НАУКОВА БІБЛІОТЕКА ОНУ імені І. І. МЕЧНИКОВА

150
104

НАУКОВА БІБЛІОТЕКА ОНУ імені І. І. МЕЧНИКОВА

DISCORSO
DELLA NATVRA DEL VINO
DELLE SVE DIFFERENZE, E DEL SVO VSO RETTO.

DI PAOLO MINI
MEDICO FILOSOFO,
E CITTADIN FIORENTINO.

IN FIRENZE
PRESSO GIORGIO MARESCOTTI.
MDXCVI.

150/104
K

НАУКОВА БІБЛІОТЕКА ОНУ імені І. МЕЧНИКОВА

AL MOLTO MAG.co
ED ILLVSTRE SIG.
MATTEO BOTTI
Caualiere e Signor mio colendiſsimo.

Oloro, i quali ſcriuẽdo della nobiltà l'hanno chiuſa in quattro gradi, cioè, in Diuina Morale, Naturale, e di Fortuna, Hãno altresì eſaltati i primi due oltre a modo, ſi perche il primo ci ſi fa ſimili alle intelligenze, ed il ſecondo diſſimili da i bruti, e sì perche amẽdue ſono in poter noſtro;

НАУКОВА БІБЛІОТЕКА ОНУ ІМЕНІ І.МЕЧНИКОВА

E chi è quegli (pur che voglia) che nõ poſſa diuenir vna nuoua Rachelle, ò vn nuouo Seneca? Non coſi auuiene de ſecondi: Però che il farci naſcere di ſtirpe antica e generoſa, ò Signore e ricco, ſtà alla Fortuna, però vengono ad eſſer men nobili de primi, quant'vna Pecora quantunque co velli d'oro, è men nobile d'vn huomo vero. Nulla di meno perche eglino, come più ſenſibili, ſono più conoſciuti, e come più conoſciuti, più ſtimati, Bene ſpeſſo da chi non gl'hà, La Fortuna come canta Dante nel ſettimo del Inferno ne è poſta in Croce.

Se nella città noſtra ha oggi veruno, (che veramente per i rari eſempli de Sereniſs. noſtri Signori ce ne ha più di vno) che habbia i due gradi primi di nobiltà, oltr'i ſecondi, voi (molto Magnifico ed Illuſtre Signor Matteo) ſete deſſo;

Hauete voi il grado della nobiltà Diuina, per la teſtimonanza di quella gran Cha-

Charità che non ſolo è in voi ma nel voſtro venerando fratello, e nella voſtra venerandiſs. Madre; e nella Charità Iddio, onde chi ſtà fermo in eſſa, ſtà fermo in Dio, e chi ſtà fermo in Dio, come puote eſſer che non ſia nobiliſsimo;

Villana noſtra conſanguinea per eſſer ſtata ferma in Dio è più nobile, che ſe la foſſe ſtata Reina ò Imperatrice, onde meritamente è annouerata tra i Santi e beati Fiorentini; E la perizia delle Leggi, e di quelle lettere che vmane ſi addimãdano fa che il grado della nobiltà Morale meritamente vi ſi conuiene: Però che le leggi non inſegnano altro che eſſer giuſto. Dal che dipendono tutte le virtù morali; E le lettere vmane inſegnano la manſuetudine, l'affabilità, la dolceza de coſtumi, e l'eſſer huomo; coſa tanto pregiata che a chi la conſegue ragionatamente gli ſi può dire quel miſterioſo ει Delfico il qual ſi può dir ſolamente a coloro che hanno in

vita

vita loro osseruati gl'altri due motti, cioè

» Μηδὲν ἄγαν

» γνῶθι σαυτὸν e perciò son quegl'uomini che cercaua Diogene. onde i maggior principi della Christianità meritamente per gradi si eccellenti di nobiltà, (che da voi dipendono, e non per esser nato di nobil sangue, e ricco come voi sete, che sono doni di fortuna) vi amano, se si debbe credere a sembianti, che come canta il diuinissimo Dante

Soglion esser testimon del core.

Poscia ch'vn Imperador augustissimo, vn Re potentissimo ed vn Duca Serenissimo, a i quali voi non molti mesi a dietro dal Sereniſſimo gran Duca Ferdinando gran Duca di Toscana vnico Signor nostro foste mandato Ambasciadore non per complimenti di cortesia, ma per affari importantiss.mi, vi accolsero, vi viddero e vi ascoltarono con tanta lor soddisfazione che la Baviera, la Pollonia, e l'Alamagna tutta ne rimase stupida, ed i presenti che eglino vi fecero per il conosciuto vostro valore lo testificarono. Al che risguardando io, e douendo scerre a questo mio Discorso del vino, Discorso non meno vtile, che curioso vn Protettore che lo fauorisca, e lo difenda douendo egli vscir in publico per via della stampa ed esporsi al giudicio del vniuersale, Voi meritamente ho scelto, Onde a voi confidatomi nella bontà e valor vostro, lo indirizo, acciò che egli viua sotto la protezion vostra più che la complessione sua debolissima non cõporta, e le sue forze picciolissime non gli promettono, che nostro Signor Iddio vi conserui lungamente, e felice. Di Firenze il dì primo di Maggio MDXCVI.

