

Τ Ο Κ Ρ Α Σ Ι

Μελέτη τοῦ κ. ΠΑΝ. ΠΥΡΡΑ Χημικοῦ—Οἰνολόγου.

A

Ἡ φύσις ἐπρόκρινε τὴν πατρίδα μας μὲ ἔξαιρετικά προνόμια, ὥστε νὰ εὐδοκιμοῦν τὰ ἀμπελῖα καὶ ἀπὸ τὰ σταφύλια τοῖς νὰ γίνονται ἐλεετὰ καὶ εὐγευστα κρασιά. Τὸ ἀμπέλι, τὸ ἐγγώρισεν ὁ ἀνθρώπος ἀφ' οὗτου ἦλθεν εἰς τὸν κόσμον, τὸ δὲ κρασί ἦτο δι' αὐτὸν πάντοτε ἓνα ἀπὸ τὰ ὠφελιμώτερα ποτά.

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 μικρὰ θεραπευτικὰ συστατικά ποῦ ἔχει ἀνάγκην ὁ ὀργανισμὸς μας.

Ἐκεῖ ποῦ γίνεται καλὸ καὶ ἄφθονο κρασί, ἐκεῖ καὶ ἡ ἐξόδευσις τῶν οἰνοπνευματώδων ποτῶν, τῶν σπύριτων, δηλαδὴ τοῦ οἴζου, τῆς μαστίχα; κλπ εἶνε μικρά. Ἐκεῖ ὁ ἀλκοολισμὸς δὲν ἔχει πολὺ προχωρήσει. Ὅπου δὲν πίνουν κρασί, ἀλλὰ σπύρα, ἐκεῖ ὁ ἀλκοολισμὸς ἔχει φέρει ἀλιέθρια ἀποτελέσματα. Τὰ ποτά αὐτὰ βλεπτοῦν καὶ καταστρέφουν ὅχι μόνον ἐκείνον ποῦ τὰ πίνει ἀλλὰ καὶ τοὺς ἀλογόνοισι του οἱ ὅποιοι γίνονται ἀσθενικοὶ καὶ δὲν ζοῦν πολλὰ χρόνια. Ἀπὸ τὸ κρασί σπανίως γίνεται κανεὶς ἀλκοολικός, ἐκτός πλέον ὅταν πίνει παράπολύ, διότι τὸ κρασί ἔχει μὲν οἰνόπνευμα, ἀλλ' εἰς μικρὴν ἀναλογίαν, ἐνῶ ἔχει καὶ ἄλλα συστατικά, τὰ ὁποῖα ὠφελοῦν τὸν ὀργανισμὸν μας.

Εἰς τὴν Ἑλλάδα ἔχομεν ἄφθονον κρασί, ὅταν δὲ τὸ περιποιηθῶμεν, γίνεται πολὺ καλὸ. Διότι τὰ συστατικά του εὐρίσκονται εἰς καλὴν ἀναλογίαν. Συμβαίνει ὅμως, ἐδῶ

νοὶ, τὸ πάτωμά της καθαρὸν καὶ νὰ πλύνεται συχνά, ἂν εἶνε πλακοστρωμένον, ἐὰν δὲ δὲν εἶνε τότε ὅπου χυθῆ κρασί, πρέπει νὰ ρίπτη; ὀλίγον ἀσβέστην διὰ νὰ ἐμποδίσῃ τὸ ξύστημα ποῦ ἔμπορεῖ νὰ μεταδοθῆ καὶ εἰς τὰ βαρέλια. Καταλληλοτέρα ἐτοχὴ διὰ τὰ καθαρίσει; τὴν ἀποθήκην εἶνε κατὰ τὰς παραμονὰς τοῦ τρυγητοῦ, ὅταν τραβῆσῃ; τὰ βαρέλια διὰ νὰ τὰ καθυρίσει;.

Τὰ βαρέλια.—Ἐὰν ἔχῃς βαρέλια καινούργια, εἰς τὰ ὁποῖα πρώτην φοράν θὰ βάλῃς κρασί, θὰ τὰ πλύνῃς πρῶτα μὲ ζεστὸ νερὸ εἰς τὸ ὅποιον προσθέτεις ὀλίγον ἀλάτι, κατόπιν τὸ ξεπλύνεις μὲ κρύον νερὸ πολλὰς φορές, καὶ ἀφοῦ στραγγίζου; καλά, τότε τὰ τοποθετεῖς εἰς τὴν ἀποθήκην.

