

**METODO SPERIMENTATO**  
**PER LA FABBRICAZIONE**  
**DEL VINO SENZA UVA**  
**E SIMILE A QUELLO DELL'UVA**  
**ECONOMICO E SALUBRE**  
**CON OGNI NECESSARIA ISTRUZIONE**  
**PER OTTENERLO PERFETTISSIMO**

---

**Quarta Edizione**  
*notabilmente accresciuta.*

---



**MODENA,**  
**TIPOGRAFIA DI ANDREA ROSSI**  
**1854**

**Il Vino è come un pane liquido acconcio a sostenere le forze del popolo laborioso, ed opportuno contro le influenze morbose più comuni e popolari.**

**Dato un vino d'uva qualsiasi, richiedesi il primo giorno per gustarlo, il secondo per pensarlo, il terzo per imitarlo, facendolo senza uva a perfezione, e con ogni economia e salubrità.**

**L'Editore intende presidiato dalle Leggi e convenzioni internazionali italiane il suo diritto di Letteraria proprietà.**

# INDICE

---

§. 1.	<i>L' arcano spiegato</i> . . . . .	pag. 9
§. 2.	<i>Cenni primordiali per la retta fabbricazione del Vino</i> . . . . .	» 11
§. 3.	<i>Applicazione del metodo e norme sulla vinificazione e rivinificazione</i> . . . . .	» 13
§. 4.	<i>Utili avvertimenti</i> . . . . .	» 14
§. 5.	<i>Condizione del recipiente, e dose de' materiali</i> . . . . .	» 16
§. 6.	<i>Farina rivinificatrice</i> . . . . .	» 18
§. 7.	<i>Cenno sul modo di colorire il Vino</i> . . . . .	» 22
§. 8.	<i>Aneddoti</i> . . . . .	» 24
§. 9.	<i>Si risponde a due quesiti</i> . . . . .	» 25
§. 10.	<i>Il Vino perpetuo è anticholerico</i> . . . . .	» 27
	<i>Forma del Tino</i> . . . . .	» 30
	<i>Tabella delle Dosi</i> . . . . .	» 31

---

## Prefazione necessaria a leggersi.

*Per quante sperienze si sieno praticate, pel corso di quasi due mesi, sulle idee concepite dalla moltitudine al comparire di un raro e nuovo Opuscolo del Chiarissimo Professore G. Grimelli, indicante specialmente il modo di fabbricare un Vino senz' uva, succedaneo e simile perfettamente a quello dell' uva, si è sempre conosciuto che i molti non sapevano staccarsi della massima inveterata e costante che un tal vino esser non dovesse che il prodotto di frutti, o di granaglie glutinose fecolenti, cioè un sidro, una birra ec. ec. I pochi che han fatto riflesso all' economia e salubrità, proposte dall' Autore, seppero distogliere da queste idee, ma non alzaronsi poi alla vera idea scientifica e a supporre almeno che esser vi possono altre sostanze, aliene affatto dai frutti e dai cereali, che in loro combinazione dar ponno un vino simile a quello dell' uva, economico e salubre, giacchè nè la economia, nè la salubrità, si otterrebbero mai nelle bibite surriferite.*

*Il metodo insegnato dall' Autore si è di tanta certezza e di un esito sì felice che nato appena, or tende già ad ingigantire, e deve ormai ascriversi tra i benefizii che l' umana famiglia aspettava dalla Chimica, specialmente organica, scienza ed arte che vigorosamente procede nel*

*nostro secolo a dare mano mano molti di que' frutti che sembravano di ben tardiva maturazione. Disse già il Professore Sobrero che dal concepire un disegno all' eseguirlo corre gran tratto, ed il desiderio il più lodevole torna talvolta, pel modo di esecuzione, privo di utili risultati; ma non può dirsi altrettanto dell' invenzione del nostro illustre Professore, i cui risultati superarono ogni aspettativa, e già un beneficio fatto alla sua patria è ora per tutti, e ne' metodi da lui insegnati non è più pericolo di errare.*

*Ovunque si abbiano acque potabili, ecco che si può aver subito anche un vino: lo avranno le armate in accampamento, assediate ed assedianti; lo avranno i popoli nelle cui terre, per inclemenza di clima, non sono le viti; e si avrà colla sola provvista di recipienti atti alla fermentazione, e delle farine vinificanti e rivinificatrici, e senza l' immenso bagaglio occorrente per la confezione e conservazione del vino d' uva.*

*L' Autore promette più categoriche dilucidazioni sull' importanza di questo vino, intanto temendo che l' utilissima invenzione non sia mai bastantemente propagata, che lo stile scientifico possa ad alcuni sembrare un po' difficile, che l' Opuscolo testè pubblicato non abbia la popolarità necessaria per essere da tutti inteso, si è pensato ad estrarre da esso, non che dai periodici e Libretti finora editi, il miglior succo, e ristretto il tutto in poche pagine destinarlo alla stampa.*

*Fin quì non si è fatto che ripetere le parole che precedono le tre edizioni già perfettamente esaurite. Ora aggiungeremo che l' invenzione non ha più alcun mistero, nè lascia dubitare dell' esito felicissimo, giacchè tutti sanno ormai fabbricarlo, e l' esito, per chi si attenne al vero metodo prescritto in questo Libro, fu non solamente felice, ma sorprendente. Lungi perciò il dubitarne; una voce quasi universale fa eco agli elogi prodigati all' Inventore da chi veramente per una vera esperienza conobbe da una parte il merito di esso, e dall' altra la verità di quanto può ottenersi dall' eccellente sua invenzione.*

