά του, παρατηρεῖ ὅτι ὁ οἶνος εἰς τὰ μεγάλα δοχεῖα πάσχει ὅ,τι ὁ ἄνθρωπος εἰς τὰς μεγάλας πόλεις ὅπου ὁ βίος εἶναι θορυβώδεις, σύντομος πλήρης σφαλμάτων ἀσθενειῶν καὶ ἄλλων αἰτίων διαφθορᾶς ὁ οἶνος λοιπὸν, λέγει, ἔῃ ἡσυχότερα καὶ περισσότερον ὡς καὶ ὁ ἄνθρωπος ἐντὸς μικροῦ κύκλου καὶ μεμονομένος, καὶ ὅτι τὸ βουκάλιον εἶναι ὡς εἰπεῖν τὸ ἐρημητήριον τοῦ οἴνου.

§. 76. Ο οίνος από τῆς γεννήσεώς του μέχρι τῆς τελευταίας του, προερχομένης ἀπὸ ἀσθένειαν, ἢ ἀπὸ μεγάλην παλαιότητα, δὲν εἶναι χημικὸν τι κράμα τοῦ ὁποῖου τὰ διάφορα στοιχεῖα νὰ εἶναι ἀκριβῶς προσδιορισμένα, ἀλλ' εἶναι ποτὸν τὸ ὅποιον ἔχει ἰδιόζουσαν ὑπαρξίν ζῆ, ἔχει τὴν νεότητά του, τὴν ἀνδρικήν του ἡλικίαν, τὸ γῆρας καὶ τέλος ἀπογῆράσκει καὶ παραλύει. Ὅσον ὁ οἶνος εἶναι πλουσιώτερος καὶ πνευματοδέστερος τόσον τὰ διάφορα στάδια τῆς ζωῆς του εἶναι διακριέστερα. Οἱ πολλὰ ἑλαφρεῖς οἶνοι ἔχουν ἀναλόγως τὴν ζωὴν των βραχυτέραν. Εἰς τὰ ψυχρὰ κλίματα οἱ οἶνοι ἐν γένει εἶναι πλέον μακρόβιοι, παρὰ εἰς τὰ θερμὰ. Ὅσον λοιπὸν μεγαλητέρα εἶναι ἡ θερμοκρασία εἰς τὴν ὁποίαν διατηροῦμεν τοὺς οἶνους τόσον τὰ διάφορα στάδια τῆς ζωῆς των εἶναι συντομώτερα καὶ ἡ ζωὴ των βραχυτέρα.

§. 77. Τῶν λευκῶν οἶνων ἡ ζύμωσις διαρκεῖ περισσότερον ἀπὸ τὴν ζύμωσιν τῶν χρωματισμένων, διότι τὸ γλεύκος καθαρίζεται καὶ χωρίζεται πρὸ τῆς ζυμώσεως ἀπὸ τὰ στέμφυλα, τὰ ὅποια ὡς ἐρέθη ἐπισπεύδουν αὐτὴν καὶ αὐξάνουν τὴν θερμότητά της.

§. 78. Ἡ ζύμωσις καὶ τὰ φαινόμενα τοῦ βρασίματος τοῦ γλεύκους προέρχονται ἐκ τῶν ἑξῆς αἰτίων.

Αἱ ἀζωτικαὶ ὕλαι αἱ ὁποῖαι περιέχονται εἰς τὸ γλεύκος, ὅταν θ' ἀρχίσῃ ἡ ζύμωσις σχηματίζονται εἰς πολὺ μικρὰ σφαιρίδια ζύμης τὰ ὅποια ἐνδυναμούμενα ἐκ τῆς παρουσίας καὶ τῆς ἀπορροφήσεως τοῦ ὀξυγόνου τοῦ ἀέρος πολλαπλασιάζονται καὶ ἐξογκοῦνται, ταῦτα δὲ ἀμέσως προσβάλλουν τὸ ζάκχαρι καὶ τὸ μεταβάλλουν καὶ διαχωρίζουν εἰς πνεῦμα καὶ ἀνθρακικὸν ὀξύ. Τὸ ἀνθρακικὸν ὀξύ ἢ ἄζωτον ἐκφευγὸν ἀπὸ τὸ γλεύκος εἰς σχῆμα ἀερίου (gaz) προξενεῖ τὰς φυσικαλίδας καὶ τὸ βράσιμον τὸ ὅποιον ἀκούομεν κατὰ τὴν ζύμωσιν. Τὸ ἀνθρακικὸν ὀξύ ἐκφευγὸν συμπρακτῶρει ἰκανὴν ποσὴν τῆς ζύμης καὶ μέρος ἀπὸ τὰς λευκώδεις ὕλαι, αἱ ὁποῖαι ὕλαι σχηματίζουσι τὸν ἀφρόζωθον ἐκφευγόντα καὶ τοῦτον διὰ τοῦ ἀφρίσματος, ἐν ᾧ

μέρος τῆς ζύμης καταβαίνει πάλιν εἰς τὸν πάτον τοῦ βαρελίου εἰς σχῆμα μικρῶν καὶ μελανῶν κόκκων καὶ ἐνοῦται μὲ τοὺς ἤδη καταπεσόντας σχηματίζοντας ὁμοῦ τὸ κατακάθι, ἢ τὴν ὑποστάθμην τοῦ βαρελίου.

§. 79. Μετὰ τὴν πρώτην θορυβώδη ζύμωσιν, ἥτις εἰς τὸν λευκὸν οἶνον διαρκεῖ ἀπὸ 4 ἕως 30 ἡμέρας, ὁ οἶνος ἐξακολουθεῖ νὰ ἐνζυμοῦται ἡσυχότερα καὶ μετ' ὀλίγον φαίνεται ὅτι ἐντελῶς ἡσυχάζει, ἀλλὰ διατηρεῖ ἀκόμη ἀδιάλυτον ζάχαρι ζύμην, ὀξέα καὶ ἄλατα διὰ νὰ κατεργάζεται ἀνεπαισθήτως καὶ εἰς τὸ μέλλον. Ἐπιστημονικῶς δὲν ἐγνωρίσθησαν ἀκόμη ὅλα τὰ μυστήρια τῆς κατεργασίας ταύτης ἢ μάλλον τῆς ἀδήλου ταύτης ζυμώσεως. Οἱ κανόνες λοιπὸν τοὺς ὁποίους συμφέρει ν' ἀκολουθῆ τις ἐπὶ τῆς ζωῆς τῶν οἴνων πρέπει νὰ στηρίζονται εἰς τὴν ἀλόγηστον πείραν καὶ τὰς ἐπιτυχεῖς παραδόσεις. Ἐν τούτοις γνωστὸν εἶναι μόνον, ὅτι ἀφοῦ παύσῃ ἡ πρώτη ζύμωσις, ἥτις εἶναι ἀναγκαιοτάτη διὰ τὴν σύστασιν τοῦ οἴνου, συμφέρει νὰ μεταφέρωμεν τὰ βαρέλια εἰς ψυχροτέραν ἀτμοσφαῖραν, ὥστε ἡ κατεργασία τοῦ οἴνου νὰ γίνεται ἡσυχότερα.

§. 80. Διὰ νὰ γίνῃ ὑπόγλυκος ὁ λευκὸς οἶνος μετριάζεται ἡ ἐνέργεια τῆς πρώτης ζυμώσεως καὶ τὰ βαρέλια τοποθετοῦνται εἰς ψυχρὰ ὑπόγεια. Διὰ τὸν ξερὸν οἶνον, τὸν κοινῶς λεγόμενον ἀδρῆν, πρέπει ἀπεναντίας νὰ παρατείνεται καὶ ἐνδυναμῶνεται ἡ ζύμωσις διὰ τῆς καταλλήλου θερμοκρασίας. Προσέτι ἡ χωρητικότης τῶν βαρελίων καὶ ἡ διάφορος θερμοκρασία καθὼς καὶ τὰ διάφορα εἶδη τῶν σταφυλίων ἡμποροῦν οὐσιωδῶς νὰ μεταβάλλουν τὴν ποιότητα τῶν λευκῶν οἴνων καὶ εἰς ταῦτα ἡ προσοχὴ καὶ ἀκριβὴς πείρα ἡμποροῦν ἀσφαλέστερον νὰ ὀδηγήσῃ τὸν οἴνοποιόν.

§. 81. Τὰ βαρέλια δὲν πρέπει νὰ γεμίζονται μὲ γλεῦκος ἕως ἐπάνω, ἀλλὰ δύο ἢ τρεῖς δακτύλους ἐλιγώτερον ὥστε ἐκ τῆς πρώτης ζυμώσεως νὰ μὴ χύνεται ἔξω τοῦ βαρελίου ὁ ἀφρός καὶ μετ' αὐτοῦ ἰσχνὸς οἶνος, διότι ὁ

ἀφρός δὲν ἔχει ἄλλην ιδιότητα παρὰ ἐκείνην τῆς ζύμης, τὴν ὁποίαν συμπαρασύρει καὶ τὰ ἐξ αὐτῆς ἀπομεινάρια, τὰ ὁποῖα κατακάθονται καὶ σχηματίζουν τὴν υποστάθμην.

§. 82. Γενομένης τῆς πρώτης ζυμώσεως εἰς τὰ βαρέλια ἢ ὀπῆ ἢ ὄκνος αὐτῶν κλείεται δι' ἑνὸς ἀμπελοκλήματος ἢ τεμαχίου λινάτζας καὶ πλακόνου με ταῦτα μὲ μίαν πέτραν ἢ βάλλομεν εἰς τὴν ὀπῆν πῶμα ὑδραυλικόν· ἐπειδὴ δὲ ἐν καιρῷ τῆς πρώτης ζυμώσεως τὸ ἐπάνω εὐκαιρον μέρος τοῦ βαρελίου εἶναι γεμάτον ἀπὸ ἀνθρακικῶν ἀερίων καὶ ὁ ἐξωτερικὸς ἀήρ δὲν βλάπτει, εἶναι ἀδιάφορον ὁποιοῦνδήποτε σκέπασμα μεταχειρισθῶμεν εἰς τὴν περίοδον ταύτην. Μετὰ τὴν πρώτην ὕμωσιν ζύμωσιν πρέπει τὰ βαρέλια ν' ἀπογεμίζονται ἐπιμελῶς καὶ νὰ κλείεται ὁ ὄκνος μὲ τὸ πῶμα χωρὶς νὰ τακόνεται πολὺ ἀλλὰ νὰ μείνῃ μικρὰ διάξοδος τοῦ ἀνθρακικοῦ ἀερίου, τὸ ὁποῖον ἐξακολουθεῖ νὰ ἐξέρχεται, μὴ ἐκ τοῦ δυνατοῦ κλεισίματος σπάσῃ τὸ βαρέλιον ἢ αἱ δοῦγαι μετατοπίσῃ καὶ ὁ οἶνος χυθῆ ἕως ν' ἀποβράσῃ ἐντελῶς καὶ τότε σφίγγεται καλὰ τὸ πῶμα καὶ τὰ βαρέλια μεταφέρονται εἰς ὑπόγειον ἢ εἰς τὴν οἰνοθήκην εἰς τὴν ὁποίαν εἶναι εὐκολότερον καὶ συμφερότερον διὰ νὰ τοποθετῶνται οἱ λευκοὶ οἶνοι τὸν πρῶτον χειμῶνα, ἀρκεῖ νὰ εἶναι σκιαδεραὶ καὶ ὄχι προσήλια καὶ νὰ ἔχωσιν ὀλίγον τὸ φῶς, ἀφοῦ δὲ καθαρισθῶσιν οἱ οἶνοι περὶ τὰ τέλη τοῦ Μαρτίου ἢ ἀρχῆς Ἀπριλίου νὰ καταβιάζουσι αὐτοὺς οἱ ἔχοντες εἰς τὰ ὑπόγεια χάριν τῆς καλῆς τῶν συντηρήσεως, ἢ τοὺς διατηροῦν εἰς οἰνοθήκην προφυλάττοντες αὐτὴν τὸ θέρος ἀπὸ τὸν ὑπερβολικὸν καύσωνα καὶ τοὺς θερμοὺς ἀνέμους διὰ καταβροξυμάτων καὶ τοῦ κλεισίματος τῶν θυρίδων.