Di V.S. molto Mag. ed Illustre

Affezionatiss. Seruitore

Paol Mini.

НАУКОВА БІБЛІОТЕКА ОНУ ІМЕНІ І. МЕЧНИКОВА

DISCORSO
DELLA NATVRA DEL VINO.

DI PAOLO MINI,
Medico Filosofo e Cittadino Fiorentino.

QVEL liquore coranto pregiato, e cotanto nobile, che i Greci chiamano οἶνος, e i Latini, non meno che i Toscani Vino, è vna di quelle cose, che vsata bene, come l'vsauano gli Spartani, è loro tanto gioueuole, che (doue noi attribuiamo col testimonio de Libri sacri la sua inuenzione à Noe) la gentilità non si peritò di attribuirla à quel trió

НАУКОВА БІБЛІОТЕКА ОНУ ім. І. МЕЧНИКОВА

fator dell'Indie, che è chiamato hor Lieo, hor Dionisio, hor Ditirambo, ed hor Bacco figliuolo di Gioue e di Semele, come canta Orfeo ne suoi Hinni, là doue egli dice

» *Cantiam Bacco ch'ornate*
» *Ha le sue tempie d'Hedra*
» *Di Semele, e di Gioue,*
» *Illustrissimo figlio.*

Fà il vino bene vsato, come canta Difilo Comico, i timidi arditi, i vili magnanimi ed i maninconici lieti e ridenti; e come scriue Menesitheo è veramente dono d'Iddio. Mà vsato da i medesimi huomini male, come l'vsò Homero che non per hauer detto male di Helena, mà per l'abuso del vino, cioè per hauerne beuto troppo diuenne cieco nõ sol offende i nerui e'l ceruello di essi nerui vero e nobil principio, mà genera tante infermità che Properzio nõ per dirne male, ma per dirne il vero cantò

» *Guasta la forma il vin, l'età corrompe*
» *Il vin, ed il vin fà che bene spesso*
» *L'amica il vago suo non riconosca.*

E la gentilità poco grata di vn tanto dono, ardì dire, che Iddio lo haueua dato all'huomo p gastigo del suo cieco e superbo orgoglio. E qual cosa più brutta, più sporca, e più ridi

cola

cola si può vedere d'vn vbriaco? Induce Quinto Curzio Alessandro magno vbriaco p voler esser creduto e stimato più che huomo vccider Clito suo fedelissimo, ed incontanente col pianto, e col volersi vccidere cõfessare di essere vna vil femminella. Se gl'è ridicolo veder un pazzo qual fù l'Abate di Gaeta quando egli andò per Roma à guisa d'vn di quei ch'in Campidoglio trionfal carro à gran gloria conduce, soura vn Liofante, per ir per la corona poetica, ridicolo altresì è ueder un ubriaco: Concioſieche dal vbriaco al pazzo nõ è differenza alcuna, onde Chrisippo addomãda la ubriachezza una leggier pazzia. Io mi marauiglio che à chi considera gl'atti sporchi, strani, e ridicoli di un ubriaco non venga il medesimo pensiero, che venne à Pallade, quand'ella sonando il Piffero ò la Cornamusa si uide il viso si contraffatto.

Diceua Pitagora che se i uaghi del vino, per nõ ubriacarsi uoleuono diuentar abstemij, cioè nemici del uino, considerassero souẽte quel che faceuano gl'vbriachi.

Eschilo affermaua che il vino è lo specchio dell'anima e Teognide cantaua.

» *Palesa il fuoco la bontà del Oro*
» *Ed il vin mostra qual è'l nostro ingegno.*

In somma la prima cõchiusione di questo nõstro discorso sia, che

„ Il vino usato bene come afferma il medesimo Teognide che fu sauio e valent'huomo, è utile e buono, ed usato male, è dannoso e cattiuo.

Vsar bene non si possono se non a caso le cose la cui natura nõ si conosce, e conoscer la natura delle cose, non si può se non per le loro differenze; Gioua la cognizione delle differenze (dicono i Loici) alla cognizione delle quidità e diffinizioni, cioè dell'essenze, e nature delle cose; E come si conoscerebbe esẽpligrazia la quidità, cioè la natura dell'huomo, se non si conoscesse che egli è ragioneuole, risibile, mortale e religioso? O come si saperrebbe che cosa è il cauallo (animale si familiare e si nobile) se nõ si sapesse che egli è animale mansueto docile e che anitrisce? doue il cane abbaia, il Toro mughia, e'l Lione rugge.