*Non pago l' Autore di aver immitato coll' arte il succo dolcissimo dell' uva, è di averlo anzi migliorato per vantaggio della salute, pensò al modo di colorirlo, attenendosi ai principii tanninici torrefatti o tostatì, essendo questi i più resistenti all' acidezza vinosa, ed anche i più salubri per la macchina vivente. Si ottengono questi principii coloranti dell' associazione dell' orzo e dell' avena regolarmente tostatì e dalle ghiande torrefatte, come insegnasi nel presente Libro, ma ad ottenere ancora un colore rosso fluido, e insieme sano e capace di meglio resistere al contatto degli acidi vinosi, ha suggerito di far uso del guscio di ghianda, come si è parimenti indicato in apposito articolo.*

*Raccogliendo finalmente i pensieri del Chiarissimo Autore, e quelli pur anche dei molti dotti che si occuparono in un esame fisiologico-igenico sul vino in discorso, \**

*sulla forza curativa e terapeutica del medesimo, si può concludere essere il vino perpetuo proposto dal Pr. Grimelli una bibita acconcia ed opportuna alla dieta più salubre, supplendo essa ai bisogni della vita in ogni ora del giorno, e più sana tuttavia del Caffè, della Birra e di qualunque liquore alcoolico, cose che si riscontrano per lo più eccitanti, mentre il proposto vino, che può bersi innanzi pasto, e nel posto stesso, si trovò giovevole ad ogni persona, ed in ogni età, e sì per la rachitide de' bambini, sì per le affezioni nervose delle donne, sì per le calcolose degli uomini, e per tutt' altre affezioni morbose di cui lungo sarebbe il dire.*

*Se dunque tanti benefizii si ottengono dal vino perpetuo, e se niuno ancora osò di toccarne le sue ottime qualità, per esser già conosciuto nelle sue basi per non altro che un complesso di sanissime sostanze; persuaso ognuno che può da sè fabbricarlo, che quì non sia nè mistero, nè inganno, chi può non abbracciarlo come un farmaco universale, e preferirlo allo stesso vino d' uva per dissestarsi, ed ai decantati vini forestieri per gustarne i prelibati sapori?*

*Sulle diverse qualità di un tal vino e sui gradi di bontà ottenuti dalla retta fabbricazione, non si aggiungono parole, giacchè tutto si dice nel Libro, e gli avvertimenti sarebbero ormai superflui dopo che tutto è sanzionato dal voto universale.*



§. 1.

## L'arcano spiegato

**S**e l'industria abbia sempre potuto sopperire alla mancanza dei prodotti naturali, che sono il necessario alimento vitale, non è facile il dirlo, giacchè luttuose vicende ne offrono anche le storie. Talora i mezzi suggeriti dal bisogno furono un male peggior della fame e della sete, perchè nel cercare un cibo o una bevanda non si ottenne sempre la necessaria salubrità.

Egli è da tre anni che morbose vicende defraudano, o in tutto o in parte, le viti del caro frutto vinifico. Da ciò la scarsezza del vino, da ciò l'aumento di prezzo in quel poco che rimane a beneficio sociale. Una intemperie stravagante minacciava anche la penuria di grano, e fu per tutto ciò che l'Autore, tenero dell'altrui benessere, disinteressatamente si pose a studj sintetici ed analitici sul procedimento delle due fermentazioni, cioè panaria e vinosa, e dalle scientifiche sue conclusioni, riducendo la sintesi e l'analisi al metodo pratico, ottenne, sì nell'uno che nell'altro de' suoi studj, un risultamento tale da prometterci la bella soddisfazione d'aver penetrato negli arcani della natura. Più benigne stagioni colmarono le



speranze nostre coll'abbondante raccolta di cereali d'ogni specie, ma non ridonarono finora alle nostre vigne il primitivo vigore, ed è perciò che grati alle cure dell'Autore che ha sopperito alla deficienza delle uve col proporre un vino senz'uva, succedaneo e perfettamente simile a quello dell'uva, volemmo che la ben lodevole sua scoperta fosse più che mai conosciuta, da tutti intesa, da tutti applicata, come quella che era essenzialmente necessaria ai più bisognosi, che in mancanza del vino d'uva, altro vino avranno onde dissetarsi; e ben certi che senza differir questo dalla vera sostanza del primitivo, per avere le stesse sostanze, gli stessi elementi, lo stesso gusto, è poi economico, ed inoltre tanto più sano di quello dell'uva quanto più in esso si combinano sagacemente i principii più salubri.

Materiali congeneri al succo dell'uva, debitamente associati, dovevano necessariamente produrre un vino simile a quello dell'uva: ridotti difatti ad un *fermento* albuminoido glutinoso, ad un *fermentabile* mucillagineo zuccherino glucoso, e ad un *fermentorio* acqueo salino, si ebbe la vera sostanza composta del mosto vinario, che a compiuta fermentazione offriva appunto un vino che non poteva esser dissimile da quello dell'uva, stantechè le stesse sostanze del primo concorrevano a formare il secondo, cioè una composizione acquea salina tanninica alcoolata, di azione altrettanto gradevole e dissetante quanto lo sia il vino d'uva, e del pari stomachica e digerente, e tendente insieme a divenire acetacea per la sua continuata fermentazione, prodotta da sostanze totalmente congeneri al mosto vinario.

L'arcano di più difficile soluzione consisteva nelle proporzioni di esse sostanze, dovendo in questo caso bilanciare la quantità del *fermento*; del *fermentabile* e del *fer-*

*mentorio*; e siccome tali sostanze nel mosto vinoso d' uva associatevi dalla natura in modo da riuscire ad un tempo stesso ad un *fermento* regolare, presentavano alla scienza chimica l' *amalgama* sintetico più che la separazione analitica, così fu d' uopo di esperimenti per istabilire le quantità proporzionate, e dalle prove reiterate si ottenne lo scioglimento anche di questo arcano, e si per un fermento identico a quello del mosto d' uva nello stato suo naturale, produttore il vino generoso, e si per quello di un vino comune, per uso delle famiglie. Ed è appunto di questo che dall' Autore si prescrivono i gradi di proporzione per la regolare fermentazione, e quindi artificiale confezione del vino comune.