§. 83. Ἀφοῦ ἡ πρώτη ζύμωσις γίνῃ ἐντελής ἂν θέλωμεν νὰ καταστήσωμεν τὸν λευκὸν οἶνον πόσιμον καὶ ἐμπορεύσιμον τὸ ταχύτερον, τὰ βαρέλια πρέπει νὰ τεθῶσιν εἰς μέρος ὅπου τὸ δυνατώτερον ψῦχος τοῦ χειμῶνος κατὰ τὸν μῆνα Δεβρίου ἢ Ἰανουάριον νὰ καταντᾷ μέχρι τοῦ πάγου, ἀλλ' ὁ οἶνος νὰ μὴ παγῶνῃ εἰς τὰ βαρέλια τὸ ὁποῖον

οὐδέποτε συμβαίνει εἰς τὸ κλίμα τῆς Ἑλλάδος. Ἡ θερμοκρασία αὕτη εἶναι ἡ καλυπτέρα διὰ τὴν μετάγγισιν κάθε εἶδους οἴνου καὶ μάλιστα τοῦ λευκοῦ ἐκ τοῦ ὀποίου τὸ μεγάλο ψυχὸς χωρίζει ὄλας τὰς ὕλας καὶ ἄλατα τὰ ὁποῖα κατακάνονται ἐντελῶς εἰς τὸ βαρέλιον καὶ εἰς αὐτὴν τὴν κατάστασιν χωρὶς νὰ εὐρεθῶμεν εἰς τὴν ἀνάγκην καθαρισμοῦ δι' ἄλλων βοητικῶν μέσων μεταγγιζόμενος ὁ οἴνος εἶναι καθαρότερος πολλᾶκις ἀπὸ ἄλλους λευκοὺς δύο καὶ τριῶν ἔτων τοποθετημένους εἰς θερμοκρασίαν μεταξὺ τῶν 10—12 βαθμῶν τοῦ Ρεομούρου καὶ καθαρισμένους ἂν δὲ θελήσωμεν νὰ καθαρίσωμεν τὸν οἶνον καὶ μὲ ἄλλα βοηθητικὰ μέσα, ἡ πρώτη ἰδίως μετάγγις πρέπει νὰ γίνεται εἰς τὸ δυνατώτερον ψυχὸς καὶ εἰς ξηρὸν καὶ καθαρὸν καιρὸν.

§. 84. Ὅσον ἀδιάφορον εἶναι τὸ ἀπογέμισμα τῶν βαρελίων εἰς τὴν πρώτην ζύμωσιν τοῦ οἴνου, τόσον τοῦτο εἶναι ἀναγκαῖον ἅμα τὸ θερμῶδες βράσιμον πάιση, μετὰ τὸ ὁποῖον ὅμως ἐξικολουθεῖ νὰ κατεργάζεται ὁ οἴνος ἀνεπαισθήτως διὰ τῆς ἀδήλου ζυμώσεως ἧτις ὅσον παύει ἐνὸς ὁ οἴνος ἔχει ζωὴν. Τὸ ἀπογέμισμα κατ' ἀρχὰς πρέπει νὰ γίνεται δύο φορὰς τὴν ἐβδομάδα καὶ ὕστερον κατὰ τὴν ἀνάγκην κάθε ὀκτῶ ἢ δέκα ἡμέρας μέχρι τοῦ πρώτου μεταγγίσματος τοῦ οἴνου εἰς τρόπον ὥστε τὸ βαρέλιον νὰ μὴ μένη ποτὲ κενόν· τὸ ἀπογέμισμα γίνεται ἀπὸ οἶνον τοῦ ἰδίου ἔτους καὶ τῆς αὐτῆς ποιότητος.

§. 85. Ὅταν γίνεται τὸ πρῶτον μετάγγισμα θέλοντες νὰ κατασκευάσωμεν τὸν λευκὸν οἶνον καθ' ὅλα τῆς αὐτῆς ποιότητος ὄλων τῶν βαρελίων, κόπτομεν αὐτὸν ἐνόνοντες ἴσον ποσὸν ἐκ τῶν διαφόρων ποιότητων, γεμίζοντες συγχρόνως τέσσαρα ἢ καὶ περισσότερα βαρέλια ἀπὸ οἶνον τεσσάρων ἢ περισσοτέρων βαρελίων ἐνὸς ἐκάστου τῶν τελευταίων. τούτων διαμοιραζόμενου ἐξ ἴσου εἰς τὰ νέα βαρέλια, ἡ ἐργασία αὕτη ἧτις κοινῶς λέγεται κρασοκόπημα βοηθεῖ πολὺ καὶ τὴν ὀρίμασιν τοῦ οἴνου καὶ τὴν ποιότητα αὐτοῦ.

§. 86. Ἀφοῦ μετὰ τὸ πρῶτον μετάγγισμα χωρίσωμεν

τὸν καθαρὸν οἶνον ἀπὸ τὸν θολὸν καὶ τὴν ὑποστάθμην προβαίνομεν εἰς τὸν καθαρισμὸν τοῦ δι' ἑνὸς τῶν τεχνικῶν μέσων, τὰ ἑποῖα ἀνεφέρθησαν εἰς τὸ ἄρθρ. 5 & κ. ε. τοῦ παρόντος, καὶ πάλιν μετὰ 10 ἕως 20 ἡμέρας εἰς ξηρὸν καὶ καθαρὸν καιρὸν τὸν μεταφέρωμεν εἰς ἄλλο καθαρὸν καὶ θειωμένον βαρέλιον τὸ ὁποῖον ἐξακολουθῶμεν ν' ἀπογεμίζωμεν κάθε μῆνα μέχρι τῆς πωλήσεως τοῦ οἴνου, ἢ μεχριστοῦ βάλλομεν τὸν οἶνον εἰς τὰ βουκάλια, τὸ ἑποῖον δὲν πρέπει νὰ γίνεται προτοῦ ὁ οἶνος ἐντελῶς ὠριμάσει καὶ καθαρῖσει, διότι ἂν ἔχη ἀδιάλυτον ἀκόμη ζάχαρι καὶ ὑπόκειται εἰς ζύμωσιν, σπᾶ τὰ καλῶς πωματισμένα βουκάλια, ἢ θολοῦται καὶ ἀφίνει εἰς τὸ βουκάλιον κατακάθι, ἂν τὸν ὠριμον οἶνον δὲν θέλωμεν νὰ βάλωμεν εἰς τὰ βουκάλια κλείομεν καλῶς τὴν ὀπήν τοῦ ὄκνου, τῶν βαρελίων καὶ ἔπειτα τὰ τοποθετοῦμεν ὀλίγον πλαγιαστά, τὸ ὁποῖον οἱ Γάλλοι λέγουσιν *bonde à coté*, ὥστε ὁ οἶνος νὰ σκεπάζῃ τὴν ὀπήν καὶ κρατᾷ ρουσκομένον τὸ πῶμα διὰ νὰ ἐμποδίζεται ἡ εἴσοδος εἰς τὸ βαρέλιον τοῦ ἐξωτερικοῦ ἀέρος, τοῦ ὁποῖου τὸ ὄξυγονον εἶναι ὀλέθριον προξενοῦν τὴν δξυδῶσιν καὶ τὴν ρθοράν τῶν οἴνων.

Ἐπίσης καὶ τὰ βουκάλια ὅταν γεμισθοῦν διὰ τὸν αὐτὸν λόγον πρέπει εἰς δροσερὸν μέρος ἢ ὑπόγεια νὰ τοποθετῶνται πλαγιαστά ἀφοῦ καλῶς πωματισθοῦν διὰ πωμάτων ἐκ φελοῦ.

§. 87. Μετὰ τὸ κολλάρισμα καὶ τὸν καθαρισμὸν τοῦ οἴνου, ἐὰν πρέπη νὰ κατεργασθῇ ὠριμάση καὶ τελειοποιηθῇ καλῆτερον τὸν δεῦτερον χρόνον τοῦ κάμνομεν ἀπὸ ἕν ἕως δύο μεταγγίσεις, ἀφοῦ τοὺς καθαρῖσωμεν πάλιν διὰ τῶν σημειωθέντων μέσων. Εἰς πᾶσαν δὲ περίστασιν καθ' ἣν θέλωμεν νὰ κάμωμεν ἀποστολὴν αὐτῶν πρέπει νὰ τὸν καθαρῖζωμεν πάλιν καὶ τὸν μεταγγίζωμεν εἰς τὰ πρῶσδιωρισμένα βαρέλια τῶν ἀποστολῶν.

Άρθρ. ιζ.

*Ἰδιαίτεροι ὁδηγίαι διὰ τὴν κατασκευὴν
τοῦ μέλανος, ἢ κοκκίνου οἴνου.*

§. 88. Ὀνομάζομεν οἶνον μέλαν τὸν κοινῶς λεγόμενον ἐν Ἑλλάδι μαῦρον καὶ ὄχι κόκκινον, διότι πραγματικῶς ὁ οἶνος οὗτος εἰς τὰ θερμὰ κλίματα διὰ τὴν πολλὴν χρωματιστὴν ὕλην τῶν σταφυλίων κλίνουσι περισσώτερον εἰς τὸ μελανὸν χρῶμα παρὰ τὸ κόκκινον, τὸ ὁποῖον ἐπικρατεῖ μᾶλλον εἰς τοὺς οἴνους τῶν ψυχροτέρων κλιμάτων. Ὁ μέλας λοιπὸν ἢ κόκκινος οἶνος ἂν καὶ ὀλιγώτερον ἐρεθιστικὸς τοῦ λευκοῦ εἶναι ὅμως τονικότερος, θρεπτικότερος καὶ εἰς γενικοτέραν χρῆσιν ἄλλ' ἐπειδὴ εἰς τὴν κατασκευὴν του περιλαμβάνονται καὶ ὕλαι ξέναι οὐσιωδῶς τῆς κυρίως οἴνοποιίας, καὶ ἐπειδὴ διὰ τῶν ὑλῶν τούτων ἡ πρώτη ζύμωσις βοηθουμένη γίνεται πλέον ζωηρὰ καὶ θερμότερα, διατρέχει δὲ τὰς περιόδους τῆς ταχύτερας, διὰ ταῦτα ὁ μέλας οἶνος ἔπεται τοῦ λευκοῦ ὄντος φυσικότερου καὶ ἀπλουστέρου, ἐν ᾧ ὁ μέλας εἶναι πολυσύνθετος, τεχνικότερος διὰ τοῦτο καὶ δυσκολότερα εἶναι καὶ ἡ ἐπιτυχὴς κατασκευὴ του.

§. 89. Μετὰ τὸ καλὸν πάτημα τῶν σταφυλίων, τὸ ὁποῖον προηγεῖται πάσης ἄλλης ἐργασίας καὶ εἶναι ἀναγκαιότατον διὰ τὴν κατασκευὴν τοῦ μέλανος οἴνου, ἐὰν τὰ σταφύλια εἶναι λεπτὰ καὶ ὑδαρῆ, περιέχουν πολλὴν ζωμὸν καὶ μετρίαν ἢ μικρὰν τὴν γλυκύτητα δὲν εἶναι δὲ καὶ στυφὰ, τὸ ξεκοτζάνιασμα εἶναι περιττὸν καθὼς ἐπίσης εἶναι περιττὸν ἂν τὰ σταφύλια εἶναι ξηρὰ στεροῦνται τοῦ ἀναλόγου ζωμοῦ πρόκειται δὲ νὰ προσθέσωμεν ὕδωρ καὶ τὰ ἀνακατόσωμεν μὲ ἄλλα πολὺ ὑδαρῆ σταφύλια, διότι εἰς τὰς περιστάσεις ταύτας τὰ κοτζάνια ἀναπληροῦν ἐν μέρει τὴν ἄλλην οἰνώδη πτωχίαν των. Ἐὰν δὲ τὰ σταφύλια εἶναι πολὺ πλούσια κατὰ τὴν χρωματιστικὴν ὕλην τὸ ζάκχαρι καὶ τὸ σκάνινον καὶ ὀλίγον στυφὰ, τὸ ὁποῖον ἐξηγεῖ ὅτι περιέχει ἱκανὸν τανίνον, ἄλατα κλ. ὡς εἶναι ἐν

γένει ὄλα τὰ μαῦτα σταφύλια τῶν παραλίων καὶ θερμῶν τόπων τῆς Ἑλλάδος ἐξ ὧν κατασκευάζεται ὁ μαῦρος οἶνος εἰς ὄλον τὸν κορινθιακὸν κόλπον, ὁ τοῦ ἁγίου Γεωργίου καὶ τῆς Ἀργολίδος, τῶν νήσων κλ. τὰ κοτζάνια εἶναι περιττά, διότι χωρὶς νὰ βοηθοῦν τὸν οἶνον ἠμποροῦν μᾶλλον νὰ τὸν βλάψουν.