Ἐὰν ἔχῃς βαρέλια παλαιά, εἰς τὰ ὁποῖα εἶχῃς βάλῃς κρασί, τότε ἀφοῦ τὰ ξεπροντῶσῃς ἀφαιρεῖς; κατὰ τὴν λύσει;ν, ζῆνας καλὰ μιά-μιά δοῦρα καὶ τὰ φουόντια, τὰ ξεπλύνεις μὲ ὀλίγον νερὸ, καὶ τ' ἀρίνεις 10 - 15 ἡμέρας εἰς τὸν ἥλιον. Κατόπιν τὰ φουόντεις; καὶ ἂν μὲν τὸ βαρέλι εἶχε πρὶν καλὸ κρασί καὶ δὲν μυρίζῃ ξυτίλαν, τότε τὰ πλύνεις μὲ ζεστὸ νερὸ καὶ κατόπιν μὲ κρύον νερὸ τὰ στραγγίζεις; καὶ τὰ τοποθετεῖς; εἰς τὴν ἀποθήκην καθὲ ἓνα εἰς τὴν θέσιν του.

Ἄν ὅμως ἔτι;χε καὶ τὸ βαρέλι μυρίζῃ ξυτίλαν, τότε, ἀφοῦ τὸ φουόντῶσῃς; ρίπτης; ὀλίγον ἀσβέστην μισὴν ὁσῶν διὰ 100 δεκάξῃς ἀνάλογον νερὸ, τὸ πατώνεις; καὶ τὸ γυρίζεις; ἀπ' ὅλα τὰ μέρη, ἔσπερα δὲ ἀπὸ 2 - 3 ὥρας χύνεις τὸν ἀσβέστην καὶ ξεπλύνεις τὸ βαρέλι μὲ ἄφθονα νερὰ πολλὰς φορές, τὸ στραγγίζεις; καλὰ καὶ τὸ τοποθετεῖς; κατόπιν εἰς τὴν ἀποθήκην.

στον καὶ τὸ βάζεις; εἰς ἓνα δοχεῖον εἰς τὸ ὅποιον βουτά; ἓνα μοιστομέτρο (γράδο) καὶ ἐκεῖ ποῦ θὰ σταθῆ διαβρίζεις τὸν βαθμὸν τὸν ὅποιον δείχνει. Τώρα ἂν εἶνε ἐκείνο;ς π; ἢ ζητοῦμε τότε τρυγῆς. Μαζεύεις τὸ σταφύλια καὶ τὰ φέρνεις; εἰς τὸ πατητήρι, ἀποχωρίζεις; πρὶν νὰ πατήσῃς; ἀπὸ τὰ γαλασμένα; καὶ ἔπειτα τὰ πατά;.

Ἄν πρόκειται νὰ κῆμῃς ἄσπρο; κρασί; τραβῶς; ἀμέσως τὸν μοιστον; καὶ τὸν βάζεις; εἰς τὰ βαρέλια τὸν δὲ τοικουρίτην; δηλ. τὸν μοιστον; ποῦ θὰ βγάλῃς; ὅταν πιάσῃς; τὰ τοῖπουρα, εἶνε ἀνάγκη νὰ τὸν μοιράσῃς; εἰς ὅλα τὰ βαρέλια.

Ἄν πρόκειται νὰ κῆμῃς μαῦρο; κρασί, τότε βάζεις; εἰς τὴν κῆμῃν; μούστον; καὶ τοῖπουρα.

Διὰ τὸ πάτημα τοῦ σταφυλοῦ, ἐπάχθουν; εἰδικὰ μηχανήματα. Τὸ ἓνα σπάζει τὴν σάγα; καὶ πατῆ; τὸ σταφύλι; καὶ χωρίζει τὰ τοῖπουρα. Ἄλλο μηχανήμα πιεζεί τὰ σταφύλια; μετὰ τὸ πάτημα τοῦ σταφυλοῦ, εἴτε μὲ τὰ πόδια γίνεται; εἴτε μὲ μηχανήμα.