Volendo io adunque spiegare in vn discorso solo ed in lingua uolgar Fiorentina (in un discorso solo) per raccorre insieme quel che è sparso di essa ne Libri di Medicina, e di Filosofia, che io hõ letti: ed in lingua volgar Fiorentina per farla comune a tutti gl'Italiani come ella mercè d'Hippocrate d'Aristotile

di

di Galeno, di Plinio, di Auicenna, di Auerroe, e di Serapione, (che son le mieguide,) è comune a Greci, a Latini ed a gl'Arabi, la natura del vino, Non per insegnare se la uite di cui è figliuola l'vua, fu ne suoi primi natali trouata in Etolia, come crede Heriteo Milesio, ò pure in Egitto vicino a Plintiine, ed indi da Bacco portata i Grecia per il mar rosso come uuol Hellanico: Ne meno per mostrare a chi nõ'l sà, se egli da i Greci è chiamato οἶνος o perch'egli empia l'animo nostro τῆς οἰήσεως di vna certa oppenione arrogante di noi stessi, come vuol Platone nel suo Cratylo, o pure ἀπὸ τῆς ὀνήσεως cioè dalla vtilità che se ne caua, ò veramente a vi cioè dalla forza, che egli ha, e dalla uiolenza che egli fa altrui, percioche tutte queste notizie sono poco vtili, ed in vn certo modo puerili, ma perche da essa si apparì il suo buono vso, per vtilità e contentezza di coloro che priui della Greca, della Latina e della lingua Araba desiderano nulladimeno di appararlo, e di saperlo essendoci il vino oggi tanto familiare, che pare che noi senza esso non possiam viuere, non si potẽdo questa sua si nobil natura spiegare senza dichiarare i sapori, i colori, gl'odori, e tutte le altre sue differẽze, Ecco che io per ispiegarla più,

distesamente ed il meglio che io sò e posso mi incomincio dalla dichiaratione delle sue differenze, così dicendo.

Delle differenze del vino.

LE differenze che nel vino già conobbe la Grecia, à cui per hauer esercitati con le sue inuenzioni i nostri ingegni, se bene ella ne è tenuta vantatrice e bugiarda noi habbiamo obligo non piccolo ed accuratamente esamino il dottissimo ed eloquentissimo Galeno, si pigliano ò dalle cose che sono fuor dello stesso vino, ò da cose dētro di lui, e per dirlo alla Latina sono ò estrinseche, ò intrinseche.

Le differenze prese dalle cose che sono dentro il vino e da Galeno nel comento del terzo Libro in cui Hippocrate insegna crbar gl'infermi nelle malattie acute, cioè preste, e pericolose sono addomandate intrinseche, si pigliano ò

Dal sapore ò
Dal colore, ò
Dal odore, ò
Dalla sostanza ò
Dalla virtù, e

Le differēze prese dalle cose che sono fuor del uino

vino, e dal medesimo Galeno nel medesimo libro son chiamate estrinseche, si pigliano ò

Dal tempo, ò
Dal luogo, ò
Dal modo del farlo

E tutte quante ò alterano il corpo humano col giouargli e col nuocergli, ò non l'alterano.

Alterano il corpo humano le differenze del vino prese

Dal sapore
Dalla sostanza, e
Dalla virtù.

Le altre tutte non l'alterano se non per accidēte, cioè in quāto elle mostrano ne vini maggiore, ò minor possanza e conseguentemēte maggiore ò minor attitudine al nutrirlo.

Or come questo auuenga (percioche senza la sua cognizione non si può sapere il buon uso del uino) mostriamolo in questa guisa.

Delle differenze estrinseche del vino, e de loro significati.

DAl tempo prima radice delle differenze estrinseche, nascono ne uini tre differenze principali, e notabili cioè

L'esser il uin uecchio

HAYKOBA БИБЛИОТЕКА ОНЛАЙН - НАУКОВА

L'esser il vin nuouo, e
L'esser trà il uin uecchio e'l nuouo.
La uecchiezza in ogni uino di una medesima sorta e qualità mostra possanza.
L'esser nuouo mostra debolezza.
E l'esser trà'l uecchio e'l nuouo mostra mediocrità.
E che questo che io dico sia uero si proua per ragione e per autorità.
E' la ragione la infrascritta cauata dal quarto Libro delle piaceuolissime Meteore di Aristotile. E ella. I vin nuoui chiamati mosti son men caldi che i vecchi, perch'eglino hanno più del Terrestre, il che inferisce frigiditâ, percioche la terra trà gl'Elementi è fredda e secca: E
L'autorità è di Galeno nel ottauo Libro de medicamenti semplici: dice ella,
» Il uin nuouo e caldo nel primo grado e con
» seguentemente debole: Il uino trà'l nuouo
» e'l vecchio è caldo in secondo grado, e con-
» seguentemente è trà il possente e'l debole,
» cioè mediocre: Mà il vin vecchio è caldo in
» terzo grado e conseguentemente possente.
E adunque il uino di contraria natura all'huomo, peroche l'huomo uecchio è debole e odioso, e il uin uecchio è grato e posente;
Quinci Alexi poeta antichissimo cantaua.