Εἰς τοιαύτην περίστασιν ὁ οἰνοποιὸς πρέπει νὰ συμμορφώνεται μὲ τὰς γενικὰς ὁδηγίας ἀναφερομένας εἰς τὸν §. 38 κ. ε. καὶ πρὸ πάντων νὰ ἔχη τὴν πείραν ὁδηγόν.

§. 90. Ἐπειδὴ οἱ σπόροι τῶν ξαγῶν ὡς παρατηρήθη βλάπτουν περισσότερον καὶ ἐμποδίζουν τὴν ἐντελῆ ἐπιτυχίαν τῶν οἴνων, διότι περιέχουν στοιχεῖα σήψεως, ὁ θέλων νὰ κατασκευάσῃ ἐκλεκτὸν καὶ μεγάλης διαρκείας μαῦρον οἶνον ἢ κόκκινον πρέπει νὰ ἀφαιρῇ τοὺς σπόρους. Ἡ ἐργασία αὕτη γίνεται μετὰ τὸ ξερύγισμα βιάλλοντες τὰς ξαγὰς εἰς ἓν εἶδος κρισάρας τῆς ὁποίας τὸ ὕψος κατασκευάζεται ἀπὸ ψιλὸν σύρμα μὲ τρύπας ἱκανὰς νὰ διέρχεται ὁ ζυμὸς μὲ τοὺς σπόρους, αἱ δὲ φλούδαι τῶν ξαγῶν τριβόμεναι νὰ μὴν ἀπέρρουν, ἀλλ' ἀφοῦ τρέξῃ ὅλος ὁ ζυμὸς τῶν βιάλλονται χωριστά, ἀφοῦ δὲ καθαρίσωμεν τὸν ζυμὸν ἀπὸ τοὺς σπόρους περνόντες αὐτὸν ἀπὸ ἀρὸν πανί, ὥστε νὰ μένουν οἱ σπόροι, ρίπτουμεν εἰς τὸν κάδον τὸν ζυμὸν τὰς φλούδας τῶν ξαγῶν καὶ τὰ λοιπὰ στέμφυλα καὶ γίνεται ἡ ζύμωσις· ἡ ἐργασία αὕτη τῆς ἀφαιρέσεως τῶν σπόρων διὰ μέγαλον ποσὸν εἶναι κοπιώδης καὶ ὀλίγον δαπανηρὰ διὰ τοῦτο συνιστάται εἰς ἐκείνους, οἵτινες ἔχουν τὰ μέσα νὰ τὴν βάλωσιν εἰς πράξιν, ὅταν θέλουν νὰ κατασκευάσωσιν ἐκλεκτοτάτης ποιότητος οἶνους καὶ εἰς μικρὰ ποσά.

§. 91. Ὁ κάδος πρέπει νὰ γεμίζεται ἐντὸς τῆς ἰδίας ἡμέρας, ἢ τὸ πολὺ ἐντὸς τριάντα ὥρων ἀφ' ἧς ἐξάλομεν τὸ πρῶτον σταφυλοπάτι, διότι ἀφοῦ ἀρχίσῃ ἡ ζύμωσις, τὸ ὁποῖον συμβαίνει μετ' ὀλίγας ὥρας, ἡ προσθήκη νέου σταφυλοπατίου διακόπτει καὶ ἐμποδίζει τὴν τακτικὴν πορείαν τῆς μετὰ βλάβην τῆς ποιότητος τοῦ οἴνου πρὸς εὐ-

καλίαν τῆς ἐργασίας ταύτης οἱ μικροὶ ἰδιοκτῆται, οἵτινες δὲν ἔχουν ἀνάλογα τὰ μέσα τῆς μεταφορᾶς, ἢ οἱ ἀμπελώνες των εἶναι εἰς μεγάλην ἀπόστασιν ἀπὸ τὸ καθοστάσιόν των, τοὺς κάδους των συμφέρει νὰ ἔχουν μικροτέρους ἔστω καὶ 40 φορτωμάτων, ὥστε τὸ πολὺ ἐντὸς δύο ἡμερῶν ν' ἀπογεμίζονται.

§. 92. Ὁ κάδος δὲν πρέπει νὰ γεμίζεται ἕως ἐπάνω ἀλλὰ νὰ μένη εὐκαίρον τόσον μέρος ὅσον εἶναι ἀρκετὸν εἰς τὴν θερμότεραν καὶ ζωηροτέραν ζύμωσιν νὰ μὴ ξεχειλίσουν τὰ στέμφυλα, ἀλλὰ νὰ μείνωσι κάτω τοῦ χεῖλους τοῦ κάδου ἕως τέσσαρας δακτύλους τοῦτο ὅχι μόνον προλαμβάνει πᾶσαν ζήμίαν, ἀλλ' εἶναι καὶ ἀναγκαιώτατον διὰ τὴν τακτικὴν καὶ προφυλακτικὴν ζύμωσιν, διότι τοιοῦτοτρόπως εἰς τὸ εὐκαίρον μέρος σχηματίζεται καὶ διατηρεῖται ἄνω τῶν στέμφυλων ἐν πικρὸν στρώμα ἀνθρακικοῦ ὀξέως, τὸ ὁποῖον χρησιμεύει ὡς σκέπασμα ἐμποδίζον τὴν δξύδωσιν τοῦ σκιαδίου τοῦ κάδου, ἢ ὁποῖα συμβαίνει ἐκ τῆς ἀδικόπως ἀνκνευμένης συναφείας του μὲ τὸν ἀτμοσφαιρικὸν ἀέρα. Σκιαδίον δὲ τοῦ κάδου ὀνομάζεται κυρίως τὸ ἐπάνω μέρος τῶν στέμφυλων, τὸ ὁποῖον ξηραίνεται καὶ τραχύνεται καθ' ὅσον τὰ στέμφυλα ἀναβαίνουν, ὁ δὲ ζυμὸς καταβαίνει· τὸ σκιαδίον τοῦτο ὕταν εἶναι ἀπροφύλακτον συμβαίνει ὅτι τὸ ἐμπεριεχόμενον εἰς αὐτὸ οἶνόπνευμα ν' ἀποξέροφῃ τὸ δξύγόνον καὶ νὰ μεταβάλλεται εἰς δξύδιον, ὕταν ὅμως τὸ σκιαδίον μένει κάτω ἀπὸ τὸ χεῖλος τοῦ κάδου καὶ μένει τόπος διὰ τὸ στρώμα τοῦ ἀνθρακικοῦ ὀξέως ἐμποδίζεται ἡ δξύδωσις.

§. 93. Πρὸς πλειοτέραν ἀσφάλειαν ὁ κάδος, ἢ σκεπάζεται μὲ πικρὸν χονδρὸν καὶ πικρὸν ὡς εἶναι ἡ καλὴ καναβάτζα, ἢ μὲ κάλυμμα σανιδένιον μικρότερον ὀλίγον ἀπὸ τὸ στόμιον τοῦ κάδου, ὥστε νὰ μένη ὀλόγυτρα τοῦ χεῖλους αὐτοῦ ἡμίση δακτύλου πλάτος διὰ νὰ γίνεται ἡ ἀναγκαία ἐξάτμησις· τοποθετεῖται δὲ τὸ κάλυμμα ἐπὶ τοῦ χεῖλους τοῦ κάδου διὰ δύο σταυροειδῶς τεθειμένων στενῶν σανιδίων καρφομένων εἰς αὐτὸ ἀπὸ τὸ ἐπάνω μέρος.

Τὸ σκέπασμα τοῦ κάδου εἶναι μᾶλλον ἀναγκαιὸν εἰς τὴν κατσκευὴν τῶν ἀδυνάτων οἴνων.

§. 94. Ἡ ζύμωσις τοῦ μέλανος οἴνου καθὼς καὶ τοῦ λευκοῦ βοηθεῖται, ἀργοπορεῖ ἢ ἐπιταχύνεται ἀπὸ τὴν κατὰστασιν τῆς θερμοκρασίας τοῦ ἀέρος, ἀπὸ τὸν βαθμὸν τῆς ὠριμάσεως τῶν σταφυλίων καὶ ἀπὸ τὴν ἔκτασιν τῆς ἐπιφανείας τοῦ κάδου ἢ ὁποῖα εὐρίσκεται: εἰς ἐπαφὴν μετὰ τοῦ ἀέρος.

§. 95. Ἐὰν ὁ κάδος εἶναι χωρητικότητος εἴκοσι φορτωμάτων καὶ ἐπέκεινα, τὰ δὲ σταφύλια εἶναι ὠριμα καὶ μένει ὁ κάδος ἀσκεπῆς εἰς θερμοκρασίαν ἄνω τῶν 45 βαθμῶν τοῦ Ρεομούρου, ἡ ζύμωσις ἀρχίζει ἀπὸ τὰς πρώτας δώδεκα ὥρας ἤσυχος, μετ' ὀλίγον αὐξάνει καὶ ἐπιπτακαταντᾷ θορυβώδης.

Κατὰ τὴν ζύμωσιν ὁ ζυμὸς χωρίζεται ἀπὸ τὰς στερεὰς ὕλης καὶ ὁποῖα ἀναβαίνουν καὶ ἐπιπλέουν, ὁ χωρισμὸς αὗτος γίνεταὶ συνήθως ἐντὸς τῶν πρώτων τριῶν ἡμερῶν ὅσον δὲ τὸ πάτημα ἔγεινε τελειώτερον τόσον καὶ ὁ χωρισμὸς γίνεταὶ εὐκολότερα καὶ ταχύτερα. Ὅταν τὰ κοτζάνια μένουσιν εἰς τὸ σταφυλοπάτι τὰ στέμφυλα ἀναβαίνουν περισσύτερον εἰς τὸν κάδον καὶ κατέχουσιν τὸ ἐν τρίτον καὶ πολλάκις τὸ ἡμισυ τῆς χωρητικότητός του. Τὸ κάτω μέρος τῶν στεμφύλων ἐντὸς τοῦ κάδου μετὰ τὸν χωρισμὸν κολυμβᾷ καὶ βρέχεται ἐντὸς τοῦ οἴνου, τὸ ἀνώτερον μέρος περιέχει ἀκόμη ἀρκετὸν ζυμὸν καὶ τὸ ὅλον ἐπάνω μέρος συμπικνοῦται διὰ τῆς κατασταλάξεως τοῦ ὑγροῦ του, ἀποξηραίνεται καὶ τοῦτο σχηματίζει τὸ λεγόμενον σκιαδίον τοῦ κάδου.

§. 96. Μετὰ τὸν πλήρη χωρισμὸν τοῦ ρευστοῦ, ὅστις συμπληροῦται μετὰ τὴν πρώτην θορυβώδη ζύμωσιν. ἐὰν πλησιάζωμεν τὸ αὐτίον εἰς τὸ κάτω μέρος τοῦ κάδου, ἀκούομεν ἓνα τρίξιμον, ὡς ἐκεῖνο, τὸ ὁποῖον ἀκούομεν καὶ εἰς τὴν πρώτην ζύμωσιν τοῦ λευκοῦ οἴνου ἐντὸς τῶν βαρελίων. Ἄν δὲ ἀκροασθῶμεν τὸ ἐπάνω τοῦ ρευστοῦ μέρος τοῦ κάδου τὸ βράσιμον εἶναι πολὺ θορυβωδέστερον.

ἐπίσης διὰ τῆς ἀφῆς ἐπὶ τοῦ κάδου εὐρίσκομεν, ὅτι τὸ κάτω μέρος εἶναι μᾶλλον ψυχρὸν ἐν ᾧ ἐὰν ἐξετάσωμεν εἰς τὸ μέσον τὸν κάδον μεταξὺ τοῦ ρευστοῦ καὶ τῶν στεμφύλων, εὐρίσκομεν πολὺ μεγαλητέραν τὴν θερμοκρασίαν· τὸ φαινόμενον τοῦτο δὲν προέρχεται ἐκ τοῦ φυσικοῦ νόμου, ὅτι τὰ θερμενόμενα ρευστὰ ἀναβιβάζουν τὰ ζέοντα μέρια εἰς τὴν ἐπιφάνειαν, ἀλλὰ διότι, ὡς καὶ ἀλλαγῶν παρετηρήθη, ἡ ζύμωσις μετὰ τῶν στεμφύλων γίνεται δραστηριωτέρη καὶ θερμότερη ἀπὸ τὴν ζύμωσιν μόνου τοῦ γλεύκους.

