



ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ

ΠΑΝ. ΠΥΡΛΑ

ΧΗΜΙΚΟΥ—ΟΙΝΟΛΟΓΟΥ. ΜΕΛΟΥΣ ΤΗΣ ΒΑΣ. ΓΕΩΡΓ. ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

ΤΟ ΚΡΑΣΙ



ΑΘΗΝΑΙ—1916

ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΟΥ

Δοκ. 3

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ

ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΟΥ

Γεωργοί, προσέξτε !

Με τὰ βιβλία αὐτὰ θέλομεν νὰ βοηθήσωμεν τὸν γεωργὸν νὰ καλυτερεύσῃ τὴν καλλιέργειάν του, νὰ δοκιμάσῃ μὲ ἐπιτυχία νέα εἶδη καὶ νὰ κερδίσῃ περισσότερα.

Τὸ κάθε βιβλίον τῆς σειρᾶς αὐτῆς θὰ ὁμιλῇ δι' ἓνα εἶδος καλλιέργειας καὶ θὰ ἔχῃ πρακτικὰς ὁδηγίας διὰ τὸν κτηματίαν καὶ τὸν καλλιεργητὴν.

Θὰ εἶναι γραμμένα ἀπὸ εἰδικούς. Αὐτοὶ ἔχουν μελετήσει τὰ διάφορα συστήματα, γνωρίζουν τί ἔγινε καὶ εἰς ἄλλα μέρη καὶ εἰξεύρουν τί εἶναι καλύτερον διὰ τὸν τόπον μας.

Με τὰ διάφορα βιβλία τῆς «Βιβλιοθήκης τοῦ Γεωργοῦ» θὰ δώσωμεν σιγὰ σιγὰ ὁδηγίας διὰ τὸ σιτάρι, τὸν καπνόν, τὸ βαμβάκι, τὸ τριφύλλι, τὴν πατάταν, τὰ καρποφόρα δένδρα, τὰ ξυνόδενδρα, τὸ ἀμπέλι, τὴν σταφίδα, τὴν συκιά, τὰ λαχανικά, τὸ κρασί, τὸ λάδι, τὸ μελίσσι, τὸ κουκούλι, τὰ ὠφέλιμα πουλιά, τὴν καταπολέμησιν τῶν ἀκρίδων, τὴν ὠφέλειαν ἐκ τοῦ συνεταιρισμοῦ κλπ.

Τὰ βιβλία μας αὐτὰ πρέπει νὰ τὰ ἔχῃ καὶ νὰ τὰ διαβάσῃ κάθε γεωργός, καὶ ὅχι μόνον ὁ ἴδιος νὰ τὰ συμβουλευέται, ἀλλὰ καὶ εἰς τοὺς γείτονάς του πρέπει νὰ τὰ δίδῃ νὰ τὰ διαβάσουν καὶ νὰ τοὺς τὰ ἐξηγεί, ἂν δὲν τὰ καταλαβαίνουν καλά.

Τιμὴ διὰ κάθε βιβλίον τῆς Βιβλιοθήκης τοῦ γεωργοῦ ἔχει ὁρισθῇ λεπτὰ 10.

Διὰ περισσότεραν μάλιστα εὐχολίαν ἡ Ἑταιρεία τὰ στέλνει καὶ εἰς τὰς ἐπαρχίας. Φθάνει δι' αὐτό, ὅποιος τὰ ζητήσῃ νὰ βάλῃ εἰς τὸ γράμμα του τὴν ἀξίαν των εἰς γραμματόσημα καὶ νὰ γράψῃ καθαρὰ τὸ ὄνομά του καὶ τὴν διεύθυνσίν του· θὰ τὰ ἔχῃ ἀσφαλῶς.

Βασιλικὴ Γεωργικὴ Ἑταιρεία

ὁδ. Πανεπιστημίου ἀριθ. 53



ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ

ΠΑΝ. ΠΥΡΛΑ

ΧΗΜΙΚΟΥ—ΟΙΝΟΛΟΓΟΥ. ΜΕΛΟΥΣ ΤΗΣ ΒΑΣ. ΓΕΩΡΓ. ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

Τ Ο Κ Ρ Α Σ Ι



ΑΘΗΝΑΙ—1916

ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΟΥ

Αριθ. 3





ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ

ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΟΥ

Ἀριθ. 3

ΠΑΝ. ΠΥΡΛΑ

ΧΗΜΙΚΟΥ ΝΙΚΟΛΟΓΟΥ—ΜΕΛΟΥΣ ΤΗΣ Β. ΓΕΩΡΓ. ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

ΤΟ ΚΡΑΣΙ

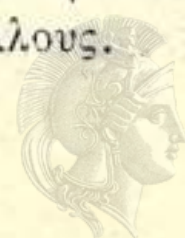
1



Ἡ φύσις ἐπροίκισε τὴν πατρίδα μας μὲ ἔξαιρετικά προνόμια, ὥστε νὰ εὐδοκимоῦν τὰ ἀμπέλια καὶ ἀπὸ τὰ σταφύλια τους νὰ γίνωνται ἐκλεκτὰ καὶ εὐγευστα κρασιά. Τὸ ἀμπέλι, τὸ ἐγνώρισεν ὁ ἄνθρωπος ἀφ' ὅτου ἦλθεν εἰς τὸν κόσμον, τὸ δὲ κρασί ἦτο δι' αὐτὸν πάντοτε ἓνα ἀπὸ τὰ ὠφελιμώτερα ποτά¹.

Τὸ κρασί ὅταν πίνεται μὲ μέτρον καὶ δὲν γίνεται κατάχρησις, εἶνε πολὺ ὠφέλιμον, διότι διευκολύνει τὴν χώνευσιν, δίδει δύναμιν εἰς τὸν ἐργάτην καὶ τὸν ἀσθενῆ καὶ περιέχει μερικὰ θρεπτικὰ συστατικά ποῦ ἔχει ἀνάγκην ὁ ὀργανισμός μας. Ἐκεῖ ποῦ γίνεται καλὸ καὶ ἄφθόνον κρασί, ἐκεῖ καὶ ἡ ἐξόδευσις τῶν οἶνοπνευματωδῶν ποτῶν—τῶν σπύρτων—δηλ. τοῦ οὔζου, τῆς μαστίχας κ. λ. εἶνε μικρά. Ἐκεῖ ὁ ἀλκοολισμὸς

1). Οἱ ἀρχαῖοι Ἕλληνες ἦσαν οἱ πρῶτοι καὶ καλλίτεροι ἀμπελουργοὶ καὶ οἰνοποιοὶ τῆς ἐποχῆς των, ποῦ ἐδίδαξαν καὶ τοὺς ἄλλους.



δὲν ἔχει πολὺ προχωρήσει. "Οπου δὲν πίνουν κρασί, ἀλλὰ σπύρτα, ἐκεῖ ὁ ἀλκοολισμὸς ἔχει φέρει ὀλέθρια ἀποτελέσματα. Τὰ ποτὰ αὐτὰ βλάπτουν καὶ καταστρέφουν ὅχι μόνον ἐκεῖνον ποῦ τὰ [πίνει ἀλλὰ καὶ τοὺς ἀπογόνους του, οἱ ὅποιοι γίνονται ἀσθενικοὶ καὶ δὲν ζοῦν πολλὰ χρόνια. Ἀπὸ τὸ κρασί σπανίως γίνεται κανεῖς ἀλκοολικὸς, ἐκτὸς πλέον ὅταν πίνει παρα-πολύ, διότι τὸ κρασί ἔχει μὲν οἰνόπνευμα, ἀλλ' εἰς μικρὰν ἀναλογίαν, ἐνῶ ἔχει καὶ ἄλλα συστατικὰ τὰ ὅποια ὠφελοῦν τὸν ὀργανισμὸν μας.

Εἰς τὴν Ἑλλάδα ἔχομεν ἄφθονον κρασί, ὅταν δὲ τὸ περιποιηθῶμεν, γίνεται πολὺ καλό. Διότι τὰ συστατικά του εὐρίσκονται εἰς καλὴν ἀναλογίαν. Συμβαίνει ὅμως, ἐδῶ καὶ ὀλίγα χρόνια, τὰ ἀμπέλια μας νὰ προσβάλλωνται ἀπὸ διαφόρους ἀσθενείας καὶ ἀπὸ ἔντομα τὰ ὅποια, ἐνῶ βλάπτουν τὰ ἀμπέλια, καταστρέφουν καὶ τὴν ποιότητα τοῦ κρασιοῦ. Αἱ θεομηνίαι καὶ ἡ ἐξάντλησις τῶν ἀμπελιῶν μας ἔκαμαν ὥστε κατὰ τὰ τελευταῖα χρόνια νὰ μὴν ἡμποροῦν νὰ γίνωνται μόνον τῶν καλὰ τὰ κρασιά, ἀλλὰ νὰ ἔχουν ἀνάγκην νὰ τὰ περιποιούμεθα καὶ νὰ μὴ τὰ ἀφήνωμεν εἰς τὴν τύχην των.