Di

» *Di contraria natura è l'huomo al vino*
» *L'huom vecchio è odioso, ed il vin vecchio è grato,*
» *Il vin vecchio rallegra, attrista l'huomo*
» *Ch'è vecchio ciascheduno.*

In vn effetto solo (se io però non m'inganno) mi pare che concorrino queste due vecchiezze, cioè nella loquacità: cõciosia che la vecchiezza nel vino fa parlare fino alle Putte, e la vecchiezza nell'huomo, lo fà douentar Cicala.
Acquista senza verun dubbio il vino possanza dal tempo, peroche nello star chiuso ne vasi ò di terra, come lo chiude il gẽtilissimo messer Luigi Spadini perche non esali punto, ò di legno quali son le nostre botti, perche egli esali poco, il suo terrestre si và consumãdo, e gli rimangono le parti aeree ed ignee più pure e più viuaci: Ed io ho assaggiato in Francia vn vin claret del Signor Tommaso Guadagni, Signor di Belriguardo, di Briaglia, e di Ciamperlù di più di quarant' anni, che per la vecchiezza douentato amaro, e del color del fuoco, era tanto possente che ogni possente Elisir pareua vn'acquerello.
Chi vuol intender bene questa verità consideri

ri che Bacco non nacque perfetto di Semele, ma si fece perfetto nella coscia di Gioue, è Bacco misticamẽte il vino: Semele è l'vua: e la coscia di Gioue è il vaso di terra cotta, ò la botte. Non esce adunque Bacco, cioe il vino della sua madre Semele, cioè dell'vua perfetto, cioè atto veramente a bersi, mà si fa perfetto, e si riduce al poter bersi nella coscia di Gioue, cioè ne vasi di terra cotta, e nelle botti. oue egli si stagiona. Quinci Euripide nelle sue Bacche induce Gioue il qual parlando a Bacco, e chiamandolo Ditirambo da vna spezie di verso così chiamata da Greci, la quale fu vsata ne suoi origini per cantare i natali di Bacco, dice

„ *Vien Ditirambo vieni*
„ *In questo vtero maschio.*

Era quest'vtero la sua coscia.

Ed Ouidio nel terzo delle Trasformagioni canta,

„ *Imperfectus adhuc infans genitricis ab aluo*
„ *Eripitur, patrioq; tener (si credere dignũ est)*
„ *Insuitur femori maternaque tempora cõplet.*

Alle differenze del vino prese dal tempo seguitano le differenze prese dal luogo.

Quanto possa il luogo lo mostra chiaramente Hippocrate in quel Libretto il cui titolo è.

Dell'

Dell'aria, dell'acque e de luoghi.

La oue paragonãdo l'Asia all'Europa egli dice

„ Nel Asia nascono le cose maggiori e più
„ belle che nell'Europa

E più efficacemente nella fine oue egli pone come per conchiusione.

„ Le cose che produce la terra sanno della ter
„ ra istessa onde le son prodotte.

Hor perche la vite che produce l'vue delle quali si fa il vino, è vna di quelle cose che produce la terra, forza è che ella, ed il vino che dalle sue vue è prodotto sappia della terra, che la produce; Non è la terra tutta di vna medesima natura, ma questa è arida, quella è grassa, questa è asciutta, e quella è molle: Però noi diremo che le differẽze del vino prese dal luogo, le quali oggi in Toscana e ne suoi uini si considerano sono

L'esser di poggio
L'esser di piano, e
L'esser tra'l piano e'l poggio.

Sono queste differenze considerate da i Toscani nel uino, percioche le mostrano la sua possanza, ò debolezza, non meno che le prese dal tempo. E che ciò sia uero. I uini del Regno di Napoli non pure, ma quegli de Regni di Francia, e di Spagna lo mostrano chiaramente: poscia che nel Regno di Napoli,

poli, i Grechi di Somma sono i migliori ed i più gentili di tutti gl'altri. Nel Regno di Spagna i vini di San Martino sono più possenti de uini di Laegio:e nel Regno di Frãcia i uini di Cantaperdì sono più possenti de uini di Migliarì.

Diceua Galeno nel settimo del Methodo che il uino Sabino era acquoso ed alquanto bruscо, e nel terzo del cibar gl'infermi nelle malattie acute affermaua, che il uino Sabino era debole ed

Il uino Falerno dal medesimo nel sesto del Methodo è celebrato per possente, dicẽdo egli che gl'è acre cioè posẽte e caldo oltramodo.

Nel dominio del Serenissimo Gran Duca di Toscana, i Trebbiani di Pescia hanno più schiena, e son più possenti de Trebbiani di San Giouãni ò di Monteuarchi: In somma i paesi caldi generano uini possenti, e massimamente quando e' sono asciutti, ed i paesi freddi e pantanosi generano e producono uini deboli.

L'esser di poggio adũque nel uino mostra possanza quinci Virgilio nella sua Georgica cantò.

„ Bacco ama i colli. intendendo per i colli quel ch'io dico poggio.

Al contrario mostra l'esser di piano: E perche?