§. 97. Διὰ νὰ διακρέση περισσότερον καὶ γίνῃ τελειωτέρα ἡ ζύμωσις τοῦ μέλανος οἴνου, βυθίζομεν τὰ ἐπιπλέοντα εἰς τὸν κάδον στέμφυλα καὶ ἀνακατόνομεν αὐτὰ διὰ μακρᾶς ῥάβδου ἐχούσης προσκολλημένα ὀριζοντίως, σταυροειδῶς καὶ ἀνώμαλως εἰς τὸ κάτω μέρος τεμάχια ξύλου ἢ κατασκευάζεται ἡ ῥάβδος μὲ κονοειδῆ σχήματα εἰς τὸ βυθιζόμενον μέρος· ἡ ῥάβδος δὲ αὕτη πρέπει νὰ ἔχη μᾶκρος δύο μέτρων.

Διὰ μιᾶς τῶν ῥάβδων τούτων βυθίζομεν καὶ ἀνακατόνομεν τὰ στέμφυλα τοῦ κάδου, τὰ ὁποῖα καταβαίνουν εἰς τὴν θερμοκρασίαν τοῦ ρευστοῦ θερμενομένου καὶ τούτου πάλιν ἐξ αὐτῶν περισσότερον· τὸ βύθισμα ἐπαναλαμβανόμενον μετριάζει τὴν ὀρυμητικὴν ζύμωσιν παρατείνει δὲ καὶ ὠφελεῖ τὴν τελειωτικὴν κατεργασίαν τοῦ οἴνου· εἰς τὸν κάδον, διὰ τοῦτο τὸ ἀνακατόνωμα πρέπει ν' ἀρχίζῃ τὴν δευτέραν ἡμέραν ἀφ' ἧς ἐγένευσεν ὁ κάδος καὶ ἐξακολουθεῖ τρεῖς καὶ τετράκις τῆς ἡμέρας ἐν διαστήματι τριῶν ἢ τεσσάρων ἡμερῶν κατὰ συνέχειαν ἐνὸσω τὸ βράσιμον τοῦ κάδου εἶναι πολὺ θορυβῶδες ἔπειτα παύει καθ' ὅσον ἡ ζύμωσις ὀλιγοστεύει καὶ ἀρχίζει νὰ σχηματίζεται τὸ σκιάδιον τοῦ κάδου. Ὅταν ἡ ζύμωσις εἶναι εἰς τὸ τέλος τῆς ἐντὸς τοῦ κάδου καὶ τὸ σκιάδιον καταβαίνει καὶ σταματᾷ, ἀν' βυθισθῶσι καὶ ἀνακατωθῶσι τὰ στέμφυλα μένου πλέον ἀνακατωμένα μὲ τὸν οἶνον τὸν ὁποῖον ὅταν τραβίζομεν ἐκ τοῦ κάδου εὐρίσκομεν πολὺ θολόν.

§. 98. Κατάλληλος στιγμή κατὰ τὴν ὁποίαν πρέπει νὰ τραβίξωμεν τὸν οἶνον ἀπὸ τὸν κάδον εἶναι ἅμα παύση τὸ βράσιμον καὶ μετριασθῆ ἡ θερμότης, καὶ οὔτε διὰ τῆς ἀκοῆς ἀκροαζόμεθα τοιοῦτον βράσιμον οὔτε τὰ στέμφυλα εὐρίσκωμεν πολὺ ζεστά, τὸ ὁποῖον παρατηροῦμεν χώνοντες θαθέως τὴν χεῖρα εἰς αὐτά· εἶναι προτιμώτερον δὲ νὰ μεταγγίσωμεν τὸν κάδον ταχύτερον παρά ν' ἀργοπορήσωμεν.

§. 99. Ἡ γνώμη τινῶν, ὅτι τότε λογίζεται τελεία ἡ ζύμωσις ἐντὸς τοῦ κάδου, ὅταν διὰ τοῦ γλευκομέτρου παρατηρήσωμεν, ὅτι ὅλον τὸ ζάκχαρι διελύθη εἰς οἴνονπνευμα θεωρεῖται ἀπὸ τοὺς νεωτέρους οἰνολόγους ὅχι ἀκριβῆς, τὸ μὲν, διότι· εἰς τὸν οἶνον μένει ἀκόμη ἀρκετὸν ζάκχαρι ἀδιάλυτον μετὰ τὴν πρώτην ζύμωσιν τὸ ὁποῖον ἀκολούθως διὰ τῆς ἀδήλου ζυμώσεως ἐντὸς τῶν βαρελίων συμβαίνει νὰ διαλυθῆ μετὰ ἓν, δύο καὶ περισσώτερα ἔτη· τὸ δὲ, διότι ἄσφου παύση ἢ ἐκ τῆς πρώτης ζυμώσεως θερμότης καὶ ἢ ἐξ αὐτῆς ἀξάτμισις τοῦ ἀνθρακικοῦ ὀξέως, τὰ στέμφυλα μένοντα εἰς τὸν οἶνον, ἀντὶ πλέον νὰ τὸν βοηθήσουν ἀπ' ἐναντίας τὸν βλάπτουν. Πλὴν τούτου, ὁ οἶνος μεταγγιζόμενος ἐκ τοῦ κάδου εἰς τὰ βαρέλια ἐξηκολούθει ἀκόμη ἐπικρισθῆς νὰ ἐνζυμοῦται κατὰ τι συντομώτερα τοῦ λευκοῦ.

§. 100. Τὸ ἐκ τοῦ κάδου μεταγγισμα ἢ τραβανζάρισμα, γίνεται ἐκ τῆς κάτω ὀπῆς τοῦ κάδου εἰς τὴν ὁποίαν προσαρμόζομεν μεγάλην ξυλίνην κάνουλαν, εἰς δὲ τὸ ἐσωτερικὸν τῆς ὀπῆς θέττομεν μικρὰν δέσμη φριγάνων, ὡς οἱ πρακτικοὶ μας ἐν Ἑλλάδι συνηθίζουν, τὸν δὲ οἶνον διὰ τοῦ εὐκολοτέρου καὶ ταχύτερου τρόπου βάλλομεν εἰς τὰ βαρέλια χωρὶς νὰ τὸν ἀφίσωμεν ἐκτεθειμένον εἰς τὴν ἐπιβροχὴν τῆς ἀτμοσφαιρῆς καὶ εἰς πλατεῖα ἀγγεῖα ἐπὶ πολλὴν ὥραν.

§. 101. Τὰ βαρέλια πρέπει νὰ εἶναι καλῶς πλυμμένα, καθαρισμένα καὶ στερεὰ καὶ νὰ τοποθετῶνται ὡς καὶ διὰ τοὺς λευκοὺς οἴνους, πρέπει δὲ νὰ μὴ ἀπογεμίζονται ἀνὰ ἓν, ἀλλ' ὅλα τὰ βαρέλια τὰ ὁποῖα εἶναι προσδιορισμένα διὰ κάθε κάδον, ὥστε ὁ οἶνος νὰ εἶναι κατ' ὅλα ὅμοιος.

Τούτο γίνεται ὡς ἐξῆς. Εάν πρόκειται νὰ γεμισθῶσι 10 βαρέλια, πρῶτον ρίπτομεν καὶ εἰς τὰ δέκα κατὰ σειρὰν τὸ ἐν τρίτον τῆς χωρητικότητός των, δεύτερον ἀρχίζοντες πάλιν ἐκ τοῦ βαρέλιου εἰς τὸ ὁποῖον κατὰ πρῶτον ἐρρίψαμεν, βάλλομεν κατὰ σειρὰν πάλιν ἐν τρίτον καὶ καθεξῆς.

Ἄν συμφέρη νὰ κόψωμεν τοῦ ἐνὸς κάδου τὸν οἶνον μὲ ἄλλου ἢ ἄλλων κάδων, ρίπτομεν πάλιν κατὰ σειρὰν ἐξ ἐκάστου κάδου ὅσον ποσὸν θέλομεν καὶ τοιουτοτρόπως μὲ τὸ ἀδιασμάζων τῶν κάδων, γενόμενν τὸ ἐν κατόπιν τοῦ ἄλλου, γεμίζουσιν συγχρόνως τὰ βαρέλια τῶν ὁποίων ὁ ἀριθμὸς προσδιορίζεται πρῶτερον ἀναλόγως τῆς χωρητικότητος τῶν κάδων.

§. 402. Τὰ στέμφυλα τοῦ κάδου, ἀφοῦ ἀφαιρηθῆ τὸ ἐπάνω μέρος τοῦ σκιχθίου δηλαδὴ ἐξαφρισθῶσι κατὰ τὴν κοινὴν ἐκφράσιν, στύπτονται καλῶς διὰ τοῦ πιεστηρίου καὶ ἀπὸ τὸν ἐξ αὐτῶν οἶνον ὅστις εἶναι κατώτερος, ἢ ἀπογεμίζονται τὰ βαρέλια τὰ ὁποῖα ἀφίνομεν κατὰ τὸ ἐν τέταρτον τῆς χωρητικότητός των κενά, ἢ, τὸ ὁποῖον εἶναι προτιμώτερον, ὁ ἐξ αὐτῶν οἶνος βάλλεται χωριστὰ, ἢ χωρὶς νὰ πιεσθῶν τὰ στέμφυλα κατασκευάζεται πρῶτον ὁ λάγκυρος οἶνος καὶ ἔπειτα στύπτονται ὡς περὶ τούτου θέλομεν κάμει λόγον ἀκολούθως.

§. 403. Ὡς πρὸς τὰς ἐποχὰς τῶν μεταγγίσεων καὶ τοῦ τρόπου τοῦ καθαρισμοῦ, ἐφαρμόζομεν καὶ εἰς τοὺς χρωματισμένους οἶνους, ὅσα εἴπομεν καὶ διὰ τοὺς λευκοὺς.

Ἄρθρ. ιγ'

Περὶ τῆς κατασκευῆς τοῦ ροδόχρου οἴνου.

§. 404. Τὸν οἶνον τοῦτον ἐκβάλλομεν ἀπὸ τὸν κάδον μετὰ 24 ἢ 36 ὥρας ἀφ' ἧς ὥρας ἐρρίφθη εἰς αὐτὸν τὸ πρῶτον σταφυλοπάτι, ἐννοουμένου ὅτι ἐντὸς τῆς ἰδίας ἡμέρας ἐγέμισεν ὁ κάδος, παρατείνομεν δὲ ἢ ὀλιγοστεύομεν τὴν ἐντὸς τοῦ κάδου διάρκειάν του ἀναλόγως τοῦ πλούτου εἰς χρωματιστικὴν ὕλην τῶν σταφυλίων καὶ τῆς δυνατῆς ἢ ἀδυνατοῦ ζυμώσεως.

§. 405. Ὁ ροδόχρους οἶνος δὲν εἶναι εἰς τὴν χρῆσιν τοῦ

μεγάλου ἐμπορίου ἔχει ὅμως ἀξιόλογα συστατικά ὡς μετέ-
γων καὶ τοῦ λευκοῦ καὶ τοῦ μέλανος ὡς πρὸς τὰς λοιπὰς
ἐπ' αὐτοῦ ἐργασίας γίνεται ὅ,τι καὶ εἰς τοὺς λευκοὺς
εἴπομεν.

Ἄριθ. 18'.

Περὶ τοῦ στεμφυλίτου οἴνου ἢ κοινῶς

λεγομένου τζιπουρίτου.