Σκοπὸς τοῦ βιβλιαρίου αὐτοῦ εἶνε νὰ δώσωμεν μερικὰς πρακτικὰς συμβουλὰς ἀπὸ τὴν πολυετῇ πεῖράν μας, ὥστε ὁ οἰνοποιὸς νὰ κάμῃ καλὸ κρασί ποῦ νὰ τοῦ διατηρῇται ὅλον τὸ ἔτος χωρὶς νὰ χαλᾷ.

2. Τί χρειάζεται διὰ νὰ γίνῃ καλὸ κρασί.

Διὰ νὰ κάμῃς καλὸ κρασί ἔχεις ἀνάγκην, α^{ον}) ἀπὸ μίαν καλὴν ἀποθήκην, ἢ ὁποία νὰ εἶνε πάντοτε καθαρά καὶ εὐάερος, β^{ον}) ἀπὸ καθαρά βαρέλια, καὶ γ^{ον})

ἀπὸ μ ο ὕ σ τ ο ν, ὃ ὅποῖος νὰ ἔχῃ τὰ συστατικά του εἰς καλὴν ἀναλογίαν ὥστε τὸ κρασί ποῦ θὰ γίνη νὰ σοῦ διατηρηθῇ καθ' ὅλον τὸ ἔτος.

Ἡ ἀποθήκη.—Ἡ ἀποθήκη εἰς τὴν ὁποίαν θὰ βάλῃς τὰ κρασιά σου, εἴτε εἶνε ὑπόγειος, εἴτε ἰσόγειος, πρέπει νὰ διατηρῇται πάντοτε καθαρὰ καὶ νὰ ἀερίζεται. Οἱ τοῖχοι τῆς ἀποθήκης νὰ εἶνε πάντοτε ἀσβεστωμένοι, τὸ πάτωμά της καθαρὸν καὶ νὰ πλύνεται συχνά, ἂν εἶνε πλακοστρωμένον, ἐὰν δὲ δὲν εἶνε, τότε, ὅπου χυθῇ κρασί, πρέπει νὰ ῥίπτῃς ὀλίγον ἀσβέστην διὰ νὰ ἐμποδίσῃς τὸ ξύνισμα ποῦ ἡμπορεῖ νὰ μεταδοθῇ καὶ εἰς τὰ βαρέλια. Καταλληλοτέρα ἐποχὴ διὰ νὰ καθαρίσῃς τὴν ἀποθήκην εἶνε κατὰ τὰς παραμονὰς τοῦ τρυγητοῦ, ὅταν τραβήξῃς τὰ βαρέλια διὰ νὰ τὰ καθαρίσῃς.

Τὰ βαρέλια.—Ἄν ἔχῃς βαρέλια καινούργια, εἰς τὰ ὁποῖα πρώτην φορὰν θὰ βάλῃς κρασί, τὰ πλύνῃς πρῶτα μὲ ζεστὸ νερὸ εἰς τὸ ὁποῖον προσθέτεις ὀλίγον ἀλάτι, κατόπιν τὸ ξεπλύνεις μὲ κρύο νερὸ πολλὰς φορές, καί, ἀφοῦ στραγγίσουν καλά, τότε τὰ τοποθετεῖς εἰς τὴν ἀποθήκην.

Ἐὰν ἔχῃς βαρέλια παλαιά, εἰς τὰ ὁποῖα εἶχες βάλει κρασί, τότε ἀφοῦ τὰ ξεφουντώσῃς ἀφαιρεῖς καλὰ τὴν λάσπην, ξύνεις καλὰ μία μία δοῦγα καὶ τὰ φ ο ὕ ν τ ι α, τὰ ξεπλύνεις μὲ ὀλίγον νερό, καὶ τ' ἀφήνεις 10—15 ἡμέρας εἰς τὸν ἥλιον. Κατόπιν τὰ φουντώνεις καί, ἂν μὲν τὸ βαρέλι εἶχε πρὶν καλὸ κρασί καὶ δὲν μυρίζει ξυνίλαν, τότε τὰ πλύνεις μὲ ζεστὸ νερό, καὶ κατόπιν μὲ κρύο νερό, τὰ στραγγίζεις καὶ τὰ τοποθετεῖς εἰς τὴν ἀποθήκην καθε ἓνα εἰς τὴν θέσιν του.



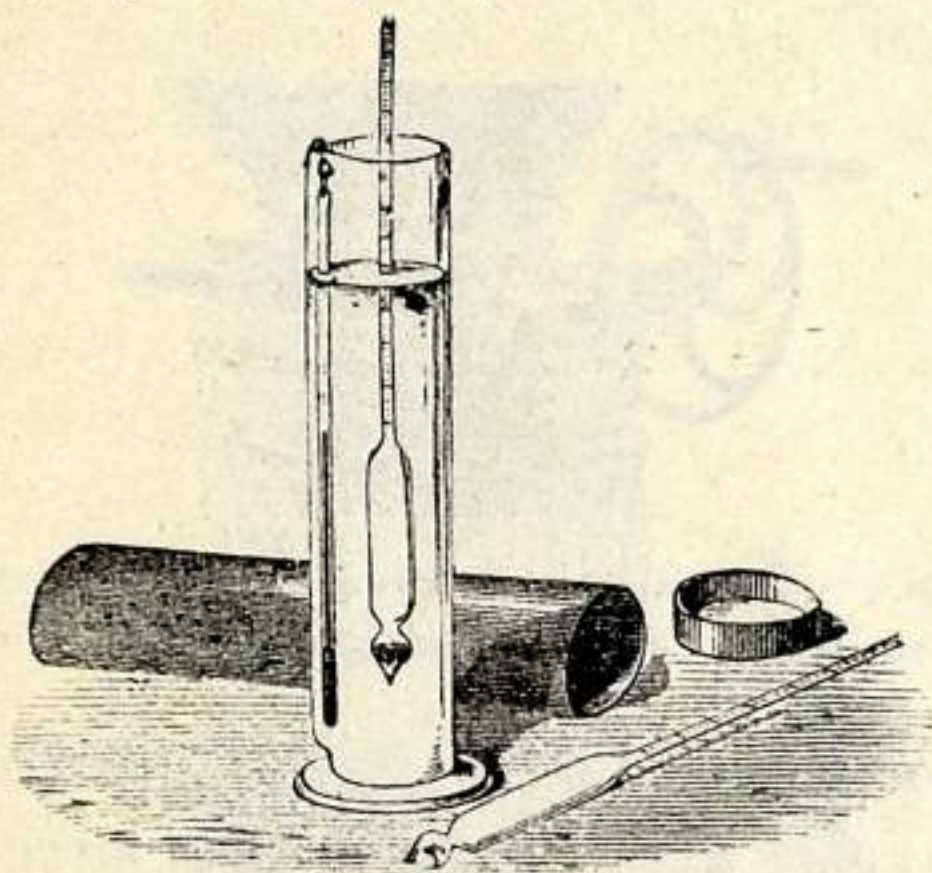
"Αν ὅμως ἔτυχε καὶ τὸ βαρέλι μυρίζει ξυνίλαν, τότε, ἀφοῦ τὸ φουντώσης, ρίπτεις ὀλίγον ἀσβέστην, μισὴν ὀκᾶν διὰ 100 ὀκ., βάζεις ἀνάλογον νερό, τὸ ταπώνεις καὶ τὸ γυρίζεις ἀπ' ὅλα τὰ μέρη, ὕστερα δὲ ἀπὸ 2—3 ὥρες χύνεις τὸν ἀσβέστην καὶ ξεπλύνεις τὸ βαρέλι μὲ ἄφθονα νερὰ πολλὰς φορές, τὸ στραγγίζεις καλὰ καὶ τὸ τοποθετεῖς κατόπιν εἰς τὴν ἀποθήκην.

Σὲ συμβουλεύω διὰ μεγαλειτέραν ἀσφάλειαν νὰ κάψης μέσα εἰς κάθε βαρέλι ὀλίγον θειάφι ἢ θειαφοφιτῆλι καὶ κατόπιν νὰ τὸ κλείσης ἕως ὅτου βάλλεις τὸν μοῦστόν σου. **Ὁ μοῦστος. Πότε νὰ τρυγᾷς.**—Πότε πρέπει νὰ τρυγήσης ὥστε νὰ κάμης καλὸ κρασί; Ἡ ἐποχὴ τοῦ τρυγητοῦ δὲν εἶναι ἡ ἰδία εἰς ὅλα τὰ μέρη. Εἰς τὰ θερμὰ κλίματα ὁ τρυγητὸς ἀρχίζει ἀπὸ τὰς 15 Αὐγούστου. Εἰς ἄλλα μέρη, μέσα Σεπτεμβρίου, καὶ εἰς τὰ ψυχρὰ μέρη, τὰ τέλη Σεπτεμβρίου ἢ ἀρχὰς Ὀκτωβρίου. Αὐτὸ ὅμως γίνεται ὅταν τὰ ἀμπέλια εἶνε καλὰ καὶ δὲν ἔχουν προσβληθεῖ εἴτε ἀπὸ ἀσθενείας, εἴτε ἀπὸ θεομηνίας, διότι ἄλλως θὰ κάμης τὸν τρυγητὸν ἐνωρίτερον ἢ βραδύτερον.