Ὁ μούστος.—Ὅλοι οἱ μούστοι; ἔχουν τὰ ἴδια συστατικά, διαφέρουν; δὲ μόνον; εἰς τὰς ἀναλογίας. Τὸ περισσότερο μέρος τοῦ μούστου; εἶνε νερὸ, 70 - 75 - 77, τὰ ἑκατόν. Ζάχαρον; ἔχει 35 - 25 - 20, τὰ ἑκατόν. Ἐχει; καὶ ὄξια; καὶ διάφορα; ἄλατα, ταννίνη; κλπ. αὐτὰ ὅμως; εἰς μικρὰς; ἀναλογίας. Τὸ κυριώτερον; συστατικὸν; εἶνε τὸ ζάχαρον, ἀπὸ τὸν ὅστιον; θὰ ἐξαρτηθῆ; καὶ ἡ διατήρησις; τοῦ κρασιοῦ, κατόπιν; ἐργάζονται; τὰ ὄξια; τὰ ὁποῖα; χυνοῦσθιν; εἰς τὸ νὰ μὴ; κῆμῃ; τὸ κρασί, νὰ καθαρῶν; καὶ νὰ γίνετα; εὐγευστον;. Τὰ ἄλλα; συστατικά; ἔχουν; μίαν; μικρὴν; σημασίαν, ἐκτός; ἀπὸ; τὴν; ταννίνη;ν, ἡ; ὁποῖα; καὶ; αὐτὴ; συντελεῖ; εἰς; τὸν; καθαρισμὸν; καὶ; τὴν; διατήρησιν; τοῦ; κρασιοῦ.

Πῶς νὰ διαρθρῶνῃς τὸν μούστον.

σπέρμον δι μόνον ζεῖνον ποῦ τὰ πίνα ἀλλὰ καὶ τοὺς ἀπογόνους του οἱ ὅποιοι γίνονται ἀσθενικοὶ καὶ δὲν ζοῦν πολλὰ χρόνια. Ἀπὸ τὸ κρασί σπανίως γίνεται κατεῖς ἀλκοολικός, ἐκτός, πλέον ὅταν πίνει παράπολά, διότι τὸ κρασί ἔχει μὲν οἰνόπνευμα, ἀλλ' εἰς μικρὴν ἀναλογίαν, ἐνῶ ἔχει καὶ ἄλλα συστατικά, τὰ ὅποια ὠφελοῦν τὸν ὀργανισμόν μας.

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

Σκοπὸς τῆς μελέτης αὐτῆς εἶνε νὰ δώσωμεν μερικὰς πρακτικὰς συμβουλὰς ἀπὸ τὴν ποικετὴ πείρᾶν μας, ὥστε ὁ οἰνοποιὸς νὰ κἀμῃ καλὸ κρασί ποῦ νὰ τοῦ διατηρηθῆται ὅλον τὸ ἔτος χωρὶς νὰ χαλᾷ.

Τί χρειάζεται γιὰ νὰ γίνῃ τὸ καλὸ κρασί.

Διὰ νὰ κἀμῃ καλὸ κρασί ἔχεις ἀνάγκην α) ἀπὸ μίαν καλὴν ἀποθήκην, ἣ ὅποια νὰ εἶνε πάντοτε καθαρὰ καὶ εὐάερος, β) ἀπὸ καθαρὰ βαρέλια καὶ γ) ἀπὸ μούστον ὁ ὅποιος νὰ ἔχη τὰ συστατικά του εἰς καλὴν ἀναλογίαν, ὥστε τὸ κρασί ποῦ θὰ γίνῃ νὰ σοῦ διατηρηθῆ καθ' ὅλον τὸ ἔτος.

Ἡ ἀποθήκη. — Ἡ ἀποθήκη εἰς τὴν ὁποίαν θὰ βάλῃς τὰ κρασιά σου, εἶτε ὑπόγειος, εἶτε ἐπίγειος, πρέπει νὰ διατηρηθῆ πάντοτε καθαρὰ καὶ νὰ ἀερίζεται. Οἱ τοῖχοι τῆς ἀποθήκης νὰ εἶνε πάντοτε ἀσβεστομέ-

ται ἀπὸ μετὰ τὸ ραβδί εἶχε κρετὰ καὶ κρασί καὶ δὲν μυρίζει ζεῖνλον τότε τὰ πλέονεις με ζεστό νερὸ καὶ κατόπιν μὲ κρύο νερὸ τὰ στραγγίζεις καὶ τὰ τοποθετεῖς εἰς τὴν ἀποθήκην καθὲ ἓνα εἰς τὴν θέσιν του.