Due

Due cose si ricercano a fare che il luogo produca buon uino: l'una che sia uagheggiato dal Sole, quinci la gentilità dipigneua Bacco cõ le Corna figurando ed intendendo per esse i raggi del Sole, e quinci Virgilio lo addomanda il Sole, e Cerere la Luna, cantãdo nel primo della Georgica

„ *Vos ò clarissima mundi*
„ *Lumina labentem cœlo qui ducitis annum*
„ *Liber & alma Ceres.*

La onde le vigne che sono à solatio fanno (data la parità dell'altre cose) i vini più saporiti e piu possenti, che le poste à bacio, pero che il Sole ha grau forza nello stagionare e dar perfezzione alle cose, e massimamẽte all'vue e che altro inferisce il folgore il qual'anticipò il parto di Semele, che il raggio solare il qual anticipa (percotendo le vue) la lor maturazione? chi vuol capir ben questo consideri nel fertilissimo Regno di Napoli il monte di Somma;

Ha questo nobile e famoso Monte, due facce, delle quali quella che vagheggia il mezzo giorno fa grechi ottimi: non così fa l'altra faccia che risguarda il Settentrione, Però che questa è à bacio, e quella à solatio: Onde chi dicesse che il Sole fosse bailo del vino

e non

e non le Ninfe Niſcide, come canta Ouuidio nel terzo delle Trasformagioni, dicẽdo

„ *Nimphæ Niſeides antris*
„ *Occuluere ſuis, lactisque alimenta dedere.*

O Ino, Autonoe, ed Agaue, come afferma Oppiano nel 4. delle ſue cacciagioni dicendo.

„ *Infantem enim Bacchum Agenoris neptis educauit Ino*
„ *Mammam præbens primo lacte manantem filio Iouis*
„ *Simul autem pariter nutriuit*

Et Autonoe, & Agaue, non ſi allontanerebbe per ventura dal vero: come altresì dal vero non ſi allontanerebbe chi diceſſe col medeſimo Oppiano che la coſcia di Gioue da i latini chiamata *fœmur* in cui fu fatto perfetto Bacco foſſe ſtata vn monte così addomandato: dice egli

„ *Verũtamẽ nõ in Athamãtis nefandis ædibus*
„ *Verum in monte quem fœmur cognomine uocabant*

La prima coſa adunque che fa che il luogo produca buon vino è l'eſſer egli vagheggiato dal Sole: l'altra, ed è la ſeconda, è l'aſciuttezza del terreno, ſia ella ò per cagion del ſaſſo, ò per cagion della ghiaia: concioſie che delle due qualità che come paſſiue concorrono

alla

alla generazion de miſti perfetti: ſono elle aſciuttezza, e vmidità, l'aſciuttezza, accompagniſi ella ò con la caldezza, ò con la frigidità la rimuigoriſce, e le da forza, doue l'vmidità fà il contrario: e perche è men calda l'aria del fuoco? ſe non perche, con queſta è congiunta l'aſciuttezza, e con quella l'vmidità:

Non è miracolo adũque ſe Ciuitella, ſe Radda e ſe Duddola fa vini ſaporiti e poſſenti, e Quaracchi, Lecore, e Brozzi gli fa deboli e ſcipiti, pero che queſti luoghi ſono vmidi e quegli aſciutti: di mezza natura tra il ſaporito, e lo ſcipito il poſſente e'l debole fanno vini i luoghi che ſono mezzani tra'l poggiò e'l piano: onde chi pon le viti douerrebbe nell'elezzion del luogo hauer gran pratica e gran giudicio, ponendole à ſolatio, col becca ſtrino e non col piuolo, cioè in luogo ſaſſoſo e non in luogo vmido, e pantanoſo.

Le differenze finalmente del vino preſe dal modo del farlo ſono aſſai, concioſie che in Iſpagna egli ſi fa in vn modo in Francia in vn altro, ed in vn altro in Italia, ed in ciaſcuna di queſte tre prouincie queſta regione lo fa in vna maniera e quella in vn'altra, perche queſta lo cuoce, quella vi mette ſu dell'acqua, e quella vi mette à bollir drento fino a i cani come ſa chiunque è ſtato ne famoſi re

gni

gni d'Ispagna, l'addurle adunque tutte sarebbe non pur tedioso ma impossibile, però lasciatele ir tutte mi ristrignerò solamente à due cioè

Al fare il vino alla Fiorentina ed

Al farlo alla Francese.

Fanno i Fiorentini il vino comunemente in questa maniera.

Peste che sono l'uue in uasi grandi di legno chiamati fiorentinamente Tina, eglino senza coprigli, ve le lasciano star dentro tanto che'l vino quasi chiarisca e sfreddi: pena egli à far questo in quali uini più, ed in quali meno. Il termine comune suol esser da quindici à uenti giorni, in capo al qual termine imbottandolo eglino, lasciano i cocchiumi delle botti aperti sino al San Martino, acciochè bollendo egli com'e fà infino à quel tempo, la schiuma possa uscir pel Cocchiume, ed eglino n'empier le botti, il che finito, essi assaggiati tutti i vini, e trouatigli tutti atti a poter bersi sicuramente e con sanità, rallegrandosene col bicchiere in mano, le botti turano, ed il uin nuouo a bere icominciano.

Ma i Francesi peste le vue non tengono il uino sopra le uinacce se nō uentiquatro ò trenth'ore le quali passate imbottano il uino e turando le botti bene, lasciano che il uino in esse

ese si stagioni.

Toglie il modo Fiorentino al vino la possanza, e gli da colore. Dagli egli colore per la lunga dimora che fa su fiocini, e gli toglie la possanza per lo lungo bollire che fa ne vasi aperti, concioſie che quasi tutti i suoi spiriti aerei ed ignei esalino, rimanendo in esso i terrei ed acquosi, come più pigri e piu graui, ond'egli ne riman debole.