Θὰ τρυγήσης ὅταν ἰδῇς ὅτι τὰ σταφύλια ὠρίμασαν καλὰ, ἂν θέλῃς νὰ κάμης κοινὸ κρασί ἀρετσίνωτο ἢ ῥεψινάτο. "Αν πάλιν θέλῃς νὰ κάμης γλυκὸ κρασί τότε ἀφήνεις τὰ σταφύλια νὰ παραωριμάσουν. Ὅσον τὰ σταφύλια ὠριμάζουν, τόσον ἀποκτοῦν περισσότερον σάκχαρον καὶ τόσον ὀλιγώτερα ὀξέα.

Γενικῶς εἰς τὰ θερμὰ κλίματα 12½-13 βαθμοὶ ξάκχαρον καὶ εἰς τὰ ψυχρὰ 11 - 12 βαθμοὶ εἶνε ἀρκετοί. Διὰ νὰ εὔρῃς τὸν βαθμὸν τοῦ σακχάρου πέρνεις ὀλίγα σταφύλια, τὰ στίβεις, σουρόνεις τὸν μοῦστον καὶ

τὸν βάζεις εἰς ἓνα δοχεῖον εἰς τὸ ὁποῖον βουτᾶς ἓνα μουςτόμετρον (γρᾶδο) Βωμέ¹, καὶ ἐκεῖ ποῦ θὰ σταθῇ διαβάξεις τὸν βαθμὸν τὸν ὁποῖον δείχνει (βλέπε



(Εἰκ. 1). *Τὸ μουςτόμετρον (γρᾶδο)* Γεμίζεις τὸ δοχεῖον μὲ μούστον καὶ βουτᾶς τὸ μουςτόμετρον. Ὃπου σταθεῖ, διαβάξεις τὸν βαθμὸν, τὴν δύναμιν τοῦ μούστου σου. Δίπλα εἰς τὸ μουςτόμετρον κρεμᾶς ἓνα θερμομέτρον ποῦ σοῦ δείχνει τὴν θερμοκρασίαν τοῦ μούστου.

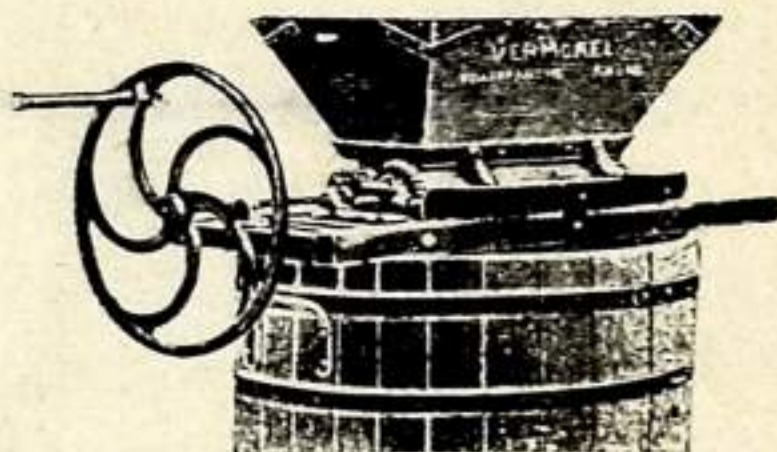
εἰκ. 1) Τώρα ἂν εἶνε ἐκεῖνος ποῦ ζητοῦμεν, τότε ἀρχίζεις νὰ τρυγᾷς. Μαζεύεις τότε τὰ σταφύλια καὶ τὰ φέρνεις εἰς τὸ πατητήρι ὅπου χωρίζεις πρὶν τὰ πατήσης ἀπὸ τὰ χαλασμένα καὶ ἔπειτα τὰ πατεῖς.

Ἄν πρόκειται νὰ κάμῃς ἄσπρο κρασί, τραβᾷς ἀμέσως τὸν μούστον καὶ τὸν βάζεις εἰς τὰ βαρέλια, τὸν δὲ τσίπουρ¹ ῖτην, δηλ. τὸν μούστον ποῦ θὰ βγάλῃς ὅταν πῆσης τὰ τσίπουρα, εἶνε ἀνάγκη νὰ τὸν μοιράσῃς εἰς ὅλα τὰ βαρέλια.

Ἄν πρόκειται νὰ κάμῃς μαῦρο κρασί, τότε βάζεις εἰς τὴν κάδην μούστον καὶ τσίπουρα.

1). Μουςτόμετρα (γρᾶδα) εἴμπορεῖ νὰ ἀγοράσῃ ὁ καθεὶς ἀπὸ τὴν Διαρκῇ Γεωργ. Ἐκθεσιν τῆς Βασ. Γεωργ. Ἑταιρείας εἰς τὸ Ζάππειον.

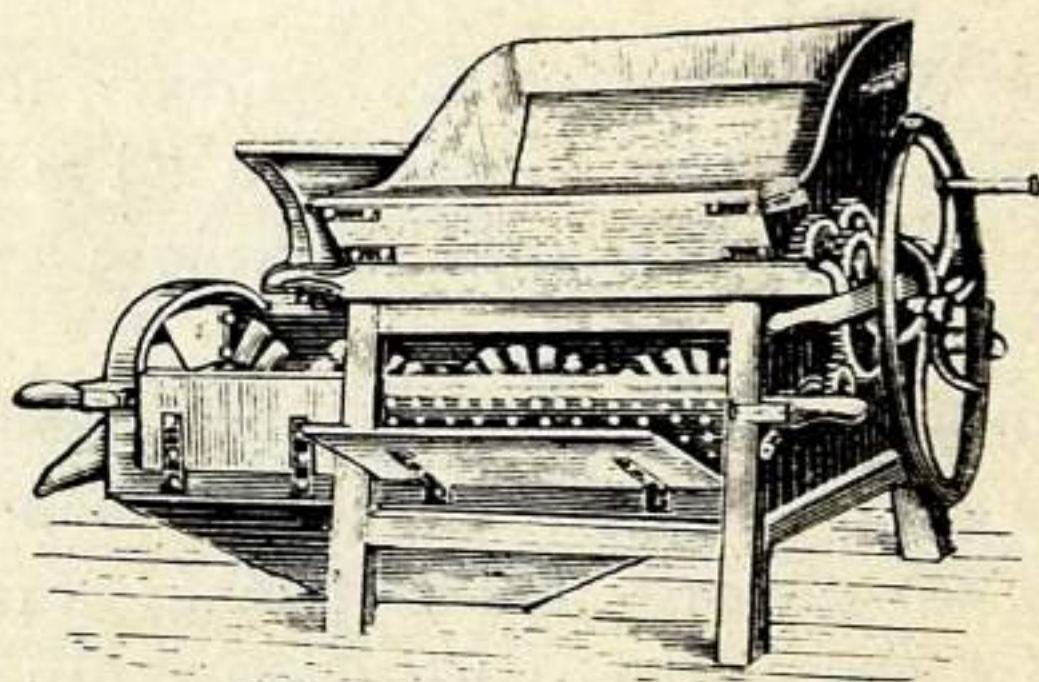
Διὰ τὸ πάτημα τοῦ σταφυλίου, ὑπάρχουν εἰδικὰ μηχανήματα. Τὸ ἓνα σπάζει τὴν ῥᾱγα καὶ πατεῖ τὸ σταφύλι (βλέπε εἰκ. 2). Τὸ ἄλλο, πλέον τέλειον, πατεῖ τὸ σταφύλι καὶ



(Εἰκ. 2). Μηχανικὸν πατητήρι. Ἀντικαθιστᾷ πολλοὺς ἐργάτας ποῦ θὰ πατοῦσαν μὲ τὰ πόδια τους τὰ σταφύλια.

χωρίζει τὰ τσάμπουρα (βλέπε εἰκ. 3). Ἄλλο μηχανήμα (βλέπε εἰκ. 4) πιέζει τὰ στέμφυλα μετὰ τὸ πάτημα τοῦ σταφυλίου, εἴτε μὲ τὰ πόδια γίνεται αὐτὸ εἴτε μὲ μηχανήμα.