Ἄν ὅμως ἔτυχε καὶ τὸ βαρέλι μυρίζει ζεῖνλον, τότε, ἀφοῦ τὸ φουσκώσης ῥίχτεις ὀλίγον ἀσβέστην μιστὴν ὅσῳν διὰ 100 ὀκβαίξες ἀνάλογον νερῶ, τὸ πατώνεις καὶ τὸ γερίζεις ἀπ' ὅλα τὰ μέρη, ἕτερα δὲ ἀπὸ 2 — 3 ὥρες χύνεις τὸν ἀσβέστην καὶ ξεκλώνεις τὸ βαρέλι με ἄφθονα νερὰ πολλὰς φορὰς, τὸ στραγγίζεις καλὰ καὶ τὸ τοποθετεῖς κατόπιν εἰς τὴν ἀποθήκην.

Σὲ συμβουλεύω γιὰ μεγαλυτέραν ἀσφάλειαν νὰ κἀμῃς μέσα εἰς κάθε βαρέλι ὀλίγον θειάφι ἢ θειοφοφυτῆλι καὶ κατόπιν νὰ τὸ κλείσης ὥς ὅτου βάλεις τὸν μούστον σου.

Ὁ μούστος. — Πότε νὰ τρυγηθῇ.

Πότε πρέπει νὰ τρυγήσης ὥστε νὰ κἀμῃς καλὸ κρασί; Ἡ ἐποχὴ τοῦ τρυγητοῦ δὲν εἶνε ἡ ἴδια εἰς ὅλα τὰ μέρη. Εἰς τὰ θερμὰ κλίματα ὁ τρυγητὸς ἀρχίζει ἀπὸ τὰς 2 Αὐγούστου. Εἰς ἄλλα μέρη, μᾶλλον Σεπτεμβρίου, καὶ εἰς τὰ ψυχρὰ μέρη τὰ τέλη Σεπτεμβρίου ἢ ἀρχὰς Ὀκτωβρίου. Αὐτὸ ὅμως γίνεται ὅταν τὰ ἀμπέλια εἶνε καλὰ καὶ δὲν ἔχουν προσβληθῆ εἴτε ἀπὸ ἀσθενείας, εἴτε ἀπὸ θεομηγνίας, διότι ἄλλως θὰ κἀμῃς τὸν τρυγητὸν ἑνωρίτερον ἢ βραδύτερον.

Θὰ τρυγήσης ὅταν ἴδῃς ὅτι τὰ σταφύλια ὀρμήσαν καλὰ, ἂν θέλῃς νὰ κἀμῃς καλὸ κρασί ἀρεσινωτὸ ἢ ρεσιναίτο. Ἄν πάλιν θέλῃς νὰ κἀμῃς γλυκὸ κρασί τότε ἀφήνεις τὰ σταφύλια νὰ παραωρμάσουν. Ὅσον τὰ σταφύλια ὀρμήσουν τόσοσ ἀποκοτῶν περισσότερο σάκχαρον καὶ τόσοσ ὀλιγώτερα ὀξέα.

Γενικῶς εἰς τὰ θερμὰ κλίματα 12 1)2 — 13 βαθμοὶ ζάχαρον καὶ εἰς τὰ ψυχρὰ 11 — 12 βαθμοὶ εἶνε ἀρκετοί. Διὰ νὰ εἶρης τὸν βαθμὸν τοῦ σακχάρου πέρνεις ὀλίγα σταφύλια, τὰ στίβεις, σουρώνεις τὸν μού-

στῆρον ἔχει 35 — 25 — 20, τὰ ἑκατόν. Ἔχει καὶ ὀξέα καὶ διάφορα ἄλατα, ταννίνην κ.λ.π. αὐτὰ ὅμως εἰς μικρὰς ἀναλογίας. Τὸ κυριώτερον συστατικὸν εἶνε τὸ ζάχαρον, ἀπὸ τὸν ὅποιον θὰ ἐξαρτηθῆ καὶ ἡ διατήρησις τοῦ κρασιοῦ, κατόπιν ἔρχονται τὰ ὀξέα τὰ ὅποια συντελοῦν εἰς τὸ νὰ μὴ κῶβῃ τὸ κρασί, νὰ καθαρῆται καὶ νὰ γίνεταί εὐγευστομ. Τὰ ἄλλα συστατικά ἔχουν μίαν μικρὴν σημασίαν, ἐκτός ἀπὸ τὴν ταννίνην, ἣ ὁποία καὶ αὐτὴ συντελεῖ εἰς τὸν καθαρισμὸν καὶ τὴν διατήρησιν τοῦ κρασιοῦ.