§. 106. Πρὸς κατασκευὴν τοῦ οἴνου τούτου, ἥτις ἐξ
ἀνάγκης καὶ δι' ἔλλειψιν βαρελίων συνηθίζεται εἰς τινα
μέρη, ὁ οἶνος καὶ μετὰ τὴν πρώτην ζύμωσιν μένει εἰς
τὸν κάδον μετὰ τὰ στέμφυλα, ἀφοῦ δὲ ἐντελῶς παύσῃ πᾶν
σημεῖον ἐπαισθητῆς ζυμώσεως ἐξαφρίζομεν τὸ σκιαδίον
τοῦ κάδου ἰσοπεδοῦμεν καὶ πατῶμεν τὴν ἐπιφάνειαν
στρώνομεν ἱκανὰ ἀμπελόφυλλα κίπερη ἢ ἄχυρα καὶ ἔπειτα
γλυνόχωμα ψιλοτριμμένον ἕως 6-8 δακτύλους πάχους, τὸ
ὅποσον χρῶζομεν καὶ ἂν εἶναι εὐκολον κλειόμεν καὶ τὸ
στόμιον τοῦ κάδου. Τοιουτοτρόπως ὁ οἶνος μένων μετὰ
στέμφυλα λαμβάνει βαθύτερον χρωματισμόν, ἀλλ' ὁ οἶνος
οὗτος δὲν εἶναι μεγάλης διαρκείας καὶ καλῆς ποιότητος,
διότι ἀπὸ τὰ κοτζάνια, τὰς φλούδας καὶ σπόρους δὲν
ἀποκτᾷ εἰμὴ ὑπερβάλλον ποσὸν τανίνου, περιττὰ ἄλατα,
ἀλευρώδεις καὶ ἄλλας ἀζωτικὰς ὕλας καὶ μέγαλον ποσὸν
χρωματικῆς ὕλης, οὐσίας αἱ ὁποῖαι συνιστοῦν τὰ ἐλαττώ-
ματα καὶ τὰς αἰτίας τῆς ἀποτυχίας τῶν οἴνων. Ὁ στεμ-
φυλίτης λοιπὸν ἢ τζιπουρίτης δὲν ἔμπορεῖ νὰ γίνῃ ὑπο-
φερτὸς οἶνος, παρὰ ἀφοῦ καταθέσῃ τὸ ὑπερβάλλον τῶν
ἀνωτέρω ὑλῶν ἀπὸ τὰς ὁποίας ὑπερμέτρως εἶναι φορτω-
μένος.

Πλὴν τούτων ἡ ζωὴ τοῦ οἴνου ἀρχίζει ἀπὸ τὴν πρῶ-
την θορυβώδη ζύμωσιν καὶ ἐξακολουθεῖ διὰ τῆς ἀδήλου
ζυμώσεως ἐντὸς τῶν βαρελίων ἐπειδὴ δὲ ἀρχὴ καὶ στοι-
χεῖα τῆς ζωῆς καὶ διαρκείας του εἶναι τὸ ζάκχαρι καὶ τὸ
οἰνόπνευμα, καθ' ὅσον τὸ ζάκχαρι μεταβαλλόμενον εἰς
πνεῦμα τὸν διατρέφει, τὸ δὲ οἰνόπνευμα σχηματιζόμενον
τὸν διατηρεῖ, ὅλα τὰ λοιπὰ στοιχεῖα ὀργανικὰ καὶ μὴ

μένοντα εἰς τὸν οἶνον, χωρὶς νὰ τὸν βοηθοῦν, διατηροῦνται ἀπὸ τὸ ἐν αὐτῷ ζάκχαρι καὶ οἰνόπνευμα ὡς διατηροῦνται οἱ κερποὶ ἐντὸς συροπίου ἢ τοῦ οἰνόπνεύματος, εἶναι δὲ τόσοι ἀνταγωνιστὰὶ κατὰ τῆς ζωῆς τοῦ οἴνου ἰδίως ἢ χρωματιστικῇ ὕλη τὴν ὁποῖαν ὀλίγη ἀκτίνες τοῦ ἡλίου ἢ μποροῦν νὰ μεταβάλουν. Τὸ τανίνον ἐπίσης ἂν πλεονάζη καταντᾷ μία ἀπὸ τὰς κυριωτέρας αἰτίας τῆς παραλυσίας καὶ φθορᾶς τοῦ οἴνου, καθὼς τὸ αὐτὸ συμβαίνει καὶ ἐκ τῆς ὑπερβολικῆς ζύμης.

Ἐκ τούτων ἢ εἰς τοὺς κάδους διατήρησης τοῦ οἴνου θανατώνει τὴν ζωὴν αὐτοῦ, διότι ἐν αὐτῷ τὸ ζάκχαρι εὐκόλως ἐξαντλεῖται, καὶ δὲν μένει εἰμὴ ῥευστὸν χρωματισμένον καὶ ἀνάμιχτον μετ' ὀξέα τανίνον καὶ πνεῦμα, ἔλλειποντος δὲ τοῦ στοιχείου τῆς ζωῆς ἦτοι τὸ ζάκχαρι ὁ οἶνος μένει νεκρὸς καὶ ἂν διατηρηθῇ εἰς τὸν κάδον πλέον τοῦ δέοντος καὶ ἂν κατὰ τινὰς περιστάσεις γίνῃ πόσιμος ἢ καὶ καλὸς, δὲν διατηρεῖται ἐπὶ πολὺ ὅθεν πρέπει ἐντὸς τῆς πρώτης χειμερινῆς ἐποχῆς ἀφεύκτως νὰ ἐξοδευθῇ.

ἄρθρ. ιε.

Περὶ τοῦ λίγκυρου οἴνου.

§. 107. Ἀντὶ τοῦ στεμφυλίτου οἴνου διὰ τὴν χρῆσιν τῶν ἐργατῶν συμφέρει καὶ εἶναι πολὺ ὠφελιμότερον νὰ κατασκευάζεται ὁ λίγκυρος οἶνος.

Ἀφοῦ τραβίξωμεν τὸν οἶνον ἀπὸ τὸν κάδον χωρὶς ν' ἀφίσωμεν ν' ἀποσχηγίση ἐντελῶς ἀναλόγως τοῦ πλούτου αὐτοῦ, καὶ ἀφοῦ ἐξαφρίσωμεν τὸ σκιαδίον προσθέτομεν καὶ εἰσπομεν εἰς τὸν κάδον 10 ἕως 15 τοῖς ἑκατὸν καθαρὸν ὕδωρ ἐπὶ τοῦ ποσοῦ τοῦ σφυλοπατίου τὸ ὁποῖον περιεῖχεν ὁ κάδος, ἔπειτα ἀνατατώνομεν τὰ στέμφυλα καὶ σκεπάζοντες τὸν κάδον ἀφίνομεν νὰ γίνῃ νέα ζύμωσις ἣτις εἶναι πάντοτε ἀδύνατος καὶ μικρᾶς διάρκειας, διὰ τοῦτο μετὰ τρεῖς ἢ τὸ πολὺ τέσσαρας ἡμέρας ἀφοῦ παύση ἡ ζύμωσις τοῦ μεταγίζομεν τὸν οἶνον εἰς τὰ βαρέλια, ἔπειτα διὰ τοῦ πιεστηρίου σάπτομεν καλῶς καὶ τὰ στέμφυλα καὶ ἀπογεμίζομεν τὰ ἴδια βαρέλια.

§. 108. Διὰ τὴν κατασκευασθῆ λάγκυρος οἶνος ἐπιτυ-
χῶς, ἀφοῦ ἐκκενοθῆ ὁ κάδος ἀπὸ τὸν πρῶτον οἶνον τὸν
λεγόμενον κοινῶς κεφαλάρι, ἡ λαγάρι πρέπει τὰ στείφυλα
νὰ σῶζουν ἱκανὴν ἀκμὴν ζαχχαρώδη οὐσίαν ἐκ τοῦ ἱκα-
νοῦ πλοῦτου τῶν σταφυλίων, ὥστε διὰ τῆς προσθήκης τοῦ
ὑδατος νὰ ἐγερεθῆ νέα ζύμωσις, ἀλλέως προσθέτομεν ὀλί-
γον νέον σταφυλοπάτι καὶ ἡ νέα ζύμωσις εἶναι ἀφευκτος.
Ἀπὸ ὑδαρῆ καὶ πτωχὰ σταφύλια δὲν πρέπει νὰ κατα-
σκευάζωμεν λάγκυρον.

§. 109. Ὁ λάγκυρος οἶνος δὲν εἶναι μεγάλης διάρκειας
καὶ πρέπει νὰ ἐξοδεύεται ἐντὸς τῆς πρώτης χειμερινῆς
ἐποχῆς, καὶ ἐπειδὴ οὗτος κατασκευάζεται πρὸς χρῆσιν τῶν
ἐργατῶν, εἶναι περιττὸν καὶ νὰ μεταγγίζεται καὶ καθα-
ρίζεται καθ' ὅσον αἱ μεταγγίσεις τὸν ἀδυνατίζουν ἐκτὸς
δὲ τοῦτου ἄνα φυσικῶς καθάριση ἐξοδεύεται. Πρὸς δια-
τήρησιν τοῦ δὲ καὶ διὰ τὴν εὐχαριστῆ τὴν γεῦσιν τῶν ἐργά-
τῶν μας, οἷτινες εἶναι συνηθισμένοι εἰς τοὺς βιτηνομέγους
οἶνους, ῥιπτομένους εἰς τὰ βαρέλια ἀνὰ ἡμισίαν ὀκτὸν βιτήνην
τὸ πῶλον; καὶ διὰ τοῦ μέσου τούτου ὁ λάγκυρος φαίνεται
ὅτι ἔχει περισσοτέραν σάρκαν καὶ εἶναι βαρύτερος.

§. 110. Εἰς τὰ βαρέλια τὰ προσδιωρισμένα διὰ τὸν
λάγκυρον φέροντα τὴν ὀσμὴν τῆς βιτήνης ποτὲ δὲν πρέ-
πει νὰ βάλωμεν τοὺς κλωδούς καὶ ἀρετηνότους οἶνους προσ-
διωρισμένους διὰ τὸ ἐμπόριον καὶ μάλιστα τὸ ἐξαγωγικόν,
διότι ἡ ὀσμὴ καὶ γεῦσις τῆς βιτήνης ἀφ' ἑαυτῆς κάκισται
καθὼς καὶ τοῦ γήψου, εἰς τὸν μέγαν Εὐρωπαϊκὸν κόσμον
εἶναι ἀνυπόφοροι καὶ οἱ διὰ τῶν μέσων τούτων κατασκευα-
ζόμενοι οἶνοι ἐντελῶς ἀπαράδεκτοι.

Ἄρθρ. 17.

Περὶ τῆς κατασκευῆς τοῦ σταφιδίτου οἴνου.

§. 111. Ὁ σαφιδοκάρπης δίδει εἰς τὸ εἶδός του ἀξιόλο-
γον ἀρκετὰ πνευματώδη καὶ εὐοσμὸν οἶνον.

Ὅταν τὰ σταφύλια εἶναι ὄριμα καὶ ἀπὸ κληματα ἀγα-
ράκωτα ὁ οἶνος γίνεται πολὺ πνευματοδέστερος, πλέον
εὐοσμὸς, διαρκέστερος δὲ ὅλης αἱ περιόδου τῆς κα-τεργα-

σίχης του δια τὸ ὑπερβολικὸν ζάκχαρι τὸ ὁποῖον φυσικῶς τὸ εἶδος τοῦτο τῆς σταφυλῆς περιέχει.

Προσέτι διὰ τὸ ὀλίγον τῆς χρωματιστικῆς ὕλης τῶν σταφυλιῶν τὸ λεπτόν τῆς φλούδας τῶν βαγῶν καὶ τὴν ἔλλειψιν τῶν σπόρων, ἢ συνδρομὴ τῶν ἄλλων ὕλων, αἱ ὁποῖαι ἀνταγωνίζονται κατὰ τῆς ἐπιτυχίας καὶ τῆς ζωῆς τοῦ οἴνου εἶναι ὀλιγώτεροι, ἢ μᾶλλον εἰς τοιαύτην ἀναλογίαν ὥστε ἡ κατασκευὴ τοῦ οἴνου τούτου ἀποβαίνει πάντοτε ἐπιτυχής.

§. 112. Ἀπὸ ἀχαράκωτον ἢ χαρακωμένον σταφιδοκαρπὸν ἂν κατασκευασθῇ ὁ οἴνος διατηρεῖ τὸν ἰδιάζοντα αὐτῷ τύπον, ὅστις τὸν διακρίνει ἀπ' ὅλους τοὺς οἴνους τῶν σταφυλιῶν τῶν ἀμπέλων, καὶ ὅταν ἀκόμη εἰς τὴν κατασκευὴν του ἀναμιξῶμεν ἀμπελοστάφυλα ἢ τὸν κόψωμεν μὲ κοινὸν οἶνον, διότι τὰ ἰδιαίτερα συστατικὰ τοῦ σταφιδοκαρποῦ καὶ πρὸ πάντων ἡ ὄσμη του φαίνεται ἰσχυροτέρα καὶ ἐπικρατεστέρα τῶν ἄλλων οἴνων.

§. 113. Διὰ τὴν καλὴν κατασκευὴν τοῦ λευκοῦ σταφιδίτου συμμορφούμεθα εἰς ὅλας τὰς ἐργασίας ἀπαραλλάκτως μὲ τὰς ὀδηγίας τῶν λευκῶν οἴνων.

Ἐὰν θέλωμεν νὰ ἐνζυμωθῇ μὲ τὰ στέμφυλα καὶ χρωματισθῇ συμμορφούμεθα καθ' ὅλα μὲ τὰς περὶ μέλανος οἴνου ὀδηγίας.

