

ciò giova, anzichè nuocere, tanto più che sovente si ammassa nella tinaja più uva di quella che pigiare, e torchiare si possa. Da questo nascono gli svantaggj, e non leggiero si è quello che le uve ammassate, e compresse dal proprio peso perdono del vino, ed anzi tempo fermentano. Giova pertanto cogliere in un giorno quella sola quantità di uva che può pigiarsi. Nè per questo credasi che le uve sempre pigiar si debbano appena colte, anzi per tre giorni gioverà lasciarle sulle stuoie, o su un tavolato esposte al sole fra il giorno, e coperte alla notte, onde alquanto appassiscano. Ne scerremo allora, e getterem via i granelli o secchi, o marcj, od immaturi, e taglieremo colla cesoja tutto ciò che troveremo di guasto ne' grappoli; per ultimo separando da questi i granelli, acciò non acquistino dalle raspe un certo sapore acido, ed amaro, che sogliono contraerne, li porteremo al torchio.