Πῶς νὰ διορθώσης τὸν μούστον.

Ὅταν ἔχης μούστον εἰς τὰ θερμὰ μέρη, βαθμῶν ἄνω τῶν 13 καὶ θέλῃς νὰ κατεβάσης τὸν βαθμὸν εἰς 12 1)2 τότε προσθέτεις νερὸ — διὰ κάθε βαθμὸν καὶ διὰ κάθε ἑκατόν ὀκάδας μούστον — 10 ὀκάδας. Προσέχεις νὰ μὴ προσθέσης νερὸ περισσότερο διότι ἀραιώνονται καὶ τὰ ἄλλα συστατικά τοῦ μούστον.

Ἄν ὁ μούστος σου εἶνε πολὺ παχὺς, τὸν ἀνακατεύεις με ἀδύνατον ἀντὶ νὰ βάλῃς νερὸ. Τὸ νερὸ αὐτὸ πρέπει νὰ εἶνε πόσιμον καθαρὸν, τρεχούμενον καὶ ὄχι ἀμιγρὸν διότι ἐμποδίζει τὴν ζύμωσιν. Σὲ συμβουλεύω μᾶλλον νὰ περάσης τὸ νερὸ, πρὶν τὸ μεταχειρισθῆ, ἀπὸ τὰ τσίπουρα. Τέλος τὸ ἀνάλογον νερὸ προσθέτεις ὅσο τὸ δυνατόν ἑνωρίς, μολὶς βάλῃς τὸν μούστο εἰς τὰ βαρέλια.

Ὅταν πάλιν ἔχεις ἀδύνατον μούστον — κάτω τῶν 12 1)2 βαθμῶν — διὰ τὰ θερμὰ μέρη καὶ κάτω τῶν 11 βαθμῶν διὰ τὰ ψυχρὰ, τότε διὰ νὰ τὸν ἐνδυναμώσης, κἀμῃ ὡς ἑξῆς. 1ον) Προσθέτεις ζάχαρον 1 1)2 ὀκᾶν περίπου διὰ τὰς 100 ὀκάδας μούστον διὰ νὰ αὐξήσης τοὺς βαθμοὺς κατὰ 1 βαθμὸν. Τὴν ζάχαρον λιώνεις προηγουμένως με ὀλίγον ζεστόν μούστον, ἢ 2ον) Κατασκιάσας πετιμέλι, τὸ ὅποιον ἐπίσης ὅταν προστεθῆ φέρει καλὰ ἀποτελέσματα, ἢ 3ον) Φούσκωσας

μέ ὀλίγον μούστον ξηράν σταφίδα εἰς τὴν ἀναλογίαν τῶν 3 ὀκ. εἰς 100 ὀκ. μούστου διὰ νὰ αὐξήσῃς κατὰ 1 βαθμὸν τὸν μούστον. Ἄμα φουσκῶσῃ 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 γίνεταί γενικῶς εἰς ὅλα τὰ ξηρὰ κρασιά, ρετινάτα ἢ ἀρεταίνωτα μαῦρα ἢ ἄπυρα.

Μὲ τὰς διορθώσεις αὐτάς, ἂν πρόκειται νὰ κάμῃς ρετινάτα κρασιά, βάζεις τὸ ρετινὶ εἰς ἀναλογίαν τῶν 1 1/2—2 ὀκ. ἐπὶ 100 ὀκάδων μούστου ὄχι περισσότερον διότι δὲν ἔχει πρακτικὸν σκοπὸν. Τὸ ρετινὶ ἡμπορεῖ νὰ τὸ βάλῃς εἰς τὸ βαρέλι καὶ πρὶν ἀπὸ τὸν μούστον.

Πῶς ὁ μούστος γίνεται κρασί.