§. 114. Ἐπειδὴ ὁ σταφιδοκαρπὸς ἔχει ὀλίγην τὴν χρωματιστικὴν ὕλην ἐνζυμούμενος εἰς τὸν κάδον λαμβάνει χρωματισμὸν ῥοδόχρουν μᾶλλον ἢ κόκκινον, ἂν θελήσωμεν νὰ τοῦ δώσωμεν βαθύτερον χρωματισμὸν ἐπὶ 100 ὀκάδων σταφίδων ῥίπτομεν καὶ 8 ἕως 10 ὀκάδας μαυροστάφυλα ἔχοντα ἄφθονον τὴν χρωματιστικὴν ὕλην· ἂν διὰ τὴν πρότερον ἐποχὴν τοῦ τρυγητοῦ τῶν σταφίδων δὲν ἔχομεν ὄριμα μαυροστάφυλα, κόπτομεν εἰς τὴν πρώτην μετάγγισιν τὸν σταφιδίτην μὲ μέλανα οἶνον βαθέως χρωματισμένον προσθέτοντες ἐξ αὐτοῦ 10 ἕως 15 τοῖς ἑκατὸν τὸ συμφερότερον δὲ καὶ εὐκολότερον εἶναι ν' ἀφίνεται γνήσιος ὁ σταφιδίτης χωρὶς ν' ἀνακατώνωμεν εἰς αὐτὸν ἄλλα εἶδη σταφυλιῶν, καθ' ὅσον ὁ χρωματισμὸς του ἐν-

ζυμώμενος εἰς τὸν κάδον εἶναι ὠραιώτατος καὶ διαχυέ-
στατος· νὰ προτιμᾶται δὲ ἡ κατασκευὴ τοῦ χρωματι-
σμένου παρὰ τοῦ λευκοῦ, διότι ἐνζυμώμενος μὲ τὰ στέμ-
φυλα, τὰ ὁποῖα δὲν ἔχουν εἰμὴ μικρὰν τὴν ἀναλογίαν
τῶν ἄλλων ὑλῶν, τελειοποιεῖται ἐντελέστερα, λαμβάνει
περισσότεραν σάρκα καὶ διατηρεῖται καλῆτερα.

§. 415. Ἡ πείρα, τὴν ὁποῖαν ἔδωσαν αἱ ἐργασίαι τῆς
ἐν Πάτραις ἑταιρ. τῆς Ἑλληνικῆς Οἴνοποιίας εἰς τὸ εἶδος
τοῦτο τῶν οἴνων, μᾶς βεβαιοῖ ὅχι μόνον τὴν ἐπιτυχίαν τῆς
κατασκευῆς των καὶ τὴν καλλίστην εἰς τὸ εἶδος των ποιό-
τητα, ἀλλὰ καὶ τὴν ἐνθαῤῥυντικὴν ὑποδοχὴν καὶ ὠφελι-
μον ἐξόδουσιν των εἰς τὸ ἐξωτερικόν, ὥστε ὁ σταφιδίτης
οἶνος εὐμεθόδως κατασκευαζόμενος διὰ τὰ κάλιστα αὐτοῦ
συστατικά ἀφεύκτως θέλει εὐρεῖν καταναλωτὰς εἰς ὅλα
τὰ βόρεια τῆς Εὐρώπης μέρη.

§. 416. Συνιστᾶται δὲ εἰς τοὺς θέλοντας νὰ κατα-
σκευάσωσι κάλλιστον τοιοῦτον καὶ πνευματοδέστατον
οἶνον, νὰ μεταχειρίζονται ἀχαράκωτον σταφιδοκαρπὸν, ἢ
τὸ πολὺ νὰ ἐνώνουν ἐξ ἡμισείας τὰ σταφύλια χαρακωμέ-
να καὶ ἀχαράκωτα, ὅταν εἶναι καλῶς ὄριμα· ἐὰν δὲ προέρ-
χωνται ἀπὸ θέσεις ξηρὰς καὶ χαλικούχους δὲν βλάπτει τὸ
χαράκωμα, ἀρκεῖ ὁ καρπὸς νὰ εἶναι ἐντελῶς ὄριμος καὶ
τοιουτοτρόπως ὁ σταφιδίτης ἔχει μεγάλην ἀναλογίαν μὲ
τοὺς πνευματώδεις Ἰσπανικοὺς οἴνους, οἵτινες ἔχουν ζήτη-
σιν καὶ ὑπερτίμησιν εἰς τὰ ἀρκτικά τῆς Εὐρώπης καὶ
τῆς Ἀμερικῆς μέρη, ὅπου ἐν γένει οἱ πολὺ πνευματώδεις
οἶνοι εὐκόλως ἐξοδεύονται.

Συμφέρει δὲ ὁ σταφιδίτης οἶνος κατὰ πρῶτον ἐπιθε-
μενος εἰς τὸ ἐμπόριον νὰ φέρῃ καθ' ὅλην αὐτοῦ τὴν τελειό-
τητα καὶ φυσικὴν ἀνάπτυξιν τὰ ἰδιαιτέρα αὐτοῦ καλὰ
συστατικά στοιχεῖα, καὶ πρὸς ἐπιτυχίαν τούτων πρέπει νὰ
καταβάλλεται πᾶσα προσοχὴ ὡς πρὸς τὰς σταφυλάς
καὶ τὴν τεχνικὴν κατεργασίαν του, ὥστε νὰ γίνῃ παντοῦ
διὰ τὴν καλὴν του ποιότητα εὐπρόσδεκτος καὶ ἀποκτήσει
ἀπ' ἀρχῆς καλὴν φήμην, οὕτω δὲ ὀλίγον κατ' ὀλίγον διὰ
τῆς μεταποιήσεως ἱκανοῦ μέρους σταφιδοκαρπῶ εἰς οἴνους

άνοιχθῆ ἐπικερδεστέρα διέξοδος τοῦ οὐσιωδεστάτου τοῦ-
του προϊόντος τῆς Ἑλλάδος, ὑπὲρ τοῦ ὁποίου καὶ εἰς Λον-
δίνον ἐσχάτως ἐσυστήθη ἑταιρεία σκοποῦσα σὺν τοῖς ἄλλοις
καὶ τὴν μεταποίησιν ξηροῦ σταφιδοκαρποῦ εἰς οἴνους, ὅταν
τὸ προϊόν τοῦτο πλεονάζῃ εἰς τὰς ἀγοράς τῆς Ἀγγλίας
καὶ ὑπολύπει εἰς μεγάλην ὑποτίμησιν. Τοιοῦτοι οἴνοι
καὶ ἂν δὲν ἔχουν τὰ καλὰ συστατικά τῆς φυσικῆς κατα-
σκευῆς καὶ κατεργασίας τῶν ἐκ νοποῦ σταφιδοκαρποῦ
δύνανται διὰ τῆς ἐμπειρίας καλοῦ οἴνοποιου ἢ ἀποδει-
χθῶσιν ἀξιόλογοι οἴνοι, χάρις εἰς τὸν πλοῦτον τῆς πρώτης
ἕλης καὶ τὰ ἄλλα καλὰ αὐτῆς συστατικά, ὥστε εἰς τὴν
κοινὴν χρῆσιν τοῦ μεγάλου ἀγγλικοῦ λαοῦ νὰ κατασταθῇ
ποτὸν εὐάρεστον καὶ ἐπιζήτητον, καὶ ἄχι μόνον νὰ συντε-
λέσῃ εἰς τὴν ὠφελιμοποίησιν τοῦ ἐπισωρευομένου καὶ πε-
ριτεύοντος ἐκεῖσε ποσοῦ, ἀλλὰ καὶ συνήθισι τὴν γεῦσιν
τῶν καταναλωτῶν εἰς τὸ εἶδος τοῦτο τοῦ οἴνου διὰ τῆς
εὐθηνίας καὶ τῆς καλῆς ποιότητός του, καὶ τοιουτοτρόπως
τοὺς προετοιμάσει, ὡς εἶπειν, εἰς τὸ νὰ δεχθῶσι διὰ τὴν
καλλίστην αὐτοῦ ποιότητα ὑπερτιμημένον καὶ ἄνευ δι-
σταγμοῦ τὸν ἐκ τῆς Ἑλλάδος ἀποστελλόμενον φυσικὸν
σταφιδίτην οἴνον. Διὰ ταῦτα οἱ ἐπινοήσαντες τὴν σύστα-
σιν ἐν Ἀγγλίᾳ τοιαύτης ἑταιρείας εἶναι πολλῶν ἐπαίνων
ἄξιοι ἂν δὲ ἐπιτύχῃ τοῦ σκοποῦ τῆς, τὸ ὁποῖον ὡς ἐκ τοῦ
προγράμματός τῆς πειθανολογεῖται, οἱ θεμελιωταὶ αὐτῆς
θέλουν ἐπισύρει τὰς εὐχὰς καὶ τὴν εὐγνωμοσύνην ὅλων
τῶν ἐλλήνων, διὰ ταῦτα ἡ εἰρημένη ἑταιρεία συμφέρει καὶ
ἐν Ἑλλάδι νὰ εὐρῇ πᾶσαν δυνατὴν ὑποστήριξιν.

ΚΕΦΑΛ. Γ'.

Ἄρθρ. ιζ'.

Γενικαὶ παρατηρήσεις ἐπὶ τῆς ζωῆς καὶ τῆς
διατηρήσεως τῶν οἴνων.

§. 117. Ὁ οἴνος ἀφοῦ διὰ τῆς πρώτης ζυμώσεως
σχηματισθῆ διατρέχει ἔπειτα ὅλας τὰς λοιπὰς φάσεις τῆς
ζωῆς του, προβαίνει δηλαδή κατὰ πρότον εἰς τὴν κατερ-

γασίαν και τελειοποίησιν του διατρέχον περιόδου μακροτέρας η συντομοτέρας, έπειτα σταματᾷ, αρχίζει ν' αδυνατίζη και επί τέλους διά τῆς μακροχρονιότητος χάνει όλα τὰ συστατικά του και πέπτει εις άποσύνθεσιν.

Η θερμοκρασία, τὸ ποσὸν τοῦ οἴνου εἰς ἓν σῶμα, τὸ φῶς και αἱ κινήσεις συνιστῶσι τέσσαρας γενικὰς καταστάσεις αἱ ὁποῖαι ἐπισπεύδουν ἢ βραδύνουν τὰς περιόδους τῆς κατεργασίας του, τῆς τελειοποιήσεως και τῆς παρακμῆς του.

Ἐπιρροή τοῦ ψύχους.

§. 118. Εἰς θερμοκρασίαν κάτω τῶν 10 βαθμῶν τοῦ Ρεομούρου ὁ οἶνος διατρέχει πολὺ ἀργὰ τὰς περιόδους του και κληπερεύει, διότι τὸ ψῦχος ὀλιγοστεύει τὴν διάλυσιν στοιχείων τινῶν, τὰ ὁποῖα περιέχει ὁ οἶνος εἰς ποσὸν μεγάλον και δυσανάλογον και τὰ ὁποῖα διά τοῦ ψύχους καταβάινουν και κατακάθηνται χωρὶς νὰ ἐπενργοῦν πλεόν.

§. 119. Διά τοῦ μεγάλου ψύχους οἱ οἶνοι καθαρίζονται χωρὶς τὴν βοήθειαν τοῦ τεχνικοῦ καθαρισμοῦ και δὲν βλάπτονται ἐκ τῆς ἐπ' αὐτῶν συναρξίας τοῦ ἀέρος. Ὅταν ὁ οἶνος παγῶσῃ εἰς τὸ μέσον τοῦ περιέχοντος αὐτὸν βαρελίου συγκεντροῦται ὅλον τὸ πνευματικῶδες αὐτοῦ μέρος και μένει βρευστόν. Εἰς τοιαύτην κατάστασιν δὲν πρέπει νὰ μεταγγιζέται, διότι στερεῖται, ἢ εὐρίσκεται εἰς μεγάλην δυσαναλογίαν μὲ τὰ λοιπὰ αὐτοῦ συστατικὰ στοιχεία τὰ ὁποῖα εἶναι παγωμένα.