## §. 2.

### Cenni primordiali

*per la retta fabbricazione del Vino.*

L'umore spremuto dall' uva; e sottoposto ad accurate analisi, si riscontra costituito da *uno* di fermento albuminoido glutinoso, da *dieci* di fermentabile gommifero zuccherino glucoso, e da *cento* di fermentorio salino acidulo, tanninico colorato. Ora nella confezione di un mosto simile a quello dell' uva, si associeranno:

1.<sup>o</sup> *Uno* di fermento, composto in parti circa eguali di lievito panario fresco (1), di orzo tostato stantio (2), rim-

---

(1) È sommamente necessario che il Lievito di pane sia veramente fresco, giacchè si è fatto sperimento dell' insufficienza di quello disseccato e secco, che per altro è ottimo per la fabbricazione del pane.

(2) Per orzo *tostato* e *stantio* intendesi bruciato come si fa del

pastati mediante un'acqua aromatica, sia essa di fiori di saubuco o verbascò, sia anche di solarea o basilico (1).

2.<sup>o</sup> Dieci di fermentabile zuccherino glucoso, preparato con zucchero cristallizzato di canna, o barbabietole per due terzi almeno; e l'altro terzo (o almeno un quarto) di miele comune, purgato da ogni eterogeneità disgustosa, il che si ottiene diluendolo con acqua aromatica e colandolo a freddo

3.<sup>o</sup> Cento di fermentorio acqueo salino tanninico (2), ammannito con acqua comune nella quale s'infonde un centesimo di un composto preparato con parti circa eguali di ghianda torrefatta e cremor tartaro, ovvero impastando parti eguali di ghianda pure tostata e cenere comune, mediante un acido vegetabile, in specie tartarico, o un succo vegetale acido qualsiasi, così che l'impasto riesca acidulo.

caffè; cioè tostazione perfetta, ma non carbonizzata. Si rende poi *stantio*, o come d'essi dal volgo *staladito*, esponendolo per alcuni giorni all'aria, o meglio al sole per l'esalazione dell'alito che dar può la bruciatura. (Vedi in fine l'Aneddoto 1.<sup>o</sup>).

(1) Tra i fiori di piante od erbe odorosi bisogna scegliere quelli prescritti dall'Autore come quelli che anche disseccati conservano il loro odoroso e gradevole aroma.

(2) Acqua salina tanninica è quella che ha un leggerissimo sapore *salino-amarognolo*. Le acque di pozzo, di cisterna o di fonte hanno naturalmente i loro sali, e sono perciò di bibita grata e salutare ( *Metodi Pratici ec.* pag. 57. §. 1 a 6 ) ma non possono averne tanti quanti sono necessari per esser base del vino in discorso. La ghianda, il cremor tartaro e gli acidi in tenuissima dose concorrono a formare il preciso fermentorio *acqueo salino tanninico*, indicato dall'Autore.

## Applicazione del metodo

*e norme sulla venificazione e rivinificazione.*

Disposti simili materiali, previa una dissoluzione emulsiva, entro adatto vase, o tino, fermentano ben presto, e nella stessa giornata alla temperatura di 15 gradi del termometro R. ed assumono il carattere di vino squisito in pochi giorni. La fermentazione continuerebbe per una forza attiva di continuato fermento fino a rendersi il liquido allo stato acetico; ma per impedirlo si pensò acconciamente alla rivinificazione giornaliera e continuata, la quale tende anche a doppio scopo, cioè di dare un vino fresco ogni giorno, e d'impedire il consumo che avverrebbe troppo presto delle sostanze di fermento, che possono servire per un lungo e continuato tempo e rivinificare e con pochissima spesa.

Sette giorni circa sono necessari per una completa fermentazione, dopo i quali da una massa qualunque si può ogni giorno estrarre una parte corrispondente circa ad un decimo del vino già fatto, e si rivinifica versando immediatamente nel vaso o tino altrettanto di acqua quanto siasi estratto di vino, e rafforzando la massa stessa con una farina vinifica, o rivinificatrice, composta di materie come si dirà in appresso.

Il vino si può estrarre tanto dalla sommità con sifone immerso al disotto del cappello, quanto dal fondo del tino con apposita spina, avvertendo di applicar questa all'altezza di due centimetri (3 pollici) almeno dal fondo per non intorbidare il liquore, che sortendo moverebbe e trar-

rebbe seco parte di quel sedimento feccioso, cui anche il mosto d'uva produce nell'atto di fermentare e chiarificare la massa vinosa.

La farina rivinificatrice si prepara colla base costante di *uno* di materiale zuccherino, e *un decimo* in complesso di farina di frumento o consimile cereale, di orzo tostato e ghianda torrefatta (1), di fiori sambuco e verbasco, di cremore e cenere in dosi da centesime a millesime.

#### §. 4.

### Utili avvertimenti.

E come può variarsi la proporzione di queste stesse sostanze, possono anche darsi alcune qualità diverse, cioè il dolce, l'amaro, l'acidulo e il neutro, a seconda de' gusti delle persone: nuovo e raro beneficio che ne offre la presente invenzione, giacchè se ti nausea il troppo dolce puoi nel successivo giorno gustare l'amarognolo, o l'acidulo, e se questi non si confanno al tuo genio, ecco che puoi all'indomane raddolcirlo. Se troppo leggero ti sembrasse, puoi rafforzarlo, se troppo generoso, diminuirne la forza.