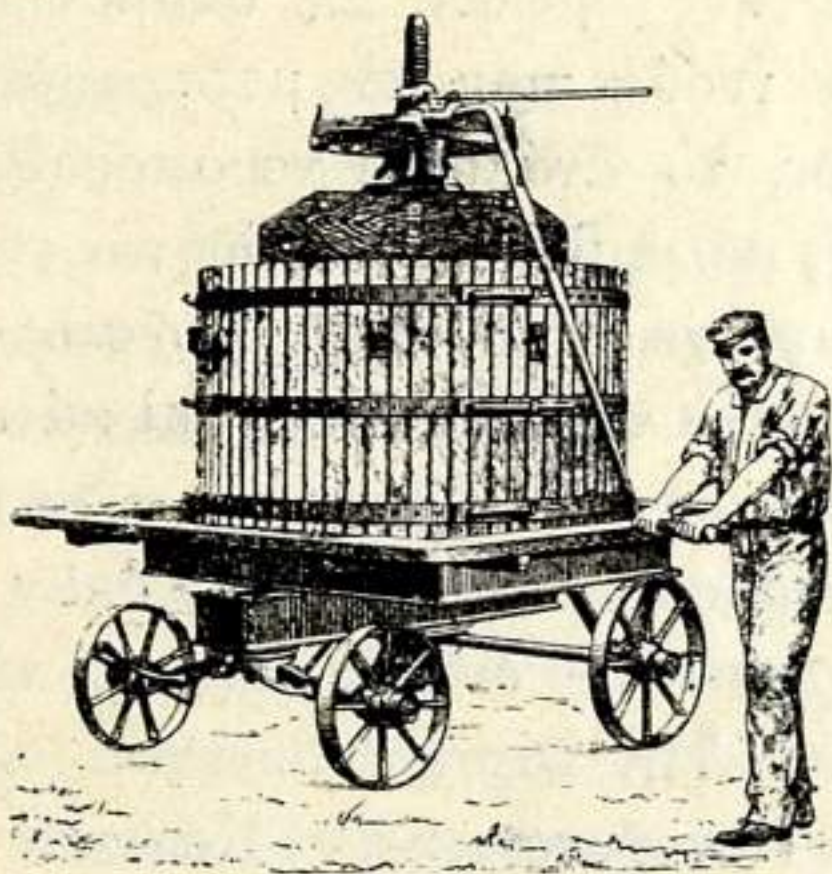
Ὁ μούστος.—Ὅλοι οἱ μούστοι ἔχουν τὰ ἴδια συ-



(Εἰκ. 3.) Μηχανικὸν Πατητήρι—ἀπορραγιστήρι. Εἶναι πλέον τελειοποιημένον διότι βγάζει χωριστὰ φλοῦδα καὶ τσάμπουρα τοῦ σταφυλίου.

στατικὰ, διαφέρουν δὲ μόνον εἰς τὰς ἀναλογίας. Τὸ περισσότερον μέρος τοῦ μούστου εἶνε νερό, 80 - 85 - 87,

τὰ ἑκατόν. Ζάκχαρον ἔχει 10 - 12 - 15 τὰ ἑκατόν. Ἔχει καὶ ὀξέα καὶ διάφορα ἄλατα, ταννίνην κ.λ. αὐτὰ ὅμως εἰς μικρὰς ἀναλογίας. Τὸ κυριώτερον συστατικὸν εἶνε τὸ ζάκχαρον ἀπὸ τοῦ ὁποῖον θὰ ἐξαρτηθῇ καὶ ἡ διατήρησις τοῦ κρασιοῦ κατόπιν ἔρχονται τὰ



(Εἰκ. 4). Στεμφιλοπιεστήρι.

ὀξέα τὰ ὁποῖα συντελοῦν εἰς τὸ νὰ μὴ κόβῃ τὸ κρασί, νὰ καθαρίσῃ καὶ νὰ γίνεταί εὐγευστον. Τὰ ἄλλα συστατικὰ ἔχουν μικρὰν σημασίαν, ἐκτὸς ἀπὸ τὴν ταννίνην ἢ ὁποῖα καὶ αὕτη συντελεῖ εἰς τὸν καθαρισμὸν καὶ τὴν διατήρησιν τοῦ κρασιοῦ.

3. Πῶς νὰ διορθώνης τὸν μοῦστόν σου.

Ὅταν ἔχῃς μοῦστον, εἰς τὰ θερμὰ μέρη, βαθμῶν ἄνω τῶν 13 καὶ θέλῃς νὰ κατεβάσῃς τὸν βαθμὸν εἰς 12½, τότε προσθέτεις νερὸν—διὰ κάθε βαθμὸν καὶ διὰ κάθε ἑκατὸν ὀκάδες μοῦστον—10 ὀκάδες. Πρόσεχε νὰ μὴ προσ-

θέσης νερὸ περισσότερον πολὺδιότι ἀραιώνονται καὶ τὰ ἄλλα συστατικὰ τοῦ μούστου.

Ἄν ὁ μούστος σου εἶνε πολὺ παχύς, τὸν ἀνακατεύεις μὲ ἀδύνατον ἀντὶ νὰ βάλῃς νερό. Τὸ νερὸ αὐτὸ πρέπει νὰ εἶνε πόσιμον, καθαρὸν, τρεχούμενον καὶ ὄχι ἄλμυρον διότι ἐμποδίζει τὴν ζύμωσιν. Σὲ συμβουλεύω μάλιστα νὰ περάσῃς τὸ νερό, πρὶν τὸ μεταχειρισθῇς, ἀπὸ τὰ τσίπουρα. Τέλος, τὸ ἀνάλογον νερὸ προσθέτεις ὅσον τὸ δυνατόν ἐνωρίς, μόλις βάλῃς τὸν μούστον εἰς τὰ βαρέλια.

Ὅταν πάλιν ἔχῃς ἀδύνατον μούστον—κάτω τῶν 12½ βαθμῶν—διὰ τὰ θερμὰ μέρη καὶ κάτω τῶν 11 βαθμῶν διὰ τὰ ψυχρά, τότε διὰ νὰ τὸν ἐνδυναμώσῃς κάμε ὡς ἑξῆς: 1^{ον}) Πρόσθεσε ζάχαρην 1½ ὀκᾶν περίπου διὰ τὰς 100 ὀκάδας μούστου διὰ ν' αὐξήσῃς τοὺς βαθμοὺς κατὰ 1 βαθμόν. Τὴν ζάχαριν λιώνεις προηγουμένως μὲ ὀλίγον ζεστὸν μούστον, ἢ 2^{ον}) Κατασκεύασε πετιμέξι τὸ ὁποῖον ἐπίσης ὅταν προστεθῇ φέρει καλὰ ἀποτελέσματα, ἢ 3^{ον}) φούσκωσε μὲ ὀλίγον μούστον ξηρὰν σταφίδα εἰς τὴν ἀναλογίαν τῶν 3 ὀκ. εἰς 100 ὀκ. μούστου διὰ αὐξήσῃς κατὰ 1 βαθμόν τὸν μούστον. Ἄμα φουσκώσῃ ἡ σταφίδα, τὴν πιέζεις, τὴν στίβεις καὶ τὸν μούστον τῆς προσθέτεις εἰς τὸν ἄλλον μούστον. Ἀπὸ τοὺς τρεῖς αὐτοὺς τρόπους ὁ καλλίτερος εἶνε μὲ τὴν ζάχαριν.

Ἡ διόρθωσις τοῦ μούστου πρέπει νὰ γίνεται γενικῶς εἰς ὅλα τὰ ξηρὰ κρασιά, ρετσινάτα ἢ ἀρετσίνωτα μαῦρα ἢ ἄσπρα.

Μετὰ τὰς διορθώσεις αὐτάς, ἂν πρόκειται νὰ κάμῃς ρετσινάτα κρασιά βάζεις τὸ ρετσίνι εἰς ἀναλογίαν τῶν

3—4 ὀκάδων ἐπὶ 100 ὀκ. μούστου, ὅχι περισσότερον, διότι δὲν ἔχει κανένα πρακτικὸν σκοπὸν. Τὸ ρετσίνι ἡμπορεῖς νὰ τὸ βάλης εἰς τὸ βαρέλι καὶ πρίν' ἀπὸ τὸν μούστον.

4. Πῶς ὁ μούστος γίνεται κρασί.

Ὅταν βάλης τὸν μούστον εἰς τὰ βαρέλια μὲ τσίπουρα ἢ χωρὶς τσίπουρα, τὸν βλέπεις νὰ ταράσσεται, νὰ ἀνακατεύεται καὶ νὰ φαίνεται ὅτι βράζει. Τὰς πρώτας 5—6 ἡμέρας τὸ βράσιμον εἶνε πολὺ δυνατόν· κατόπιν, ὀλίγον κατ' ὀλίγον, ἐλαττώνεται καὶ τέλος, ὅταν περάσουν 30 — 40 ἡμέραι, ὁ μούστος, τὸ ὑγρὸν δηλ. ποῦ ἦτο θολὸ καὶ γλυκό, καθαρίζει, πέρνει ὠραῖον χρῶμα καὶ γεύσιν εὐχάριστον— γίνεται κ ρ α σ ί.