Ἐπιρροή τῆς ζέσεως

§. 120. Ὅσον ἡ θερμοκρασία εἶναι ἀνωτέρα τῶν 10 βαθμῶν τοῦ Ρεομούρου και μέχρι τῶν 25, τόσον ἡ κατεργασία τοῦ οἴνου ἀναπτύσσεται περισσότερον, ὁ δὲ οἶνος ὀρμαρίζει, διαρκεῖ και παρακμάζει ταχύτερον ὅθεν συμφέρει, ἐν ὅσῳ ὁ οἶνος διατρέχει τὸ στάδιον τῆς τελειοποιήσεώς του, νὰ εἶναι τοποθετημένος εἰς θερμοκρασίαν μεταξὺ τῶν 14—18 τοῦ Ρεομούρου, ἅμα δὲ ἐντελῶς ὀρμαρῶσῃ νὰ τοποθετῆται εἰ δυνατόν, εἰς ψυχρότερον τόπον ὑπόγειον, διὰ νὰ διατηρῆται περισσότερον.

Προσέτι, ὅσον ἡ κατεργασία τῶν οἴνων γίνεται ὑπὸ θερμοκρασίαν θερμοτέραν τόσον οἱ κίνδυνοι τῆς ἀποτυχίας τῶν εἶναι μεγαλήτεροι καὶ τόσον ἡ κατεργασία αὕτη γίνεται ἐλαττωματικὴ ὡς βεβιασμένη.

ὑπὸ θερμοκρασίαν ἄνω τῶν 32 βαθμῶν ὁ οἶνος ἀρχίζει ν' ἀποσυντίθεται καὶ μάλιστα ὁ χρωματισμένος.

Ἐπιρροὴ τοῦ ποσοῦ τοῦ οἴνου.

§. 121. Ὅταν ὁ οἶνος εὑρίσκεται ἐντὸς μεγάλων βαρελίων καὶ ἀποτελεῖ μέγα σῶμα, αἱ διάφοροι περίοδοι τοῦ εἶναι θορυβοδέστεραι καὶ ταχύτεραι, ὅσον δὲ τὰ βαρέλια εἶναι μικρότερα τόσον αἱ περίοδοι αὐταὶ εἶναι ἡσυχότεραι καὶ βραδύτεραι, διὰ τοῦτο, ὡς ἐσημειώθη καὶ ἀλλαχοῦ, πρὸς τακτικὴν καὶ ἐπιτυχῆ κατεργασίαν τῶν οἴνων, τὰ βαρέλια πρέπει νὰ εἶναι ἀπὸ 200 μέχρι 300 δακδῶν χωρητικότητος. Τὰ δμοιομορφα καὶ τῆς αὐτῆς χωρητικότητος εὐκολύνουν πολὺ ὅλας τὰς ἐργασίας, καὶ πρὸ πάντων τὴν καλὴν τοποθέτησίν των εἰς τὴν οἶναποθήκην.

Εἰς τὰ μεγάλα βαρέλια οἱ ἀδύνατοι καὶ ὑδαρεῖς οἶνοι τρέχουν μέγιστον κίνδυνον· μόνον διὰ τοὺς πολλὰ πνευματώδεις εἰς μετρίαν θερμοκρασίαν τὰ μεγάλα βαρέλια εἶναι κατάλληλα. Ἐν γένει δὲ ὁ οἶνος εὑρισκόμενος εἰς τὰς αὐτὰς ἐξωτερικὰς περιστάσεις, ἐντὸς τῶν μεγάλων βαρελίων ἀκμάζει καὶ παρακμάζει ταχύτερον ἀπὸ τὸν οἶνον τὸν εὑρισκόμενον εἰς μικρότερα βαρέλια.

Πλὴν τούτων τὰ μικρὰ βαρέλια εἶναι συμφερότερα ἀκόμη, διότι ἂν συμβῆ νὰ χυθῆ, ἢ πάθῃ ἡ ποιότης ἐνὸς βαρελίου, ἡ ζημία εἶναι μικρά· ἡ δὲ ἀσθένεια τοῦ οἴνου προέρχεται ὡς εἰς τὰ φυτὰ καὶ τὰ ζῶα διὰ τῆς ἀφομοιώσεως δηλαδὴ τὸ ἐλάχιστον ἀσθενήσαν μέρος διὰ τῆς συναφῆς μεταδίδει τὸ πάθος εἰς ὅλον τὸ σῶμα, ἔθεν ὅταν ἰδιαίτεροι περιστάσεις μεταβάλλουν εἰς ὀξύδιον ἔστω καὶ τὸ ἐλάχιστον μέρος τοῦ ἐν τῷ βαρελίῳ οἴνου, ἢ τὸ πλησιάζον εἰς τὴν ὀπὴν τοῦ ὄκνου ἢ τῆς κάνουλας, τὸ ἐλάχιστον αὐτὸ μέρος δὲν ἀργεῖ διὰ τοῦ νόμου τῆς ἀφομοιώσεως νὰ

ἐξ-απλωθῆ καὶ κατὰ λάβη ὅλον τὸ σῶμα τοῦ ἐν τῷ βαρελίῳ οἴνου καὶ τὸν ὀξυδώσει.

Ἐπιρροή τοῦ φωτός.

§. 122. Τὸ μέγαλον φῶς καὶ τὸ πίπτον κατ' εὐθείαν ἐπὶ τοῦ οἴνου σπεύδει τὴν ἐνέργειαν τῆς κατεργασίας του καὶ ἀάλιστα τοῦ χρωματισμένου βλάβπει δὲ μᾶλλον παρὰ ὀφελεί τὴν καλὴν σύστασίν του. Πρὸ πάντων μεταβάλλει τὴν χρωματιστικὴν ὕλην ἐπενεργούσαν ἐκ τοῦτου ἐπὶ τῶν ἄλλων στοιχείων καὶ προξενούσαν τὸ γύρισμα, ἢ κόψιμον τῶν οἴνων, ἐκ τοῦ ὁποίου ὀξυδῶνται ἢ καταπτῶν πικροὶ, ὕδαρες καὶ ἀνούσιοι.

Τὸ ὀλίγον ὅμως φῶς δὲν εἶναι ἐπιβλαβές, καθὼς εἶναι τὸ φῶς τὸ ὁποῖον εἰσέρχεται ἀπὸ μικροὺς φεγγίτας εἰς τὸ ὑψηλότερον μέρος τῆς οἴναποθήκης ἢ ὑπογείου κατασκευασμένους, καὶ τὸ ὁποῖον δὲν πίπτει ἀπ' εὐθείας ἐπὶ τῶν βαρελίων. Οἱ φεγγίται οὗτοι εἶναι μάλιστα ἀναγκαῖοι διὰ τὸν καθαρισμόν τοῦ ἀέρος τῶν οἴνοθηκῶν.

Ἐπιρροή τῆς κινήσεως.

§. 123. Ἡ μεταφορὰ καὶ τὰ ταξείδια ἐπενεργοῦν εἰς τὸν οἶνον καὶ ἐπισπεύδουν ἐπίσης τὰς περιόδους τῆς κατεργασίας του.

Οἱ πνευματώδεις οἶνοι περιέχοντες ἱκανὸν ζάκχαρι καὶ μὴ ὀριμάσαντες ἀκόμη ὀφελῶνται ἐκ τῶν μακρῶν ταξείδιων ἀπεναντίας οἱ ἀδύνατοι καὶ ὀριμοὶ ὑποφέρουν καὶ ἐνίοτε βλάβπτονται, διὰ τοῦτο εἰς τὴν Εὐρώπην συνηθίζου κατὰ τὸ ἐνεργούμενον μέγα ἐμπόριον τῶν ἐλαφρῶν οἴνων νὰ προσθέτουν εἰς αὐτὸν οἰνόπνευμα καὶ ζάκχαρι διὰ τὴν καλὴν συντήρησίν των ὅταν τοὺς ταξιδεύουν.

Ἐπιρροή τῶν κρότων.

§. 124. Οἱ οἶνοι ὑποφέρουν ἀκόμη καὶ ὀλίγον διατηροῦνται εἰς τὰς οἴναποθήκας, αἱ ὁποῖαι εἶναι τοποθετημέναι πλησίον δρόμων καὶ μάλιστα λιθοστρώτων ὅθεν συνεχῶς διέρχονται ἄμαξαι κλ. ἢ πλησίον ἐργοστασίων ἐντὸς τῶν ὁποίων γίνονται διηνεαεῖς καὶ μεγάλοι κρότοι ἐκ

των κρότων συνταράσσεται και εκθιάζεται ή κατεργασία του οίνου και τρέχει τον κίνδυνον να γυρίση ή κόψη ως συμβαίνει και εκ της επιβροχης του ισχυρού φωτός.

Ἐπιρροή της καταστάσεως της ατμοσφαιρας.

§. 125. Εἰς βροχερούς και θυελλώδεις καιρούς ο οἶνος ὑποφέρει εκθιαζομένης της κατεργασίας του, οἱ ἀφρώδεις μάλιστα οἶνοι συνταράσσονται πολὺ και ἐνίοτε εκριγνύουν τὰς περιεχούσας αὐτοὺς φιάλας.

Ὅταν τὸ θερμομετρον εἶναι ἀρκετὰ ὑψομένον, δηλαδὴ ὁ καιρὸς εἶναι ξηρὸς και καθαρὸς, οἱ οἶνοι εἶναι καθαρότεροι, τὸ ἐναντίον δὲ συμβαίνει ὅταν τὸ θερμομετρον εἶναι πολὺ καταβιθασμένον, δηλαδὴ εἰς τρικυμιώδη και βροχερὸν καιρὸν.

Ἄρθρ. ιή.

Περὶ ἀσθενειῶν τῶν οἴνων και τῆς θεραπείας των.

§. 126. Οἱ καλῶς κατασκευασμένοι και καλῶς προφυλαττόμενοι οἶνοι οὐδέποτε, ἢ πολλὰ σπανίως ἀσθενοῦν, εκτὸς της ἀσθενείας της παρακμῆς των ἧτις οὐδέποτε θεραπεύεται.

Εἰς τοὺς οἶνους εἶναι ἀνάγκη νὰ προλαμβάνεται τὸ κακὸν παρὰ νὰ ζητεῖται μετὰ τὸ κακὸν ἡ θεραπεία, ἧτις δὲν ἔχει ἄλλον σκοπὸν, παρὰ νὰ προλάβῃ τὴν μεγάλην ζημίαν τοῦ ἰδιοκτήτου εκ της παντελοῦς φθορᾶς, διότι ἐν γένει οἱ ἀπαξ ἀσθενήσαντες οἶνοι ἐντελῶς δὲν θεραπεύονται, οὔτε εἶναι καλοὶ διὰ τὸ ἐξαγωγικὸν ἐμπόριον.

§. 127. Ὁ λευκὸς οἶνος ὅταν εἶναι ἀδύνατος συνεχῶς προσβάλλεται ἀπὸ τὴν ἀσθένειαν τὴν κοινῶς λεγομένην μολόχιασμα ἐξ οὗ κάμνει νῆμα ἢ κλόθει ὅταν βάλωμεν αὐτὸν εἰς τὸ πωτήριο, τὸ ὁποῖον οἱ Γάλλοι ὀνομάζουν ἀλλειμα ἢ πάχος (graisse) τοῦ οἴνου, εἰς τοιαύτην κατάστασιν ὁ οἶνος πάσχει και εἶναι ἀνούσιος φαίνεται δὲ ὡς νὰ ἔχη λάδι εἰς τὴν γεῦσιν.

Ἡ ἀσθένεια αὕτη προλαμβάνεται και παρουσιασθεῖσα ἐξαλείφεται ρίπτοντες εἰς τὸ βαρέλιον πρὸ της πρώτης μεταγγίσεώς του ἢ και βραδύτερον ἀν ἀναφανῆ εἰς 4

δράμια τανίνον εις κάθε εκατὸν δακάδες οἴνου· τὸ τανίνον οὐδετερόνει τὸ υπερβάλλον τῆς ἐν αὐτῷ ἀξιοτικῆς ὕλης, ἥτις προξενεῖ τὴν ἀσθένειαν ταύτην.

§. 128. Προλαμβάνεται τὸ γύρισμα ἢ κόψιμον τῶν οἴνων, ἢ δευδωσίς του, τὸ μούχλιασμα καὶ ἢ πικράδιζ του, μεταγγίζοντες καὶ κόπτοντες αὐτὸν με νεώτερον καὶ πλουσιώτερον οἴνον· τοῦτο εἶναι τὸ καλύτερον καὶ φυσικότερον μέσον, διότι προσθέτουμεν εἰς τὸν οἴνον ὅτι στερεῖται καὶ δίδομεν εἰς αὐτὸν νέαν ζωὴν καὶ ὑπαρξιν.