Chè se vuoi talvolta surrogare al tutto un materiale zuccherino sciroppato, versandolo insieme all'acqua entro la massa vinosa, a seconda delle qualità e quantità di tale

---

(1) La ghianda disseccata e sana, ben disugsciata, si deve tostare (bruciare) a modo di caffè; osservando che non carbonizzi, indi macinarla o pestarla bene per ridurla in farina: la ghianda fresca si cuoce sui carboni accesi, disugsciandola prima, o si arrostitisce su padella di ferro, e finchè sia quasi carbonizzata nell'esterno e raddolcita e biondeggiante nell'interno. Si pesti poi in modo da ottenere una farina. (Vedi in fine l'Aneddoto II.º).

sciropo, si avrà un vino partecipante alla squisitezza della sostanza infusavi.

Un vantaggio si trae pur anche dai depositi sedimentosi del vino perpetuo, ed è quello di raccogliarli ed unirli a qualsiasi liquido vinoso per fermentarne un ottimo aceto.

Il vino estratto dal vase, o tino si lascia riposare per dodici in quattordici ore, onde ottenerlo chiarificato, ripassandolo d'uno in altro vase (o bottiglia) finchè riesca della più bella chiarezza, e poscia si conserva ben chiuso in bottiglie al pari d'ogni altro vino, per l'uso giornaliero, ed anche per molto tempo.

La salubrità di un tal vino manifestasi per un valore fisiologico, o igienico, chè oltre al divenire bevanda gradita e dissetante, stomachica e digerente, riesce acconcia ed opportuna a prevenire e correggere languori di stomaco e inappetenzze pervicaci, non che altre affezioni *gastro-enteriche*, cui l'Autore addimosterà più estesamente ed opportunamente in altro suo lavoro.

Frattanto giova avvertire che l'accennato vino, pei manifesti suoi ingredienti saluberrimi, non che per la di lui fermentazione virtuale e attuale, riesce talmente temperato allo stomaco, e cooperativo alla digestione, che prestasi a far parte della dieta più salutifera come è già stato riconosciuto, fra noi, dall'anno p. p. fino al presente, in ogni varietà di persone d'ogni complessione e sesso, d'ogni età e condizione. Anzi, per tale ben comprovata salubrità ed efficacia salutifera, torna qui acconcio ed opportuno, a fronte delle correnti influenze coleriche, lo esporne ora la ricetta popolare più speditiva in misure modenesi, computandone la preparazione per una persona che abbisogni giornalmente di un litro ossia boccale di bibita vinosa. Laonde poi sommando tali quantità in ragione d'in-

dividui ne risulta la preparazione discrezionale per gl'individui di una famiglia qualsiasi.

§. 5.

## Condizione del recipiente

### *e dose de' materiali.*

Tutto ciò in via di Teorica; ma dovendo ridurre ogni operazione e metodo pratico, l'Autore propone le seguenti regole:

1. Si prepari un recipiente o vase, quale tino, della capacità alquanto crescente oltre i dieci boccali, e fornito di spina sul fondo del vase stesso al di sopra dello strato sedimentoso e più torbido quale elevasi da uno a due pollici sul fondo medesimo.

2. Tal vase, quale tino, può essere composto e costruito di materie diverse cioè di metallo o vetro, di terraglia o con forme varie dalle cilindriche alle coniche e consimili. Ove composto di metallo ordinario conviene sia internamente intonacato di mastice sano ed innocuo per prevenire le ossidazioni e salificazioni metalliche nocive, e simile intonaco giova altresì applicato entro i vasi di legno per la loro conservazione ed incorruttibilità, specialmente alle parti superiori inumidite e in contatto immediato dell'aria. La forma conica poi riesce la più conveniente colla base ampia per la disposizione sedimentosa del liquido fermentante, e colla sommità ristretta per circoscrivere la superficie del liquido stesso esposta immediatamente all'aria, limitando così il cappello, chè quanto più esteso tanto più facilmente addiviene organo di acidificazione, non che

materiale di dissoluzione corruttiva ec. ( *V. Metodi Pratici ec. pag. 60-64* ) (1).

3. Entro siffatto recipiente si versino dieci boccali d'acqua comune o di fontana con infusovi un composto di cremore tartaro ordinario in dose circa di un'oncia, e due a tre oncie di ghianda torrefatta, sgusciandone i semi, rigettando i guasti, e sottoponendo i buoni al fuoco, così che restino neri carbonizzati all'esterno, biondeggianti addolciti all'interno, riducendoli quindi in farina grossolana collo schiacciarli su tavola o soppestarli entro mortajo.

4. Con alcune libbre d'acqua così preparata e raccolta, entro vase o catino, si stemperino e sciolgano da due in tre libbre di zucchero ordinario e da mezza libbra a una libbra di buon miele, all'uopo purgato diluendolo mediante acqua aromatica gradita, e colandolo a freddo attraverso acconcia tela.

5. E con parte della stessa acqua zuccherata e mielata si impastino assieme due in tre oncie di lievito panario fresco ossia di pasta lievitata da pane, ed altrettanto orzo tostato stantilo, cioè lasciato, dietro la tostazione ordinaria, ben sfumare altresì all'aprico o al sole, affinchè resti scero dell'odor di bruciato, aggiungendo all'impasto stesso un pugillo o pizzico di fiori di sambuco o verbasco, ovvero dell'uno e dell'altro, o di qualsiasi erba aromatica meglio gradita.

