

6  
ore 14. d'Italia, e scelgasi un giorno sereno, onde il sole abbiane già asciugata la rugiada. Provveggasi di ben affilato coltello, o ronchetto il vendemmiatore, onde non sia costretto a premer l'uva tagliandola a stento, o strappandola, e perdane così gli acini più maturi. Alcuni più accurati vogliono, che la vendemmia facciasi colla cesoja, anzichè col ronco, o coltello, sì perchè con quella l'uva si scuote meno, e meno granelli cadono, sì perchè si lascia unito al grappolo il solo picciuolo che si vuole. Non si trascurino i granelli che cadono, poichè sono generalmente i più maturi, ed i migliori. Le uve mettansi in ceste, o grandi canestri ben disposte, onde un grappolo sull'altro non prema sì, che lo stiacchi, e portinsi alla tinaja intere quanto è possibile.

N. 4. Nella Borgogna, e nella Spagna non si comincia la vendemmia al mattino, finchè il sole non ha asciugata la rugiada, e