Ὅλη αὕτη ἡ μεταβολὴ προέρχεται ἀπὸ εἰδικὰ μικρόβια τὰ ὅποια κατὰ τὴν ὠρίμανσιν τῶν σταφυλῶν ἐπικάθηνται ἐπάνω εἰς τὴν φλοῦδα καὶ κατὰ τὸ πάτημα παρσύρονται ἀπὸ τὸν μούστον καὶ μεταφέρονται εἰς τὰ βαρέλια. Τὰ μικρόβια αὐτὰ εἶνε ζωντανὰ καὶ διὰ νὰ ζήσουν ἔχουν ἀνάγκην τροφῆς καὶ θερμοκρασίας ὠρισμένης. Καὶ διὰ τροφὴν μὲν μεταχειρίζονται τὸ ζάκχαρον τοῦ μούστου, καταλληλοτέρα δὲ θερμοκρασία εἶνε ἡ περὶ τοὺς 30 βαθμούς.

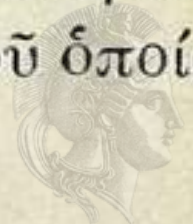
Τὸ ζάκχαρον ὅμως πρέπει νὰ εἶνε εἰς ἀναλογίαν ὥστε νὰ ἡμπορέσουν νὰ τὸ μεταβάλλουν εἰς οἶνόπνευμα, δηλαδή νὰ μὴ ὑπερβαίνῃ τὰ ὠρισμένα ὅρια τὰ ὅποια ἀναφέραμεν προηγουμένως — τοὺς 13 βαθμούς διὰ τὰ θερμά κλίματα καὶ 12 διὰ τὰ ψυχρά, — διότι τότε, ὅσον ζάκχαρον πλεονάζει δὲν θὰ ζυμωθῇ καὶ

τά κρασιά θά μείνουν γλυκά καὶ τὸ καλοκαίρι θά χαλάσουν. Διὰ τοῦτο σὲ συνεβούλευσα νά ἀραιώνης τὸν μοῦστόν σου μὲ νερό, ὅταν ἔχει ζάκχαρον περισσότερον ἀπὸ ὅτι πρέπει.

Ἐπίσης ἡ θερμοκρασία τοῦ μούστου, ὅταν βράζῃ, πρέπει νά εἶνε 28—30 βαθμούς, διότι ὅταν εἶνε μεγαλύτερα ἀπὸ 30 καὶ ἢ μικρότερα ἀπὸ 28, ἡ ζύμωσις σταματᾷ καὶ τὰ κρασιά μένουν γλυκά. Λοιπόν, ἂν ἡ θερμοκρασία εἶνε ὑψηλή, ἀέριζε τὴν ἀποθήκην σου, κατὰβρεχέ την μὲ κρύο νερό. Εἴμπορεῖς νά ἀερίσης καὶ τὸν μούστον, ἀρκεῖ νά τὸν τραβήξῃς ἀπὸ τὸ κάτω μέρος τοῦ βαρελιοῦ καὶ νά τὸν ρίξῃς ἀπὸ τὸ ἐπάνω μέρος. Ὅταν πάλιν ἡ θερμοκρασία εἶνε χαμηλή, τότε θερμαίνεις τὴν ἀποθήκην σου μὲ φωτιά (μαγκάλι, θερμάστραν). Πρόσεχε νά κρατῇς τὴν ἰδίαν θερμοκρασίαν καθ' ὅλην τὴν διάρκειαν τῆς ζυμώσεως ἕως ὅτου γίνῃ τὸ κρασί, ἕως ὅτου καθαρίσῃ καὶ χάσῃ τὴν γλυκύτητά του.

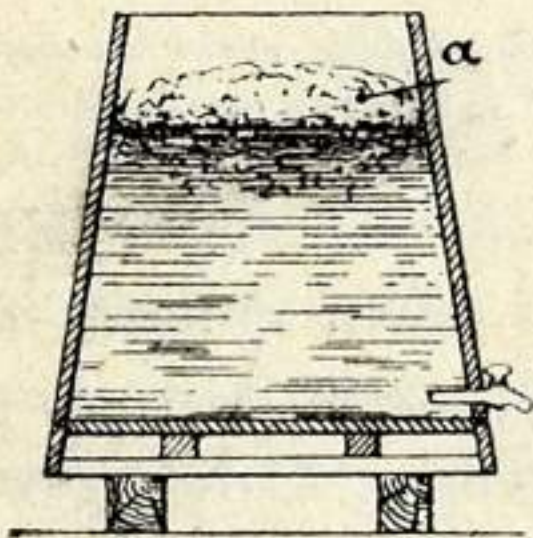
5. Πῶς νὰ κάνῃς μαῦρο κρασί.

Διὰ νά κάμῃς μαῦρο κοινὸ, μπροῦσκο κρασί, χρησιμοποίησε κατὰ προτίμησιν μαῦρα σταφύλια ἢ καὶ ἀνάμικτα. Ἐπειδὴ δὲ χρειάζονται καὶ τὰ τσίπουρα, διότι τὸ χροῶμα εὑρίσκεται εἰς τὸ φλοῦδι τῆς ῥάγας, σοῦ συνιστῶ ν' ἀφαιρέσης μέρος ἀπὸ τὰ τσαμπιά πρὶν πατήσης τὰ σταφύλια, διότι ἐάν βάλῃς ὅλα τὰ τσαμπιά τότε τὸ κρασί θά γίνῃ πολὺ στυφὸ καὶ ἀδύνατο. Ἀφαιρέσέ τα λοιπόν, εἴτε μὲ τὸ χέρι ἢ ρίξε τὰ σταφύλια ἐπάνω εἰς τελάρο συρμάτινον ἀπὸ κάθε τρύπα τοῦ ὁποίου



περνᾶ κάθε ράγα ὅταν τρίβης ἐπάνω του τὰ σταφύλια. Μὴν ἀφαιρέσης ποτὲ ὅλα τὰ τσαμπιά διότι μέρος τοῦλάχιστον ἀπ' αὐτὰ εἶνε χρήσιμον. Πάτησε τὰ σταφύλια, τὸν δὲ μοῦστον καὶ τὰ τσίπουρα μετάφερε εἰς τὴν κάδην ὅπου θὰ κάμῃς τὴν ζύμωσιν. Ἐκεῖ θὰ κάμῃς καὶ τὴν διόρθωσιν τοῦ μούστου δηλ. θὰ προσθέσης νερό, ἂν ὁ μοῦστος εἶνε δυνατὸς ἢ ζάχαρην ἂν εἶνε ἀδύνατος, καὶ θὰ κανονίσῃς τὴν θερμοκρασίαν.

Ὄταν ἀρχίσῃ ἡ ζύμωσις, τὰ τσίπουρα ἀνεβαίνουν εἰς τὴν ἐπιφάνειαν τοῦ μούστου καὶ σχηματίζουν μίαν στερεὰν μᾶζαν (βλέπε εἰκ. 5) τὴν ὁποίαν πρέπει πάντοτε νὰ βυθί-

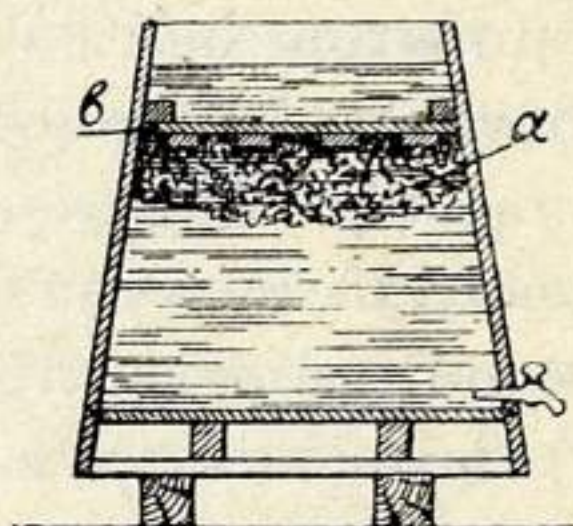


(Εἰκ. 5) **Κάδην** ὅπου βράζει ὁ μοῦστος. Τὰ τσίπουρα (α) ἔχουν ἀνέβῃ ἐπάνω ἐπάνω.

ζῆς μὲ ἓνα ξύλον, διότι ἐὰν τὰ ἀφήσῃς τότε ὑπάρχει φόβος νὰ ξυνίσουν καὶ νὰ μεταδώσουν κατόπιν τὸ ξύνισμα καὶ εἰς τὸ κρασί. Ἀσφαλέστερόν μέσον εἶνε νὰ ἔχῃς τὰ τσίπουρα κλεισμένα μὲ ἓνα τελάρο τρυπητό, (βλέπε εἰκ. 6) τότε ἀποφεύγεις κάθε κίνδυνον ξυνίσματος.

Πρόσεχε πάλιν τὴν θερμοκρασίαν καὶ κάμε δύο ἀερίσματα κατὰ τὴν διάρκειαν τῆς ζυμώσεως. Τραβᾶς δηλαδή μοῦστον ἀπὸ τὸ κάτω μέρος τοῦ κάδου καὶ ρίχνεις αὐτὸν ἀπὸ τὸ ἐπάνω. Ὁ ἀερισμὸς ἔχει σκοπὸν νὰ βοηθήσῃ τὴν

ζύμωσιν νὰ γίνη γρήγορα καὶ τέλεια. Μετὰ 8—10 ἡμέρας τραβᾷς τὸ κρασί ἀπὸ τὴν κάδην καὶ τὸ βάζεις εἰς τὰ βαρέλια, τὰ δὲ τσίπουρα στίβεις καὶ μοιράζεις τὸν τ σ ι π ο υ ρ ῖ τ η ν εἰς ὅλα τὰ βαρέλια.