6. Quindi l'impasto del lievito, orzo, aroma, si stemperi in tutta l'acqua zuccherata mielata, e consimili parti assieme stemperate si versino entro il vase o tino ove espan-

---

(1) Si vegga in fine una tavola colla quale si dà una semplice idea della forma del recipiente, o tino, necessario alla più sicura fabbricazione del vino perpetuo.



donsi subito in tutta la massa acquee a foggia di liquido mostoso oltremodo conforme a quello d'uva, e parimenti idoneo alla fermentazione vinosa.

7. Siffatto mosto si mantenga in luogo d'aria pura, ossia non inquinata da esalazioni disgustose, alla temperatura di circa 15 gradi R. cioè al calore corrispondente a quello ordinario per la fermentazione del mosto d'uva; vinificando così nel torno di una settimana circa, e più o meno presto a seconda della massa e del calore.

8. Ottenuta tale vinificazione si cava, per la spina, un boccale di vino ogni giorno, e si versa immediatamente sulla massa vinosa residua un boccale d'acqua munita di un'oncia circa della farina vinifica ossia rivinificatrice composta come sopra, continuando di tal guisa a piacere colle avvertenze dichiarate in questo articolo, e svolte nel suaccennato opuscolo: *Metodi pratici per fare al bisogno Pane e Vino con ogni economia e salubrità ec. Modena, Tip. di Andrea Rossi, 1854.*

Quanto poi al metodo pratico di vinificare, l'Autore stesso, oltre la ricetta popolare, dà anche i seguenti avvisi per ovviare a qualunque disgustosa variazione che potesse produrre o una soverchia fermentazione, e se fosse questa di forza insufficiente.

## §. 6.

### Farina rivinificatrice.

Nella confezione del mosto occorrono il fermento, il fermentabile, il fermentorio, associati e proporzionati fra loro, in via media, per uno di fermento, dieci di fermentabile, cento di fermentorio, invece nella composizione

della farina rivinificatrice simile progressione di termini occorre piuttosto con un centesimo di fermento, uno intero di fermentabile, altro centesimo di fermentorio in principj solidi farinacei. E siffatti materiali con tale proporzione associati fra loro ed infusi, assieme all'acqua, entro la massa, addivengono acconci ed opportuni ad ogni rivinificazione, prestandosi così a riprodurre la stessa massa vinosa e a mantenersi costanti le sue qualità di vino permanentemente buono ed ottimo. Di tal guisa scorgesi che la farina rivinificatrice s'incardina e si aggira su una parte costante di materiale zuccherino trasformabile in alcool e gaz acido carbonico, con frazioni centesimali e millerime delle parti di farina, frumento o altro simile cereale, di orzo tostato e ghianda torrefatta, di fiori aromatici o erbe gradite, di cremore e cenere, o altrettali parti saline.

Siffatta farina poi infondesi, in un coll'acqua, entro la massa vinosa nella proporzione da una dramma ossia un ottavo d'oncia a un'oncia circa per ogni libbra di acqua introdotta nel vino, e più o meno a seconda che trattasi di vino più o meno generoso. Ed ove il liquido proceda con fermentazione soverchiamente intensa ed inforzata, giova rivinificarlo mercè acqua fornita di minime quantità della farina rivinificatrice fino a che resti moderato ogni processo fermentativo. Anzi qualora il vino trascorra fino all'acidezza, ossia alla punta acida, riducesi di leggieri, mediante le svinature e rivinature acquee, o con acqua appena zuccherata, alla tempera migliore e alla bibita che meglio aggrada.

Tale farina rivinificatrice componesi in quantità maggiore o minore a talento e piacere, conservandosi a lungo immune da ogni alterazione. Al quale oggetto conviene

bene rimescolarne e mescerne i suoi ingredienti dai massimi ai minimi, imperocchè quanto meglio distribuiti uniformemente in tutta la massa farinacea, tanto più la massa stessa conservasi in ogni sua parte inalterata. Giova poi mantenere l'allestita farina in vase ben difeso dall'umidità atmosferica che di leggieri investe quella farina stante lo zucchero meno purgato e il sale risultante dalla associazione del cremore di tartaro colla cenere comune.

Ove poi la massa rivinificatrice venga composta di materiali scadenti e in ispecie di zucchero colorato impuro, comunicando qualità disgustose al vino, vi si ripara con altra farina allestita mercè zucchero bianco puro, ovvero provvedesi ad ogni sconcio, sia consumando tutto il vino, sia volgendolo ad acetificazione, e rinnovando il mosto vinoso in un colla migliorata farina rivinificatrice. E qualora il precipitato sedimentoso della massa vinosa sia cresciuto oltremodo, specialmente per depositi lenti ed accumulati di eterogeneità disgustose, conviene ridurlo a giusta misura decantando il vino per toglierne il sedimento in parte o anche in tutto. Quindi rimettesi al suo posto il liquido vinoso che, pel ritenuto fermento disciolto ed emulsionato, torna capace di prestarsi a base della rivinificazione metodica, con svinature e rivinature all'infinito.

Si è detto che la massa del vino si compone di *fermentorio*, di *fermentabile* e di *fermento*. Eccone più adatta spiegazione per intelligenza del popolo.

Il *fermentorio* è la base liquida (ossia la parte d'acqua) che dà principio al mosto, e quindi al vino. L'acqua pura di fonte, il cremore tartaro e la ghianda torrefatta (bruciata come il caffè) formano dunque il *fermentorio*.

Il *fermentabile* è il materiale zuccherino (o parte dolce), che si gusta nel vino, e dicesi fermentabile perchè o

mediatamente (cioè coll'essere unita al *fermento*) si trasforma in alcoole, od anche immediatamente vi si trasforma unita che sia al fermentorio. L'alcoole è lo *spirito* che si estrae anche dal vino d'uva, che serve per fare acquavite. Lo zucchero e il miele compongono il *fermentabile*.