Ὅταν βάλῃς τὸν μούστον εἰς τὰ βαρέλια μὲ τσίπουρα ἢ μὲ χωρὶς τσίπουρα, τὸν βλέπῃς νὰ ταράσσεται, νὰ ἀνακατεύεται, καὶ νὰ φαίνεται ὅτι βράζει. Τὰς πρώτας 5 - 6 ἡμέρας τὸ βράσιμον εἶνε πολὺ δυνατὸν κατόπιν ὀλίγον κατ' ὀλίγον ἐλαττώνεται καὶ τέλος, ὅταν περάσουν 30—40 ἡμέραι, ὁ μούστος, τὸ ὑγρὸ δηλαδὴ ποῦ ἦτο θολὸ καὶ γλυκὸ, καθαρίζεται, πέρνει ὠραῖον χρῶμα καὶ γεῦσιν εὐχάριστον, γίνεται κρασί. Ὅλη αὐτὴ ἢ μεταβολὴ προέρχεται ἀπὸ εἰδικὰ μικρόβια τὰ ὁποῖα κατὰ τὴν ὠρίμανσιν τῶν σταφυλῶν ἐπικάθηνται ἐπάνω εἰς τὴν φλούδαν κατὰ τὸ πάτημα παρασύρονται 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 τροφήν μὲν μεταχειρίζονται τὸ ζάχαρον τοῦ μούστου, καταλληλοτέρως δὲ θερμοκρασία εἶνε ἡ περὶ τοὺς 30 βαθμούς.

μῶσεως ἕως ὅτου γίνῃ τὸ κρασί, ἕως ὅτου καθαρῶς καὶ χάσῃ τὴν γλυκύτητά του.

Πῶς νὰ κάμῃς μαῦρο κρασί

Διὰ νὰ κάμῃς μαῦρο κοινὸ, προῦσκο κρασί, χρησιμοποίησε κατὰ προτίμησιν μαῦρα σταφύλια ἢ καὶ ἀνάμικτα. Ἐπειδὴ δὲ χρειάζονται καὶ τὰ τσίπουρα διότι τὸ χρῶμα εὐρίσκεται εἰς τὸ φλοῦδι τῆς ράγας, σοῦ συνιστῶ ν' ἀφαιρέσῃς μέρος ἀπὸ τὰ τσαμπιά πρὶν πατήσῃς τὰ σταφύλια, διότι ἐὰν βάλῃς ὅλα τὰ τσαμπιά τότε τὸ κρασὶ θὰ γίνῃ πολὺ στυφὸν καὶ ἀδύνατον. Ἀφαιρέσέ τα λοιπόν, εἴτε μὲ τὸ χεῖρ ἢ ρίξε τὰ σταφύλια ἐπάνω εἰς τελάρων συρμένιον ἀπὸ κάθε τρύπα τοῦ ὁποῖου περᾶ μία ράγα ὅταν τρίβεις ἐπάνω του τὰ σταφύλια. Μὴν ἀφαιρέσῃς ποτὲ ὅλα τὰ τσαμπιά διότι μέρος τοῦλάχιστον ἀπ' αὐτὰ εἶνε χρήσιμον. Πάτησε τὰ σταφύλια, τὸν δὲ μούστο καὶ τὰ τσίπουρα μετέφερε εἰς τὴν κάδην ποῦ θὰ κάμῃς τὴν ζύμωσιν Ἐκεῖ θὰ κάμῃς καὶ τὴν διόρθωσιν τοῦ μούστου, δηλαδὴ θὰ προσθέσῃς νερὸ ἂν ὁ μούστος εἶνε δυνατὸς ἢ ζάχαριν ἂν εἶνε ἀδύνατος καὶ θὰ κανονίσῃς τὴν θερμοκρασίαν.

Ὅταν ἀρχίσῃ ἡ ζύμωσις, τὰ τσίπουρα ἀνεβαίνουν εἰς τὴν ἐπιφάνειαν τοῦ μούστου καὶ σχηματίζουν μίαν στερεὰν μάζαν τὴν ὁποῖαν πρέπει πάντοτε νὰ βυθίζῃς μ' ἕνα ξύλο διότι ἐὰν τὰ ἀφίσης τότε ὑπάρχει φόβος νὰ ξυνίσουν καὶ νὰ μεταδώσουν κατόπιν τὸ ξύνισμα εἰς τὸ κρασί. Ἀσφαλέστερον μέσον εἶνε νὰ ἔχῃς τὰ τσίπουρα κλεισμένα μὲ ἕνα τελάρων τρυπητό, τότε ἀποφεύγεις κάθε κίνδυνον ξυνίσματος. Πρόσεχε πάλιν τὴν θερμοκρασίαν καὶ κάμε δύο ἀερίσματα κατὰ τὴν διάρκειαν τῆς ζυμώσεως. Τραβᾶς δηλ. μούστον ἀπὸ τὸ κάτω μέρος τοῦ κάδου καὶ δίχνης αὐτὸ ἀπὸ τὸ ἐπάνω. Ὁ ἀερισμὸς ἔχει σκοπὸν νὰ βοηθήσῃ τὴν ζύμωσιν νὰ γίνῃ γρήγορα καὶ τέλεια. Μετὰ 8—10 ἡμέρας τραβᾶς τὸ κρασί ἀπὸ τὴν κάδην καὶ τὸ βάλ-