Al contrario fa il modo Francese: perche nello star poco su fiocini, egli piglia poco colore: e nel bollir ne vasi turati egli acquista forza, conseruandosi i suoi spiriti ignei ed aerei, che per hauer piu possanza de terrestri e de gli aquei, se gli consumano: e chi non crede questo, assaggi quei vini che il Sig. Niccolò Capponi fa alla Francese che delle medesime vigne son piu saporiti più possenti e men coloriti de fatti alla Fiorentina. Di modo che si può conchiudere arditamente che il modo del fare il vino importi assai alla sua possanza: e questo è quello che io ho sapnto cauare da Galeno, e dalla natura stessa del vino, delle differenze estrinseche di esso.

Delle differenze intrinseche del vino e de loro significati.

VEngono hor le intrinseche, e tra esse le prime siano le prese dal il sapore, percioche mi pare che le siano la guida del conoscere la possanza e la deboleza de vini oltr'à tutte le altre: sono i sapori che si sentono nel gustare i vini tali e tanti, che chi gli volesse esplicar tutti co'nomi proprij, ò si faticherebbe assai, ò in uano, conciosie che nel dolce esempli grazia gouernandosi col più e col meno quand'egli hauessi trouato il maturo, il leggiadro, il tondo il leggiadro maturo e simili, egli non saperrebbe dir altro se non ritornar à medesimi, e dire questo è piu dolce, e quel meno.

Io adunque, per fuggir la fatica e la confusione (che confusione sarebbe e fatica insieme lo hauere à replicare infinite fiate il più e'l meno) mi uolgerò solo alla esplicazion di que sapori che Galeno ne libri del cibar gl'infermi, nelle infermità acute, ed in tutti gl'altri suoi libri considera: sono eglino sei à nouero cioè.

Il Dolce e

Lo Amaro,
Sapori estremi quanto al gusto
Lo Acerbo
Lo Austero
Lo Acido e
Lo Acre,
Sapori mezzani.
A i quali sapori Platone aggiugne
Il Salso; e
Teofrasto
Il Pingue e lo
Sciocco.

ancor che lo sciocco sia piu presto vna priuazion di sapore che vn sapore.

Il Pingue sia vna spezie di dolce ed il salso vna spezie di amaro come puo sensatamẽte conoscere ciascheduno che gusta le cose insalate di souerchio. Hor perche come io ho poco fà detto le differenze prese dal sapor del uino (se gl'è però uero quel che della facoltà de sapori dice Galeno nel Libro, il cui titolo è degl'occhi e nel secondo libro delle facoltà degli alimenti) mostrano più di tutte le altre la sua possanza, e conseguentemente quel che egli puo fare à coloro che lo beuono il che è quello che io ho preso per mira di tutto questo mio Discorso io non posso fare uolẽdo che elle sia-

HAYKOBA ПЕРЕВІСТКА ОНУ ЛЕНИНСКА

no bene capite ed intese di non le dichiarare ad una ad una più distesamente e più distintamente che io non ho fatto ne farò le altre tutte, però che a dirne il uero, e non mi pare che si possa intender bene la natura del uino senza una intera e perfetta cognizione de sapori quantunque il colore e l'odore sia quello, che nel uino primamente muoua il nostro senso.

Del sapore e de suoi instromenti.

Il sapore (Lettori discreti) si piglia ò propriamente, ò impropriamente: propriamente si piglia egli, quando e' si attribuisce al senso del gusto: ed impropriamente quando egli si attribuisce à gl'altri sensi, ò ad altra facoltà dell'anima nostra fuori della sensitiua: Ecco il Petrarca attribuisce il dolce all'udito

„ *Amor da te conosco quel ch'i sono:*
„ *Tu prima mi leuasti*
„ *Da terra, e'n ciel alzasti.*
„ *Ed al mio dir donasti vn dolce suono.*

Il medesimo poeta attribuisce il medesimo sapor dolce alla vista.

„ *Aspro core, e seluaggia e cruda voglia*

„ *In dolce humile angelica figura.*

E ad altri sensi

„ *Dolci durezze e placide repulse*
„ *Piene di casto amore e di pietate.*

Ed altroue,

„ *Tua dolce vista omai tutta sicura.*
Poi che del suo piacer mi fe gir graue
„ *La dolce vista, e'l bel guardo soaue.*
Ch'io il volsi in ver l'angelica beltade
„ *Nel dolce tempo della prima etade.*
„ *Mille fiate ò dolce mia guerrera.*

E quel che questo nobil poeta fà del dolce, egli fa di tutti gl'altri sapori esempligrazia

„ *Del aspro*
„ *Aspro core, e seluaggio, e cruda voglia.*
„ *Se buono, ond'è l'effetto aspro e mortale?*