Il *fermento* è il materiale albuminoide e glutinoso, cioè la sostanza che dà corpo al vino; e si dice *albuminoide* perchè è come l'albumo (o chiaro) d'ovo, e *glutinoso* per la parte vischiosa che dà la farina di frumento, la quale è composta, come ognuno sa, di amido e di glutine. Il lievito, l'orzo e i fiori aromatici costituiscono il *fermento*.

E qui alla perfine giova esporre la ricetta popolare più speditiva della farina rivinificatrice in misure modenesi, calcolandone la quantità occorrente per un mese ad una persona che abbia a rivinificare giornalmente un litro ossia boccale di bibita vinosa.

1. Libbre tre circa di zucchero finamente polverizzato, così che sia agevole rimescolarlo uniformemente con altre sostanze parimenti polverizzate ma in quantità minori o minime.

2. Un'oncia circa di farina frumento, o consimile cereale glutinoso fecolento, munito della sua crusca, sottoposto alla torrefazione bianca entro vaso immerso in bagno maria per un'ora o due, così che resti addolcito e sfarinato vieppiù, e quindi viemmeglio miscibile colla massa farinacea.

3. Altra oncia complessiva di orzo tostato e ghianda torrefatta, in farina esile, esposta ai diretti raggi del sole che la sfumano, conferendole inoltre qualità gradite all'olfatto e al gusto, e convenienti al processo vinifico e rivinificatore.

4. Mezza oncia in complesso di fiori di sambuco e verbasco, di sclarea e basilico, ben seccati al sole e polverizzati, soppestandoli entro mortajo.

5. Mezza oncia pure complessiva di cremor tartaro e cenere purgata.

6. Si rimescolino tali sostanze l'una dietro l'altra, cioè successivamente, cominciando dalle minori in quantità e procedendo alle maggiori fino alla massima zuccherina, in guisa che ne risulti una massa farinacea con i suoi varj ingredienti uniformemente distribuiti per ogni minima porzione della massa costituente e rappresentante la farina rivinificatrice.

7. Giova avere disponibile e separato eziandio ogni materiale componente l'accennata farina rivinificatrice all'uopo di far prevalere a talento e piacere, nelle vinificazioni successive, or piuttosto l'uno, or piuttosto l'altro di quegli ingredienti.

8. Intorno a simile farina veggasi altresì l'opuscolo *Metodi pratici per fare al bisogno Pane e Vino con ogni economia e salubrità ec. Modena, Tip. Rossi, 1854.*

Compiuta la fermentazione si può cavare quella quantità che occorre ed anche tutto, osservando di sostituire alla massa acqua e farina in proporzione, e lasciar correre la nuova fermentazione tante giornate quante sono le parti decime che si sono cavate.

#### §. 7.

### Cenno sul modo di colorire il Vino.

*La natura della materia colorante del vino, (così scrive il riputato Enologo Lenoir) è sconosciuta; si sa soltanto che questa sostanza è di già formata nella pelli-  
cola delle uve, e che è solubile nell'alcoole; ma alla lunga*

*se ne precipita, e tanto più prontamente, quanto maggiore è la quantità d'alcool contenuta nel vino.*

Ora il nostro Autore ripone la materia colorante del discorso vino nei principii tanninici, specialmente torrefatti o tostati acconciamente. Infatti la ghianda torrefatta e l'orzo tostato, combinati entro lo stesso liquido, si prestano ad una colorazione vinosa oltremodo conforme a quella dei vini così detti bianchi dal pagliarino più o meno carico fino al giallognolo rossiccio. Maniera di colorazione resistente pure a fronte degli acidi vinosi che sogliono tramutare e guastare le comunali tinte suggerite alla colorazione dei vini. Però l'autore sebbene abbia riposta, in via economica e salubre, la colorazione del suo vino nei suddetti principii torrefatti e tostati, egli ha eziandio accennata la colorazione, non meno economica e sana, che ottiensi dal guscio della ghianda anche non tostato (*Metodi Pratici ec. pag. 84 . . . 105. Tip. Rossi*). Infatti il guscio della ghianda disseccato e ridotto in farina soppestandolo entro mortajo, infuso nell'acqua specialmente calda o bollente le comunica un colore vinoso di rosso vivace, quale resiste anche fra gli acidi più forti proprii dei vini, come il tartarico e l'acetico. Che se l'acqua medesima si fa ribollire fino alla rimanenza di estratto ottiensi di tal guisa una materia estrattiva colorante in rosso vinoso vivace ed intenso. Ad ogni modo pochi millesimi di simili materiali valgono ad avvivare il colore del vino in discorso, conferendogli al tempo stesso sapore alquanto austero piuttosto gradevole non che azione stomachica saluberrima.

## Aneddoti.

I. In mancanza d'orzo si pensò sostituire il pane di frumento, gratugiato e tostato. Posto difatti entro il così detto *brucino* da caffè, e tostato fino a divenire di un bel rossiccio scuro, si lasciò per qualche giorno all'aria, onde perdesse l'alito di bruciatura, e si adoperò invece d'orzo, e con esito felicissimo.

II. Non avendo opportunamente la ghianda, si usarono i così detti *marroni salvatici* o *castagne d'india*, sgusciate e torrefatte, appunto come si è detto delle ghiande, e ridotte in farina. L'esito superò ogni aspettativa, e il vino prese un amarognolo asciutto e grato come quello del Lambrusco.

III. Invece del miele fu anche adoperata l'*acqua di miele*, che si ottiene, come ognuno sa, lavando i favi dopo l'estrazione del miele. Servì ottimamente, e tre libbre d'acqua di tale specie fece l'effetto di una libbra di miele. Solamente si ebbe riguardo di diminuire la massa del fermentorio di tre libbre per proporzionarlo al fermentabile.