(Εἰκ. 6). Κάδη τελειοποιημένη.

Ἐνα τρυπητὸ χώρισμα (β) δὲν ἀφίνει νὰ ἀνέβουν ἐπάνω τὰ τσίπουρα (α).

Μερικοὶ δὲν ἀφήνουν τὸ κρασί εἰς τὴν κάδην μὲ τὰ τσίπουρα, παρὰ 3—4 μόνον ἡμέρας· ἄλλοι περισσοτέρας 8—10—15. Αὐτὸ ἐξαρτᾶται ἀπὸ τὸ εἶδος τοῦ κρασιοῦ τὸ ὁποῖον θέλεις νὰ κάμης. Πάντως δὲν πρέπει νὰ μείνῃ πλέον τῶν 10 ἡμερῶν, διότι τὸ κρασί θὰ γίνη πολὺ στυφό. Ὅταν τραβήξης τὸ κρασί ἀπὸ τὴν κάδην, δὲν θὰ ἔχῃ τελειώσῃ ἡ ζύμωσίς του ἢ ὁποῖα θ' ἀποτελειώσῃ εἰς τὰ βαρέλια. Τὰ βαρέλια λοιπὸν δὲν πρέπει νὰ εἶναι κλεισμένα τελείως, νὰ ὑπάρχῃ δὲ ἀνάλογος θερμοκρασία εἰς τὴν ἀποθήκην, 20—22 βαθμοὶ διὰ νὰ μὴ σταματήσῃ ἡ ζύμωσις.

6. Πῶς νὰ κάμῃς ἄσπρο κρασί.

Διὰ νὰ κάμῃς ἄσπρο κρασί πρέπει νὰ δώσῃς μεγαλύτεραν προσοχὴν ἀπὸ τὸ μαῦρο, διότι τὸ ἄσπρο εἶνε

λεπτότερον καὶ εὐαίσθητον. Θὰ κάμης πάντοτε τὰς ἰδίας ἐργασίας, εἴτε πρόκειται διὰ κρασί ἀρετσίνωτο, εἴτε διὰ κρασί ρετσινάτο.

Πρώτη φροντὶς εἶναι νὰ διαλέξης τὰ καλὰ σταφύλια. Τὰ χαλασμένα, ἂν ἀνακατευθοῦν μὲ τὰ καλὰ, θὰ χαλάσουν τὸ κρασί, δι' αὐτὸ τὰ χαλασμένα τὰ πατεῖς ἰδιαίτερος καὶ τὰ βάζεις εἰς ἰδιαίτερον βαρέλι, τὰ δὲ καλὰ, ἀφοῦ τὰ πατήσης, τραβᾷς τὸν μούστον καὶ τὸν βάζεις εἰς τὰ βαρέλια. Μοιράζεις κατόπιν καὶ τὸν τσιπουρίτην— ὅ.τι βγάζεις ὅταν στίψης τὰ τσίπουρα—ὁ ὅποιος εἶνε ἀπαραίτητος καὶ ἀμέσως διορθῶνεις τὸν βαθμὸν του ὅπως ξεύρεις. Διὰ τὸ ρετσινάτο κρασί βάζεις τὸ ἀνάλογον ρετσίνι, 3—4 ὀκάδας διὰ 100 ὀκ. μούστου, ἀφοῦ τὸ λυώσεις προηγουμένως μὲ ὀλίγον μούστον. Ἡ ζύμωσις ἀρχίζει καὶ ἀναλόγως τῆς θερμοκρασίας θὰ εἶνε ζωηρὰ ἢ ἀδύνατη. Δι' αὐτὸ τὴν κανονίζεις κατὰ τρόπον ὥστε τῆς μὲν ἀποθήκης ἢ θερμοκρασία 20—22 βαθμοί, τοῦ δὲ μούστου 28—30 βαθμοί. Ἀερίζεις τὸν μούστον καθ' ὅλην τὴν διάρκειαν τῆς ζυμώσεως, 2—3 φορές, ὅπως κάνεις διὰ τὸ μαῦρο. Ἡ ζύμωσις τοῦ ἄσπρου κρασιοῦ διαρκεῖ περισσότερον ἀπὸ τὴν ζύμωσιν τοῦ μαύρου. Ἡμπορεῖ δηλ. νὰ διαρκέσῃ καὶ 40 ἡμέρας, συμφέρον ὅμως τοῦ οἴνοποιου εἶνε νὰ τελειώσῃ ταχύτερον πρὶν ἔλθῃ ὁ χειμὼν, διότι τότε θὰ εἶνε δύσκολον νὰ ἀποτελειώσῃ ἡ ζύμωσις.

Τὰς πρώτας ἡμέρας τῆς ζυμώσεως ἀφίνεις ἀνοιχτὰ τὰ βαρέλια εἰς τὸ ἐπάνω μέρος. Κατόπιν, ὅταν ἡ ζύμωσις ὀλιγοστεύσῃ, τὰ κλείνης ἐλαφρὰ καὶ ὅταν τελειώσῃ, τότε ἀφοῦ τ' ἀπογεμίσης, τὰ κλείνεις καλὰ. Θὰ παρακόλου-



θήσης ἂν ἡ ζύμωσις ἐτελείωσεν ἢ ὄχι, ἢ μὲ τὸ μουςτόμετρον (γρᾶδο), ὅταν δεικνύει 0, ἢ μὲ τὴν γεῦσιν, ὅταν τὸ κρασί δὲν κρατεῖ γλυκύτητα. Ὅταν τελειώσῃ ἡ ζύμωσις καὶ παρέλθουν μερικαὶ ἡμέραι, τότε τὸ κρασί καθαρίζει. Αἱ κατόπιν ἐργασίαι εἶνε αἱ ἴδιαι καὶ διὰ τὰ μαῦρα καὶ διὰ τὰ ἄσπρα κρασιά.

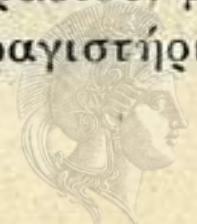
7. Πῶς νὰ μεταγγίσης τὸ κρασί σου.

Ὅταν τελειώσῃ ἡ ζύμωσις καὶ εἰς τὰ μαῦρα καὶ εἰς τὰ ἄσπρα κρασιά καὶ περάσουν μερικαὶ ἡμέραι, τότε τὸ κρασί καθαρίζει, δηλ. ὅλαι αἱ στερεαὶ οὐσίαι καὶ αἱ ἀκαθαρσίαι τὰς ὁποίας εἶχεν ὁ μοῦστος καταπίπτουν εἰς τὸν πυθμένα τοῦ βαρελίου, τοῦτο δὲ συμβαίνει ἰδίως ὅταν κατὰ τὸν χειμῶνα φυσίξουν βόρειοι ἄνεμοι. Αἱ ἀκαθαρσίαι αὗται κάμουν τὴν λεγομένην λάσπην, ἡ ὁποία πάντοτε εἶνε ἐπικίνδυνος εἰς τὸ κρασί. Ἡ λάσπη ἔχει διάφορα μικρόβια ἐπιβλαβῆ τὰ ὁποῖα, ἅμα ἔλθῃ ἡ ἀνοιξὶς καὶ ζεστάνῃ ὁ καιρὸς, ἐπιτίθενται κατὰ ὠρισμένων συστατικῶν τοῦ κρασιοῦ καὶ προκαλοῦν διαφόρους ἀσθενείας. Διὰ νὰ προλάβῃς λοιπὸν τὰς ἀσθενείας αὐτὰς μεταφέρεις τὸ κρασί ἀπὸ τὸ πρῶτον βαρέλι εἰς ἄλλο καθαρὸν ποῦ νὰ μὴ ἔχῃ λάσπην.