Τὸ ζάχαρον, ὅμως πρέπει νὰ εἶνε εἰς ἀναλογίαν ὥστε νὰ μὴ ἠμπορέσουν νὰ τὸ μεταβάλουν εἰς οἰνόπνευμα, δηλαδή νὰ μὴ ὑπερβαίνῃ τὰ ὄρισμένα ὄρια τὰ ὁποῖα ἀναφέραμεν προηγουμένως — τοὺς 13 βαθμοὺς διὰ τὰ θερμὰ κλίματα καὶ 12 διὰ τὰ ψυρὰ — διότι τότε, ὅσον ζάχαρον πλεονάζει δὲν θὰ ζυμωθῇ καὶ τὰ κρασιὰ θὰ μείνουν γλυκὰ καὶ τὸ καλοκαίρι θὰ χαλάσουν. Διὰ τοῦτο σὲ συνεβούλυνα νὰ ἀραιώνης τὸν μούστιον σου μὲ τὸ νερὸ ὅταν ἔχει ζάχαρον περισσότερον ἀπ' ὅτι πρέπει. Ἐπίσης ἡ θερμοκρασία τοῦ μούστου ὅταν βράζει πρέπει νὰ εἶνε 28 — 30 βαθμ. διότι ὅταν εἶνε μεγαλύτερα ἀπὸ 30 βαθμοὺς ἢ καὶ μικρότερα ἀπὸ 28 ἡ ζύμωσις σταματᾷ καὶ τὰ κρασιὰ μένουν γλυκὰ. Λοιπὸν ἂν ἡ θερμοκρασία εἶνε ὑψηλὴ ἀέριζε τὴν ἀποθήκην σου, κατάβρεχέ την μὲ κρῦο νερό. Ἡμπορεῖς νὰ ἀερίσης καὶ τὸν μούστιον ἀρκεῖ νὰ τὸν τραβήξῃς ἀπὸ τὸ κάτω μέρος τοῦ βαρελιοῦ καὶ νὰ τὸν ρίξῃς ἀπὸ τὸ ἐπάνω μέρος. Ὅταν πάλιν ἡ θερμοκρασία εἶνε χαμηλὴ τότε θερμαίνεις τὴν ἀποθήκην σου μὲ φωτιὰν (μαγκάλι, θερμάστραν). Πρόσεχε νὰ κρατῆς τὴν ἰδίαν θερμοκρασίαν καθ' ὅλην τὴν διάρκειαν τῆς ζυ-

ζεις εἰς τὰ βαρέλια, τὰ δὲ τσίπουρα στίβης καὶ μοιράζεις τὸν τσίπουρίτην εἰς ὄλα τὰ βαρέλια.

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 θέλει; νὰ κάμῃς. Πάντως δὲν πρέπει νὰ μείνῃ πλέον τῶν 10 ἡμερῶν, διότι τὸ κρασί θὰ γίνῃ πολὺ στυφόν. Ὅταν τραβήξῃς τὸ κρασί ἀπὸ τὴν κάδην, δὲν θὰ ἔχῃ τελειώσῃ ἡ ζύμωσις τοῦ ἢ ὁποῖα θὰ ἀποτελειώσῃ εἰς τὰ βαρέλια. Τὰ βαρέλια λοιπὸν πρέπει νὰ εἶνε κλεισμένα τελείως, νὰ ὑπάρχῃ δὲ ἀνάλογος θερμοκρασία εἰς τὴν ἀποθήκην, 20—22 βαθμοί, διὰ νὰ μὴ σταματήσῃ ἡ ζύμωσις.

Π. ΠΥΡΡΑΣ