IV. Un Farmacista, senza voler conoscere le chimiche operazioni del vino perpetuo, vantò di possederne il segreto in un antico ricettario. Disposè i suoi ingredienti, li assoggettò a fermentazione, e l'esito non produsse il vino, ma bensì il *fasco*. Gli amici suoi, presenti all'operazione, plaudirono = *Al suon d'urli festevoli e fischiate.*

## Si risponde a due quesiti.

1. Se il vino fatto senz'uva possa chiamarsi propriamente *vino*.

2. Se la fabbricazione di codesto vino sia da invigilarsi dall'autorità tutoria per impedire facili danni alla salute del popolo.

Quanto al primo: se a formare il vino in discorso concorrono le stesse sostanze componenti l'uva, non gli si possono negare le attribuzioni del vino naturale. È la forza sua propria che manifesta la sua origine: i principii naturali dell'uva sono quegli che, combinati dall'arte, eccitano la fermentazione vinosa.

Inoltre, se l'azione di questo vino su la macchina vivente è in tutto conforme a quella del vino d'uva, riuscendo cioè gradito, dissetante, stomachico e digerente, e se talora il vino d'uva, pe' materiali che lo compongono (spesso tra loro mal combinati) riesce nocivo, non sono da negarsi a questa salutar bibita le attribuzioni tutte date finora ai prodotti naturali della vite, cioè quelle di VINO.

Prima di rispondere all'altro quesito, si osservi come e quando possa darsi un vero giudizio sul vino perpetuo. Ognuno conosce da sè stesso doversi decidere dell'ottima qualità di lui allorchè sia fabbricato giusta le regole prescritte dall'Autore: quando sieno ben misurate le parti e dosi d'ogni materiale; quando non sieno minimamente variati nè il tempo, nè il modo, nè il luogo indicati per la fermentazione. Chi lo fa bene lo ha buono, e chi lo fa male lo ha cattivo. Per farlo bene conviene attenersi ai dettami fondamentali dell'Autore intorno al fermento, al



fermentabile, al fermentorio, intorno alla vinificazione e rivinificazione, alla svinatura e rivinatura, avvertendo ognora di cavare il vino piuttosto presto ed abboccato, anzi che tardi ed austero, lasciandolo rifermentare nelle bottiglie di decantazione e all'uopo risarcendo le perdite di liquido vinoso corrispondente al sedimento, con acqua zuccherata che ne promuove efficace e buona fermentazione chiarificativa.

A farlo male basta fuorviare anche per poco dai dettami dell'Autore, facendolo in vase di bocca larga, anzi che stretta, specialmente per rivinificazioni, esponendo il vase a troppo bassa o alta temperatura, o svinando troppo presto qualora il mosto non ha assunto ancora sufficienti caratteri vinosi, ovvero tardi qualora i caratteri vinosi sono oltremodo dichiarati.

Indegna cosa fu sempre quella di adulterare i doni preziosi della natura, essendo per lo più da stolta avidità di guadagno, comminata dalle più savie leggi. Una pena sarà parimenti da infliggere a quelli che per qualunque mal talento adulterassero il vino perpetuo. Chi lo fabbricherà per uso proprio e di sua famiglia, non sarà mai che voglia allontanarsi dalle regole indicate in questo opuscolo; ma chi volesse fabbricarlo per oggetto di commercio, sia dall'Autorità tutoria ammonito ad attenersi non solamente alle regole stesse, ma invitato pur anche a chiedere ed ottenere opportuna Licenza, e sieno la fabbricazione e vendita sorvegliate dal Vigile Governo a tutela della pubblica salute.

Alla perfine i proprietarj e venditori dell' uva, e vini d' uva devono essere grati all'Autore che, per riguardi ben intesi, si è ritenuto finora dal pubblicare i Metodi Vinificatori della concorrenza più vittoriosa su quelli dell' Uva.

## Il Vino perpetuo

*fatto senz' uva è ANTICHOLERICO.*

Il lodatissimo Autore, cui la riconoscente umanità vorrà annoverare tra i suoi Benefattori, sempre disinteressato e fermo ne' principii di vera filantropia, in un suo nuovo Opuscolo che da pochi giorni pubblicava (*Insolforazione delle viti - Vino succedaneo a quello d' uva - Pane buono così pel povero come pel ricco - Ed applicazione sanitaria contro la corrente pestilenza cholericca*, Modena Tip. Rossi 1854), dice espressamente che « nella cura dei morbi, « dietro profluvii sierosi, richieggonsi bevande dissetatrici « recrementizie, non che stomachiche digerenti, e torna « acconcio ed opportuno il prefato vino, allungato me- « diante un' acquosa soluzione tanninica oltremodo confa- « cevole come bibita ANTICHOLERICA. »

Si è potuto finora conoscere che il predetto vino, anche appena iniziato alla fermentazione, si trova potabile ed innocuo. Errano, ciò non ostante quelli che guastano la salutare bevanda prima della compiuta fermentazione e prima eziandio che sia debitamente decantata, e chiarificata, giacchè è facile conoscere non potersi ottenere la perfezione finchè i principii tutti componenti il vino non siensi accomunati, ed immedesimati in modo di lega, per formare un sol corpo.

L'azione balsamica non si compie che quando le parti insolubili non sieno passate al totale sedimento. Sa ognuno che anche il vino d' uva è più sano e stomachico quand' è invecchiato: così può dirsi del vino in discorso, e siccome

la decantazione si effettua in pochi giorni, passando e ripassando il liquore d'uno in altro vase finchè si vegga perfettamente chiarificato, così l'azione allora degl'ingredienti sarà medicamentosa e veramente anticholerica, come la propone l'Autore.