E del amaro

„ *Piouonmi amare lagrime dal viso.*

Ma perche i poeti hanno gran licẽzia, il Petrarca non solamente, ma Galeno che è Medico e Filosofo, usa il sapore impropriamente Chiamãdo nel decimo capitolo del libro il cui titolo è che i costumi dell'anima seguitino il temperamento de corpi la vecchiaia austera: nel terzo delle differenze de polsi l'huomo acerbo; ed il dolore acerbo nel sesto delle Epidemie. Ma che dico io Galeno? Aristotile

ſtotile che tutto ſeppe, non dice egli nel primo della iſtoria degli animali, che i ſopraciglii i quali piegano verſo il naſo moſtrano e ſono indizio di coſtumi auſteri ed acerbi? e dichiarando nel ſecondo de coſtumi a Eudemo quel che egli intenda per acerbo dice, che egli intende quello che piglia ogni occaſione per adirarſi: Vſaſi adunque queſta voce ſapore, e tutte le ſue ſpezie impropriamẽte, e à dirlo alla greca, metaforicamente, come noi habbiamo accẽnato, e ſi vſa propriamente, quando egli ſi attribuiſce al guſto, nel qual modo vſandola al preſente noi, volendo dichiarar la ſua natura, ed i ſuoi ſignificati nel vino noi dichiamo che

Il ſapore non è altro che vna certa qualità prodotta nelle coſe mercè di vn humido acquoſo meſcolato col ſecco terreo, e cotto è digerito dal calore ſi fattamente, che ella ha virtù e poſſanza di alterare il ſenſo noſtro, mouendolo à quella ſenſatiõ piaceuole la quale Guſto ſi addomanda mediante la lingua: Ecci ſtato dato il guſto diceua Ariſtotile nel libro del ſenſo, e de ſenſibili, perche noi conoſciamo tra i cibi e tra le beuãde quelle che ci ſono gioueuoli, e quelle che ci ſono nocue, per laſciar queſte e pigliar quelle: E la lingua ci è ſtata data non ſol perche noi parlando

lando poſsiamo eſprimere a gl'altri i concetti noſtri, come dice il medeſimo Ariſtotile nel fine del terzo libro dell'anima, ma perche noi conoſciamo i ſapori come pur il medeſimo afferma nel ſecondo delle parti degli animali: E' perciò ella dalla natura è ſtata fatta con marauiglioſa prouidenza humida, poroſa, e ſenza ſapore veruno: E' ella ſtata fatta humida, perche ella inhumidendo i cibi, di lor natura aſciutti, attuì i loro ſapori: il pepe non ſcuopre la ſua acutezza ſe non quand'egli è inhumidito dalla lingua: E' ella ſtata fatta poroſa, perche le ſpezie de ſapori poſsino penetrare ageuolmente à gl'inſtromenti del guſto: e la medeſima è ſtata fatta ſenza ſapore alcuno a cagione che la ſia atta a riceuere ſinceramente tutte le ſpezie de ſapori ſenza alterargli con il proprio: Eſſendo ragioneuole, che ogni riceuitore ſia ſpogliato in tutto e per tutto della natura di quello, che egli ha a riceuere ſe egli ne debbe eſſer giudice giuſto. Quinci Ariſtotile nella trẽtaquattreſima particella de ſuoi problemi muoue queſto dubbio: onde viene che la lingua non douenta mai dolce, come la douenta amara, ſalſa ed aceroſa: e riſoluendo dice, perche il dolce gl'è naturale, gl' altri ſapori nò. Hor io non per impugnar

questa risposta, maperche ella sia più chiara argomento in questa guisa. Il dolce è sapore adunque e non è vero che la lingua sia priua e spogliata di tutti i sapori.

Io rispondo che la lingua è priua di tutti i sapori, e che ella gli sente tutti, e tutti gli piglia mà che Aristotile intende quando egli dice, che la non douenta mai dolce di quella dolcezza, che pende nello sciocco, della quale ella è dotata dalla humidità sua, che è tanto debole che la non fa senso ne impedisce, che la non possa sentire gl'altri sapori, il che non fa la dolcezza possente come la mellea, la quale se nella lingua fosse, torrebbe il gusto degl'alrri sapori.

Gl'instromenti per i quali le spezie de sapori sono condotte al senso comune, per essere iui distinte e diuersificate in guisa che noi conosciamo questa esser dolce, e quella amara sono due nerbi collocati nel mezzo della lingua, spargenti assai ramocelli in amendue i canti della sua radice, ò veramente vn solo, hauente origine dal terzo paio de nerbi seruendo il suo compagno il quale ha origine dal settimo paio de nerbi più presto à muouer la lingua che al gusto.

Del sapor dolce.

Tra tutti i sapori che muouono il gusto con nostro piacere e diletto quel grazioso sapore che i Greci chiamano γλυκὺ ed i latini e noi dolce, è veramente desso, conciosia che come bene auuertisce il dottissimo Galeno nel primo delle cagioni de Symptomi al capitolo sesto egli è familiarissimo alla natura ed essẽza del nostro corpo: vnge questo grazioso sapore, la lingua, adegua la sua inegualità, ammorbidisce la sua asprezza e ruuidezza, e la conduce in vn esser giocondo piaceuole e naturale, di maniera che come ben dice il medesimo Galeno. nel libro poco sopra da me citato, egli porge al gusto, quand'egli è natu rale vn grandissimo diletto.