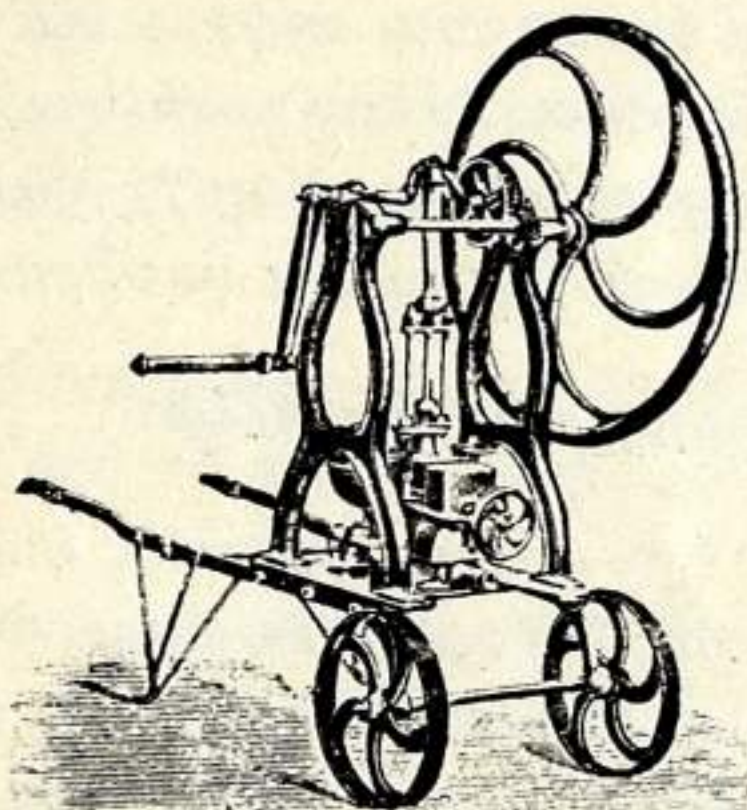
Ἡ ἐργασία αὕτη εἶνε ἡ μεταγγίσις τοῦ κρασιοῦ καὶ γίνεται ὡς ἑξῆς:

Κρατεῖς πάντοτε ἓνα τοῦλάχιστον ἀδειανὸ βαρέλι καθαρὸν εἰς τὸ ὁποῖον, πρὶν μεταφέρεις τὸ κρασί, καίεις ὀλίγον θειάφι. Κατόπιν, εἴτε μὲ ἀντλίαν, (') (βλέπ. εἰκ. 7)

1) Τὰ ἐργαλεῖα καὶ μηχανήματα τῆς κατασκευῆς τοῦ κρασιοῦ, μουςτόμετρα, στεμφυλοπιεστήρια, μηχανικὰ πατητήρια, ἀπορραγιστήρια, ἀν-



εἴτε μὲ κουβάδες, τραβᾶς τὸ καθαρὸν μέρος τοῦ κρασιοῦ καὶ τὸ μεταφέρεις εἰς τὸ ἄδειανὸ βαρέλι. Νὰ προσέ-
χης νὰ μεταφέρῃς μόνον τὸ καθαρὸν κρασί, τὸ δὲ θολὸ



(Εἰκ. 7 Ἀντλία διὰ τὸ κρασί χειροκίνητος.

τὸ βάλης μὲ ἄλλα θολὰ κρασιὰ εἰς ἄλλο βαρέλι. Ἀπο-
γεμίζεις τὸ βαρέλι καὶ τὸ κλείνεις καλά, κατόπιν, ἂν ἔχῃς
καὶ ἄλλα κρασιὰ νὰ μεταφέρῃς, πλύνεις τὸ βαρέλι τὸ
ὁποῖον ἄδειασε προηγουμένως καὶ μὲ αὐτὸν τὸν τρό-
πον μεταφέρεις ὅλα τὰ κρασιὰ σου. Νὰ προσέξῃς νὰ κά-
μνῃς τὴν μετάγγισιν ὅταν φυσᾷ βόρειος ἄνεμος καὶ ὄχι
νότιος, διότι τὸ κρασί, δὲν καθαρίζει καλά μὲ νοτιάν.
Ἄν ἔχῃς καὶ ρετσινάτο κρασί, τὸ μεταφέρεις ὅπως τὸ
ἀρετσίνωτο μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι τὸ ρετσίνι τὸ πλύνεις
μὲ πολλὰ νερὰ καὶ τὸ προσθέτεις εἰς τὸ νέον βαρέλι.

Εἶνε σφαλερὴ ἡ ἰδέα ὅτι τὰ κρασιὰ τὰ ρετσινάτα

τλίας κ. λ. πωλοῦνται ἀπὸ τὴν Βασ. Γεωργ. Ἑταιρείαν χωρὶς κέρδος εἰς
τὴν Ἐκθεσιν τοῦ Ζαπείου, ὅπου ἡ εἴσοδος εἶναι ἐλευθέρη.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ

δὲν πρέπει νὰ μεταφέρωνται. Ὅλα τὰ κρασιά, ὅταν τελειώσουν τὴν ζύμωσιν των, πρέπει νὰ φύγουν ἀπὸ τὴν λάσπην των ἢ ὅποια εἶνε γεμάτη ἀπὸ διάφορα μικρόβια.

— Εἰς κρασιὰ ἀρετσίνωτα κάμεις νέαν μετάγγισιν κατὰ τὸν μῆνα Ἀπρίλιον καὶ ἄλλην κατὰ τὸν Σεπτέμβριον, ὅταν τὸ κρασί σου πρόκειται νὰ μείνῃ 2 ἔτη εἰς τὸ βαρέλι. Διὰ τὰ ρετσινάτα ἀρκεῖ μία μόνον μετάγγις.

8. Ἀπογέμισμα τῶν βαρελίων.

Τὸ βαρέλι ἔχει πόρους ἀπὸ τοὺς ὁποίους περνᾷ ὁ ἀέρας καὶ διαρκῶς ἐξατμίζει τὸ κρασί. Φυραίνει λοιπὸν τὸ κρασί ὀλίγον κατ' ὀλίγον καὶ ἐνῶ εἰς τὰς ἀρχὰς εἴχομεν τὸ βαρέλι γεμάτο, μετ' ὀλίγας ἡμέρας ἢ μετὰ ἓνα μῆνα βλέπομεν ὅτι τὸ κρασί κατεβαίνει. Ἡ φύρα αὕτη εἶνε φυσικὰ μεγαλειτέρα τὸ καλοκαῖρι ὅταν ἡ ζέστη εἶνε μεγάλη. Ἄν λοιπὸν ἀφήσῃς τὸ βαρέλι ἀδειανὸ καὶ δὲν τὸ ἀπογεμίσεις, τότε διατρέχεις τὸν κίνδυνον νὰ σοῦ ξυνίσῃ τὸ κρασί, διότι εἰς τὴν ἐπιφάνειαν τοῦ κρασιοῦ ἀναπτύσσονται διάφορα μικρόβια τὰ ὅποια εὗρισκουν εἰς τὸν κενὸν χῶρον τοῦ βαρελίου ἐλεύθερον ἀέρα ὃ ὁποῖος τὰ βοηθεῖ νὰ ξυνίσουν τὸ κρασί. Διὰ ν' ἀποφύγῃς λοιπὸν τὸ ξύνισμα κράτησε πάντοτε τὰ βαρέλια γεμᾶτα καὶ ἀπογέμιζέ τα μὲ ἄλλο κρασί καλὸ τῆς αὐτῆς ἐσοδείας καὶ τῆς αὐτῆς ποιότητος. Τὸ ἀπογέμισμα πρέπει νὰ τὸ κάμῃς πολὺ συχνὰ καὶ ἰδίως τὸ καλοκαῖρι ὅταν ἡ φύρα εἶνε μεγαλειτέρα καὶ νὰ κρατῇς πάντοτε τὰ βαρέλια καλὰ ταπωμένα. Ὅταν δι' οἰονδήποτε λόγον δὲν ἡμπορεῖς ἢ δὲν ἔχῃς κρασί νὰ ἀπο-

γεμίσης ἓνα βαρέλι τότε προσθέτεις εἰς τὴν ἐπιφάνειαν τοῦ κρασιοῦ ὀλίγον καθαρὸ λάδι ἑληᾶς, τὸ ὁποῖον, ὡς ἑλαφρότερον, ἐπιπλέει καὶ ἐμποδίζει τὸν ἀέρα νὰ ἔλθῃ εἰς ἐπαφὴν μὲ τὸ κρασί.

Ὑπάρχει καὶ ἄλλος τρόπος. Καίεις εἰς τὸν ἀδειανὸν χῶρον τοῦ βαρελίου ὀλίγον θειάφι· οἱ ἀτμοὶ τοῦ γεμίζουν τὸν κενὸν αὐτὸν χῶρον καὶ ἐμποδίζεται κάθε ἀρρώστεια.

9. Γενικαὶ συμβουλαι διὰ νὰ ἐπιτυγχάνῃς πάντοτε καλὸ κρασί καὶ διὰ νὰ τὸ διατηρῇς χωρὶς νὰ χαλᾷ.

Νὰ ἔχῃς πάντοτε καθαράν τὴν ἀποθήκην σου, νὰ τὴν ἀερίζῃς, νὰ τὴν σκουπίζῃς τακτικά, καὶ ὅπου χυθῇ κρασί νὰ πλύνῃς μὲ νερὸ ἢ νὰ ρίπτῃς ὀλίγον ἀσβέστην.

Νὰ διατηρῇς πάντοτε τὰ βαρέλια σου γεμᾶτα καὶ καθαρά· νὰ πλύνῃς ὅλα τὰ μέρη των ἀπὸ καιροῦ εἰς καιρὸν μὲ καθαρὸ νερό.