L'Autore stesso nel suo Opuscolo sopracitato, suggerisce un altro preservativo contro la corrente pestilenza Choleric, e consiste in una insolforazione. Tendono le sue dottrine a curare diverse infermità de' vegetabili, degli animali e degli uomini: daremo qui un cenno di ciò che riguarda le umane pestilenziali infermità, e colle stesse sue parole:

... Consimili insolforazioni offronsi eziandio acconcie ed opportune contro le infezioni morbose che investono la specie umana e le quali attivate da influenze epidemiche assumano carattere e titolo di pestilenziali, con forme varie, bubboniche, carbonchiose, vajuolose, petecchiali, emetiche, catartiche, dissenteriche, choleriche. A fronte delle quali infezioni sia quindi plausibile ogni maniera di insolforazione del terreno abitato, dalle acque potabili, dell'aria respirata, intendendo così a combattere possibilmente l'elemento miasmatico della pestilenza. Laonde torna opportuno lo spargere il suolo dello zolfo in polvere, intonacando altresì i muri di zolfo emulsionato con solfato di calce, o calce, in acqua comune; lo infondere nelle acque ordinarie dei pozzi lo zolfo pretto o in solfuro metallico specialmente associato al carbone, l'ardere candele composte di zolfo semplice polverizzato o fuso ed impastato con acconcia materia oleosa grassa resinosa, risultando così idonee a una combustione calorifica ed illuminatrice, disinfettante e tollerata dalla respirazione animale ed umana. Alla perfine simile combustione composta e con-

temperata dalla ossigenica solfurea con isviluppo di gaz acido solforoso, dalla ossigenica carboniosa con isviluppo di acido o osido carbonico, dalla ossigenica idrica con isviluppo di ossido idrico, cioè acqua, mentre riesce disinfezzante dell'aria, ed eccitante della respirazione, torna eziandio opportuna, per quei gaz e vapori diretti e rivolti sulla cute in forma di fumigazioni, come bagno, a prevenire e curare i morbi pestilenziali, specialmente trattandosi di cute bisognosa di calore, e sudore, come nel cholera.

Restiamo quì ansiosi di altre belle scoperte cui il chiarissimo Autore va promettendo; così dei metodi per vini prilibati; così delle candele disinfezzanti, che accenna qui sopra, la cui confezione, non opprimente l'umana respirazione, sarà degna del bell'ingegno di chi donava alla società l'invenzione del Vino Perpetuo che fu l'oggetto principale di questa opericiuola.

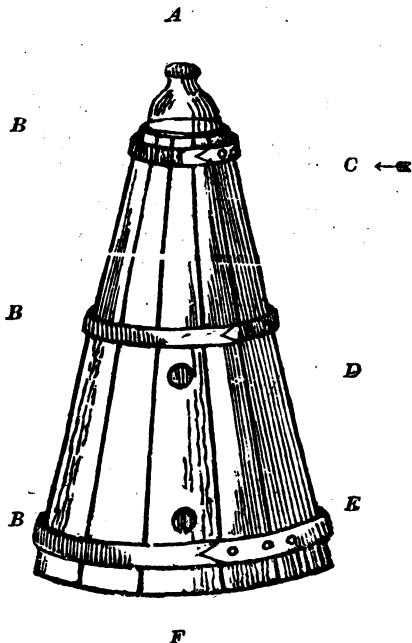


*Recipiente, o tino, di legno.*

Si faccia proporzionato alla quantità d'acqua che si vuol convertire in vino.

Abbia l'apertura superiore in metà circa del diametro della base, o fondo.

Sia la sua altezza un po' meno del doppio del diametro stesso del fondo.



*A.* Si copra con coperchio concavo.

*B.* Cerchiature di ferro.

*C.* Dalla sommità al segno ← sia entro intonato di mastice sano.

*D.* Spina per cavarlo dolce.

*E.* *Idem* per cavarlo più brusco.

*F.* Sia elevato da terra come si fa pel vino d'uva.

## DOSI SPERIMENTATE PEL VINO PERPETUO

<i>Fermentorio</i>			<i>Fermentabile</i>			<i>Fermento</i>		
Acqua pura di fonte	Cremore di Tartaro	Ghianda torrefatta	Zucchero polverizzato	Miele purgato	Lievito fresco	Orzo tostato	Fiori aromatici	
Boccali	Libbre oncie	Libbre oncie	Libbre oncie	Libbre oncie	Libbre oncie	Libbre oncie	Libbre oncie	Libbre oncie
10	α 1/2	α 3	2 9	α 10	α 2 3/4	α 3	α 3/8	
20	α 1	α 5 1/2	5 6	1 8	α 5 1/2	α 5 1/2	α 5/8	
30	α 1 1/2	α 8 1/2	8	2 6	α 8	α 8 1/2	α 7/8	
50	α 2	1 2	13 9	4	1 2	1 3	α 1	
100	α 4	2 3	27	7 9	2	2 4	α 1 1/8	

### Per la farina rivinificatrice occorrevole in un mese

Per dose di Boccali	Zucchero polverizzato	Farina frumento	Orzo tostato	Ghianda torrefatta	Fiori aromatici	Cremore e Genere
	Libbre oncie	Libbre oncie	Libbre oncie	Libbre oncie	Libbre oncie	Libbre oncie
10	3	α 1	α 1/2	α 1/3	α 3/8	α 1/2
20	6	α 2	α 1	α 1	α 5/8	α 1
30	9	α 3	α 1 1/2	α 1 1/2	α 7/8	α 1 1/8
50	15	α 5	α 2 1/2	α 2 1/3	α 1	α 2 1/8
100	30	α 10	α 5	α 5	α 1 1/8	α 5