§. 129. Ἄν ὁ μέλας οἶνος εἶναι ἐλίγον ὑπόζυμος ἐκ τῆς φύσεώς του καὶ ἐκ τοῦ πλεονασμοῦ τῶν διαφόρων ἐν αὐτῷ ἀλάτων κόπτεται με οἴνον λευκὸν πνευματώδη καὶ σῶζοντα ἐν αὐτῷ ἱκανὸν ζάχαρι.

§. 130. Ἐν γένει τὰ βαρέλια εἰς τὰ ὁποῖα μεταγγίζεται ὁ ὑποπτος, ἢ ὁ ἥδη βλαμμένος οἶνος πρέπει νὰ θειώνωνται, διότι τὸ θεῖον ἐμποδίζει τὴν οἰνώδη ἀποσύνθεσιν τοῦ οἴνου ἂν καὶ κατὰ τὴν γνώμην τινῶν ἢ θειώσεις νεκρῶνει τὴν ζωὴν του καὶ δίδει εἰς αὐτὸν κακὴν τινα γεῦσιν ἰδιάζουσαν τοῦ θεῖου.

§. 131. Οἱ ἔχοντες κακὴν ὀσμὴν οἶνοι θεραπεύονται διὰ καθαροῦ καὶ ἄνευ τινὸς κακῆς ὀσμῆς ἐλαιολαδίου, τὸ ὁποῖον ῥίπτομεν εἰς τὸ βαρέλιον εἰς ποσὸν ἡμισείαν ὀκταν, ἂν ἢ χωρητικότης του δὲν υπερβαίνει τὰς 300 δακάδας, καὶ τὸ ἀνακατώνομεν ἐπανειλημμένως καλῶς με τὸν οἴνον· τὸ ἐλαιόλαδον ἀφαιρεῖ ἐξ αὐτοῦ τὴν κακὴν ὀσμὴν χωρὶς παντελῶς νὰ τὸν βλάβῃ· τὸ ἔλαιον ἔπειτα ἐπιπλέει καὶ τὸ ἀφαιροῦμεν διὰ σπόγγου.

§. 132. Ὅταν ἀνοίξωμεν τὴν ὀπὴν τοῦ ὄκνου καὶ παρατηρήσωμεν ὅτι ἢ ἐπιφάνεια τοῦ οἴνου ἐντὸς τοῦ βαρελίου παρρυσιάζει τὴν ἀσθένειαν τοῦ ἐξανθήματος, ἢ μούχλιασματος, ἥτοι μίαν ἀράχνην ὑπόλευκον με κροκιδία τῆς σήψεως τοῦ οἴνου, τὸ ὁποῖον προσέρχεται ἐκ τοῦ ἐλλειποῦς γεμίσματος τοῦ βαρελίου, ἢ ἄλλου ἀγγείου, δι' ὀρθοπένης, μεριάζομεν τὴν ἀράχνην ταύτην καὶ ἐμβάλλομεν ἐντὸς τοῦ οἴνου τὸν σωλῆνα τοῦ χονίου ἔπειτα ῥίπτομεν διὰ τοῦ χονίου οἴνον κελὸν εἰς τὸ βαρέλιον ἕως νὰ ξεχει-

λίση· διὰ τοῦ ξεχειλίσματος συμπαρασύρεται καὶ χύνεται ἔξω ὅλον τὸ ἀνθησμα καὶ τὸ σεσηπὸς τῆς ἐπιφανείας τοῦ οἴνου καὶ οὕτω καλῶς κλειομένης τῆς ὀπῆς τοῦ ὄκνου προλαμβάνεται ἡ φθορὰ τοῦ οἴνου.

§. 133. Ἡ καλὴ διατήρησις καὶ μονιμότης τῶν οἴνων ἐντὸς τῶν βαρελίων ἢ ἄλλων δοχείων ἐξαρτᾶται ἀπολύτως καὶ ἐν γένει ἀπὸ τοῦ καλὸν αὐτῶν γέμισμα ὥστε οὐδέποτε νὰ μένη εὐκαιρον μέρος τοῦ βαρελίου, νὰ εἶναι δὲ καὶ καλῶς κλεισμένον ἢ παραμέλησις τούτων προξενεῖ συνήθως τὴν φθορὰν καὶ τὴν δξύδωσιν τῶν οἴνων.

§. 134. Πολλὰ ἄλλα μέσα συμβουλευοῦν οἱ πρακτικοὶ οἰνοποιοὶ καὶ τοιαῦτα εἶναι ἐν χρήσει παντοῦ, ὡς ἡ μαρμαροκόνις, ἡ ἄσβεστος διὰ τὸν δξυδωμένον οἶνον καὶ διάφορα ἄλλα χημικὰ μέσα κατὰ τῶν λοιπῶν ἀσθενειῶν, ἀλλ' ὅλα ταῦτα ἐσφαλμένα ἢ ἀνεπαρκῆ θεωρούμενα παρατρέχομεν καθ' ὅσον ὁ σκοπὸς τοῦ παρόντος μικροῦ πονήματος εἶναι, μὲ τὸν συντομότερον καὶ εὐληπτότερον τρόπον νὰ διδάξῃ καὶ καθοδηγήσῃ τοὺς ἀμπελοκτῆμονας καὶ σταφιδοκτῆμονας τὴν εὐμέθοδον κατασκευὴν τῶν καλῶν καὶ ἐμπορευσίμων φυσικῶν οἴνων, τῆς Ἑλλάδος, καὶ σὺγχὴ τὴν θεραπείαν τῶν κακῶς κατασκευασθέντων, ἀσθενῶν καὶ ἀναξίων νὰ ἐκτεθῶσιν εἰς τὸ ἐμπόριον.

Ἄρθρ. ιβ'.

*Ἰδιαιτέρα ὁδηγία καὶ πληροφορία πρὸς ἐξακρίδωσιν
τῆς πνευματικῆς δυνάμεως τῶν διάφθωρων οἴνων.*

§. 135. Διὰ νὰ εὐρωμεν τὴν πνευματικὴν δύναμιν οἴνου τινος, λαμβάνομεν ἐξ αὐτοῦ μικρὸν ποσόν, τὸ ὁποῖον κατ' ὄγκον νὰ φθάσῃ τὸν 60 ἢ καὶ μεγαλύτερον βαθμὸν τῆς κλίμακος ἑνὸς μικροῦ ἑκατονταβάθμου δοκιμαστήρος, δηλαδὴ ὑαλίνου ἀγγείου (eprouvette).

Τὸ ποσὸν τοῦτο ρίπτομεν εἰς ὑάλινον μικρὸν ἀλαμπίκιον ἐξ ἐκείνων τὰ ὁποῖα πρὸς τὸν σκοπὸν τοῦτον κατασκευάζονται ἐν Εὐρώπῃ καὶ θερμένονται δι' οἰνοπνεύματος (σπίρτου), καὶ ἔπειτα προβαίνομεν εἰς τὴν ἀποστάλαξιν. Τὸ ἐξαγόμενον οἰνόπνευμα πίπτει εἰς τὸν δοκιμα-

στῆρα καὶ ἀφοῦ παρατηρήσωμεν ὅτι ἐξήχθη τὸ ἐν τρίτον τοῦ οἴνου εἰς οἰνόπνευμα, δηλαδὴ ἅμα φθάσῃ εἰς τὸν 20 βαθμὸν τῆς κλίμακος τοῦ δοκιμαστήρος, ἂν τὸ ποτὸν τοῦ οἴνου ἐπλήρου τὸν ἀριθμὸν 60· σταματοῦμεν τὴν ἀποστάλαξιν καὶ εἰς τὸ οἰνόπνευμα τοῦτο προσθέτομεν καθαρὸν ὕδωρ, ἀναπληροῦντες δι' αὐτοῦ τὸ ποσὸν τοῦ διαλυθέντος οἴνου, δηλαδὴ γεμίζομεν τὸν δοκιμαστήρα μέχρι τοῦ 60 βαθμοῦ τῆς κλίμακος αὐτοῦ· ἔπειτα βυθίζομεν τὸ δεικνύον τὴν εἰδικὴν βαρύτητα πνευματόμετρον (γράδο) καὶ οὕτω εὐρίσκομεν τὸ ποσὸν τοῦ οἰνοπνεύματος τὸ ἐμπεριεχόμενον εἰς τὸν οἶνον· διὰ τοῦ βαθμοῦ τοῦ σημειουμένου εἰς τὸ πνευματόμετρον, δηλαδὴ ἂν τὸ πνευματόμετρον δείξῃ τὸν ἀριθμὸν 10 λέγομεν, ὅτι ὁ οἶνος ἔχει 10 τοῖς ἑκατὸν οἰνόπνευμα, ἂν τὸν ἀριθ. 12 ὁ οἶνος ἔχει 12 τοῖς 0/0 καὶ οὕτω καθεξῆς.

Ἡ δοκιμὴ διὰ νὰ εἶναι ἀκριβοῦς πρέπει τὸ δοκιμαζόμενον βρευστὸν νὰ εἶναι θερμοκρασίας 12 βαθμῶν τοῦ Ῥεομόρου, ψυχραίνομεν δὲ αὐτὸ βυθίζοντες τὸν δοκιμαστήρα εἰς ψυχρὸν ὕδωρ.

Οἱ ἀνωτέρω βαθμοὶ τοῦ πνευματομέτρου λογίζονται τοῦ ἑκατονταβάθμου συστήματος τοῦ Γελουισάκ καὶ οὐχὶ τοῦ Καρτιέ, τὸ ὁποῖον ἐν Ἑλλάδι εἶναι εἰς χρῆσιν κατὰ τὴν καταμέτρησιν τῶν οἰνοπνευμάτων.

Ἴδου δὲ ἡ βαθμολογία τοῦ οἰνοπνεύματος ἐμπεριεχομένη εἰς τοὺς διαφόρους γνωστούς οἴνους ἐκτιθεμένους εἰς τὸ ἐμπόριον.

		Οἶνοι Γαλλίας.	
		Σέττης καὶ Μονπελιέ	15 τοῖς 100
Μεσημ. Γαλλία	}	Περσινιάν	15 » »
		Ῥιβοσάλης	14 $\frac{60}{100}$ » »
		Ναρβόννης	13 » »
Δυτικοβορ. Γαλ.	}	Βουργονίας	9=13 » »
		Βουδιγάλης	8=10 » »
		Καμπανίτης	9=10 » »
Γερμανίας	Ῥήνου	9=11 » »	

Ἰσπανίας, Πορτογαλλίας καὶ μεσημβρ. Γαλλίας.

Μαδέρα	47—21 τοῖς 400
Πορτο-Ιουάνης	48—23 » »
Μάλαγα	45—18 » »
Ξηρὲς	47—21 » »
Μακρῶλα Σικελ.	46—18 » »

Ἑλληνικοὶ οἶνοι.

Κύπρου Κοιμμανταρία	46—17 τοῖς 400
Ρόδου	48 » »
Σάμου	43—15 » »
Σμύρνης	43— » » »
Κυκλάδων καὶ Σποράδων νήσων	42—16 » »
Ἐπτανήσου	» » » »
Πελοποννήσου παραλ.	43—16 » »
Τριπόλεως κλπ. μεσόγεια ὄρινα μέρη	9—12 » »

Παρατηρητέον ὅτι ἡ ποσότης τοῦ φυσικοῦ οἴνοπνεύματος εἰς κάθε οἶνον δὲν δύναται νὰ υπερβαίνει πλεον τῶν 46=47 τοῖς ἑκατῶν κατ' ἀνώτατον ὅρον, καὶ 8 τοῖς ἑκατῶν κατ' ἐλάχιστον. Ὅτι περισσότερον οἴνοπνευμα τοῦ ἀνωτάτου τούτου ὅρου περιέχεται εἰς τὸν οἶνον, καὶ ἰδίως εἰς τοὺς οἶνους τῆς Ἰσπανίας ὑποτίθεται, ὅτι προσετέθη εἰς αὐτούς καθαρὸν οἴνοπνευμα' ὅ,τι δὲ ὀλιγώτερον τῶν 8 τοῖς ἑκατῶν ὑποτίθεται, ὅτι ὁ οἶνος ἀρεώθη διὰ προσθήκης ὕδατος.

Οἱ βαθμοὶ τοῦ οἴνοπνεύματος λογίζονται κατ' ὄγκου σχετικῶς πρὸς τὸν οἶνον τὸν ἐμπεριέχοντα αὐτὸ καὶ ὄχι κατὰ βάρος.

Τ Ε Λ Ο Σ

16	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