Νὰ διαλέγῃς τὰ καλὰ σταφύλια ὥστε τὰ σάπια καὶ τὰ ἄρρωστα νὰ τὰ βάλῃς χωριστὰ καὶ τὸν μούστον των νὰ τὸν χύνῃς εἰς ἰδιαίτερον βαρέλι.

Νὰ προσπαθῇς ὥστε ἡ ζύμωσις νὰ τελειώσῃ γρήγορα, νὰ κανονίζῃς τὴν θερμοκρασίαν ὥστε τῆς μὲν ἀποθήκης νὰ εἶνε μεταξὺ 20—22 βαθμῶν, τοῦ δὲ μούστου 28—30 βαθμῶν.

Νὰ μεταγγίζῃς τὰ κρασιὰ ἀμέσως μετὰ τὴν ζύμωσιν εἰς καθαρὰ βαρέλια καὶ ὅταν φυσᾷ βόρειος ἄνεμος.

Νὰ ἀπογεμίζῃς τακτικὰ τὰ βαρέλια καὶ ἰδίως τὸ καλοκαῖρι, ποῦ ἡ φύρα εἶνε μεγαλειτέρα, ἐπειδὴ δὲ εἰς τὰς ἀποθήκας τὰς ὁποίας κτυπᾷ ὁ ἥλιος ἡ φύρα εἶνε με-

γαλειτέρα, νὰ καταβρέχης μὲ δροσερὸ νερὸ διὰ νὰ ἐλ-
λατιώνης τὴν φύραν.

Νὰ μὴν ἀφήνης ποτὲ ρετσινάτο κρασί εἰς τὴν λά-
σπην του ὅταν πρόκειται νὰ μείνη ἀξώδευτον πλέον τοῦ
ἔτους διότι θὰ πικρίσῃ.

Μὴν ἐπιχειρήσης μόνος σου νὰ θεραπεύσης ἄρρωστα
κρασιά μὲ πρακτικὰ μέσα διότι τὸ ἄρρωστο κρασί δύ-
σκολα θεραπεύεται. Καλλίτερα εἶνε νὰ προλαμβάνῃς
τὸ χάλασμα.

Μὴ προσθέτης εἰς τὰ κρασιά σου ἄλλας οὐσίας
παρὰ νερὸ διὰ τὴν ἀραίωσιν τοῦ πολὺ δυνατοῦ μούστου,
ἢ ζάχαριν, ἢ πετιμέζι ἢ καὶ ξηρὰν σιαφίδα προκειμένου
νὰ δυναμώσης ἀδύνατον μοῦστον. Ἐμπορεῖς μόνον
νὰ βάλλῃς καὶ τρυγικὸν ὄξυ καὶ ταννίνην εἰς
ὅσους μούστους ὑπάρχει ἀνάγκη καὶ εἰς ἀνάλογον ποσό-
τητα ὥστε τὸ κρασί νὰ μὴ γίνῃ οὔτε πολὺ σκληρὸ οὔτε
καὶ πολὺ στυφό.

Ὅπου ὑπάρχουν οἰνολόγοι νὰ τοὺς συμβουλευθῇς
διὰ τὰς οὐσίας αὐτάς καὶ μὴν ἐπιχειρῇς τίποτε μόνος
σου διότι εἰς τὸ ἐμπόριον ὑπάρχουν διάφοροι οὐσίαι
ποῦ ἢμποροῦν μὲν νὰ κρατήσουν ἢ νὰ θεραπεύσουν ἕνα
ἀδύνατο ἢ ἄρρωστο κρασί, ἀλλὰ θὰ βλάψουν ἐκεῖνον
ποῦ πίνει τὸ κρασί αὐτό.

Τότε καὶ μόνον θὰ ἔχῃς πάντοτε καλὸ κρασί. Ἡ κατα-
νάλωσίς του θ' αὐξήσῃ, καὶ τότε θὰ παύσουν πολλοὶ νὰ
πίνουν οἰνοπνεύματα (σπίρια) ποῦ καταστρέφουν καὶ ἐκ-
φυλίζουν τὸν ἄνθρωπον.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΑΘΗΝΩΝ



007000016643

ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ

Γ Ε Ω Ρ Γ Ο Ι .

“Ο,τι ἐργαλεῖον ἢ γεωργικὸν μηχανήμα, μικρὸν ἢ μεγάλο, σὰς χρειασθῇ διὰ τὸ σιτάρι σας, τὸν καπνὸν σας, τὸ βαμβάκι, τὰ ὄσπρια, τὰ τριφύλλια, κλπ.

διὰ τὰ ἀμπέλια καὶ τὴν σταφίδα σας.

διὰ τὰ δένδρα,

διὰ τὰ λαχανικά,

διὰ τὸ κρασί,

διὰ τὰ τυριά,

διὰ τὰ μελίσσια καὶ δι’ ὅ,τι ἄλλο,

“Ο,τι φάρμακον σὰς χρειασθῇ διὰ τὴν ἀρρώστιαν τῶν καλλιεργειῶν σας καὶ τῶν ζώων σας,

ὅτι πάλιν σπόρους χρειασθῇτε, λαχανοσπόρους, τριφυλλοσπόρους κ. λ. ἢ κηρύθραν μελισσοκομίας,

Ζητήσατε καὶ θὰ σὰς προμηθεύσῃ χωρὶς κέρδος ἡ Βασιλικὴ Γεωργικὴ Ἑταιρεία.

Φροντίσατε νὰ ἰδῇτε τὴν Διαρκὴ γεωργικὴν ἐκθεσιν τῆς Ἑταιρείας εἰς τὸ Ζάππειον.

Γ Ε Ω Ρ Γ Ο Ι .

“Αν θέλετε νὰ ἀγοράσετε δένδρα καρποφόρα καὶ καλλωπιστικά πολὺ εὐθηνά, ζητήσατε ἀπὸ τὰ δενδροκομεῖα τῆς Ἑταιρείας, εἰς τὸ Χαλάνδρι, καὶ εἰς τὸ Αἶγιον.

Δοκιμάσατε τὰ χημικὰ λιπάσματα ἀφοῦ ζητήσετε ὁδηγίαν ἀπὸ τὴν Γεωργικὴν Ἑταιρείαν.

“Αν τὰ ξυνόδενδρά σας ἔχουν ψώραν, γράψατε εἰς τὴν Γεωργικὴν Ἑταιρείαν. Θὰ σὰς πρὸς ἀπολυμάνη με ἐξοδα 60 ἢ 80 λεπτά καθε δένδρον.

Γ Ε Ω Ρ Γ Ο Ι .

Διὰ κάθε ἀπορίαν σας γράψατε εἰς τὴν Β. Γεωργικὴν Ἑταιρείαν. Αὕτῃ θὰ σὰς ὁδηγήσῃ, θὰ σὰς συμβουλεύσῃ, θὰ σὰς διευκολύνῃ καὶ θὰ σὰς προμηθεύσῃ, ὅ,τι ἔχετε ἀνάγκην.

Βασιλικὴ Γεωργικὴ Ἑταιρεία

ὁδ. Πανεπιστημίου ἀριθ. 53

ΤΟ ΚΡΑΣΙ

— 32 —

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ :

1.	Τὸ κρασί.	Σελίς	3
2.	Τί χρειάζεται διὰ νὰ γίνη καλὸ κρασί.	»	4
	Ἡ ἀποθήκη	»	5
	Τὰ βαρέλια	»	5
	Πότε νὰ τρυγᾷς	»	6
	Ὁ μούστος	»	8
3.	Πῶς νὰ διορθώνης τὸν μούστὸν σου.	»	9
4.	Πῶς ὁ μούστος γίνεται κρασί.	»	11
5.	Πῶς νὰ κάνης μαῦρο κρασί.	»	12
6.	Πῶς νὰ κάνης ἄσπρο κρασί.	»	14
7.	Πῶς νὰ μεταγγίσῃς τὸ κρασί σου.	»	16
8.	Ἀπογέμισμα τῶν βαρελίων.	»	18
9.	Γενικαὶ συμβουλαι διὰ νὰ ἐπιτυγχάνῃς πάντοτε καλὸ κρασί καὶ διὰ νὰ τὸ διατηρῇς χωρὶς νὰ χαλᾷ.	Σελ.	19

Ἀπὸ τὴν Βιβλιοθήκην τοῦ γεωργοῦ ἔχουν ἐκδοθῇ μέχρις ὥρας : ἡ **ΠΑΤΑΤΑ** (ἀρ. 1.) ὑπὸ **Π. Παπαγεωργίου**, Διευθυντοῦ τῆς **Β. Γεωργ. Ἑταιρείας**, καὶ ἡ **ΦΙΣΤΙΚΙΑ** (ἀρ. 2) ὑπὸ **Ν. Περόγλου**, κτηματίου.

ΕΝ ΑΘΗΝΑΙΣ 1916 - ΤΥΠΟΓΡ. ΑΔΕΛΦΩΝ ΠΑΛΑΖΟΥΡΑΚΗ, ΕΥΡΙΠΙΔΟΥ 3