Le sue spezie son tre cioè
Dolcezza di mele
Dolcezza di latte e
Dolcezza di acqua.

Di queste la dolce za che è nel mele e la più sẽsibile di tutte le altre. Quinci Galeno nel libro del vitto attenuante diceua. Il mele è il più dolce liquore che sia: e nel quarto delle facoltà, de medicamenti semplici.

„ Il mele dolcissimo tra tutte le cose.

La dolcezza del latte è men sensibile di q̃lla del mele, perciò il latte per la cocitura sua acquista dolcezza, ed il mele la perde, conciosia che essendo il mele sommamente dolce la cocitura gli fa pigliare qualità contraria, cioè amarezza, il che testifica Galeno nel XVI. cap. del quarto lib. de medicamenti semplici e nel terzo del cibar gl'infermi nelle malattie acute, oue egli espressamente dice.

„ Il mosto quanto piu dal fuoco è cotto, tanto
„ piu douenta nero, grosso e dolce: è ben vero
„ che la cocitura souerchia lo fa douentare
„ amaro, come auuiene al mele, il quale ben-
„ che dolcissimo, oltr'à tutte l'altre cose diuien
„ amaro per la lunga cocitura.

Men sensibile di tutte è la dolcezza acquea: trouasi ella nella lattuga, nel citriuolo e nella zucca, è ella tanto debole, che la non muoue il gusto: onde l'acqua da Galeno in mille luoghi è chiamata ἄποια, cioè senza qualità.

Hor applichiamo queste tre spezie e maniere di dolcezze al vino: Però che noi ragioniamo de sapori non assolutamente, come ne ragiona Galeno nel quarto de medicamenti semplici dottissimamente, mà in riguardo del vino e dichiamo che la

Dolcezza nel vino è ò possente, ò debole, ò mediocre.

diocre. Possente è quella che è simile alla mellea.

Debole quell'altra che è simile all'acquea e.

Mediocre quella che è simile alla lattea.

Mostra la possente caldezza e siccità nel secondo grado: però il vino che è tale cioè sommamente dolce, fa sete.

Quinci Galeno insegnando cibar gl'infermi
„ nelle malattie acute, diceua nel terzo libro
„ de suoi comenti. Il vin dolce riscalda me-
„ diocremente e fa sete, e poco sotto.
„ I vini dolci fanno sete.

Intendendo particolarmente che egli faccia sete à biliosi, cioè collerici, come intese Hippocrate nel lib. citato che Galeno commenta, quando egli disse.

„ Il vin dolce non è idoneo a'biliosi da esso in lingua greca chiamati Picrocoli, percio che e fa loro sete

La medesima dolcezza possente mostra nel vino grossezza di sostanza onde Galeno ne medesimi libri dice.

„ Il vin dolce non è congruo à febbricitanti,
„ percioche la sua caldezza fa gl'humori bilio
„ si ed è di sostanza grossa: però vn vin cosi fat
„ to agumenta le oppilazioni facilmente: On-
de Galeno diceua.

„ Il vin dolce penetra tardi però agumenta le

Oppilazioni

HAYKOBA SIBIRIOTEKA OHYNIOTEKA I MELIHAYKOBA

» Oppillazioni fannolo fino alle nostre don-
nicciuole, le quali, sẽza sapere, che Hippocra
te dice, che fa gonfiare il fegato e la milza, à
gl'oppilati lo vietano.

La dolce za possente finalmente mostra ne-
grezza di colore. Però Galeno dice,

» Il vin dolce è conseguentemente nero.

Il che si debbe intender per lo più, o ueramen
te ne vini delli antichi, ò perche cosi per ven
tura erano i vini della Grecia da esso ne libri
sopra citati, chiamati
Therci
Scibelliti
Therini e Carini.

Concioſie che oggi in Italia si trouino vini fla-
ui da noi comunemente chiamati bianchi si
dolci, che si usurpano il cognome di Melac
chini come testificano i Trebbiani di S. Gio-
uanni, e di Monteuarchi.

La dolcezza debole ne vini mostra piccioliſ-
sima caldez a, ed attitudine più presto di in
humidire che di asciugare; mostra similmen
te sottigliezza di sostanza però in uece di op
pilare e turare, stura e disoppila, onde pro
uoca il sudore e l'orina come fanno certi vi-
netti, che noi chiamiamo bianchi:

E dico io noi, non senza cagione, pero che Ga
leno chiama vini bianchi quei soli, che son si
mili

mili all'acqua, puriſsima, come si può cauare
del quinto libro del conseruar la sanità: e del
libro sopra citato oue egli dice.

» Il vino acquoso è di color bianco e di sostan
» za sottile.

La dolce za finalmente mediocre, ne vini mo
stra nel lor temperamento mediocrità: On-
de è piaceuole al gusto, non riscalda, non as-
ciuga molto, ed è amica della natura, onde è
volgar sentenza.

» Ogni dolce è amico della, natura.

Tale è la dolcezza (s'io non mi inganno) che si
troua in alcune vere Verdee, quali son le fat-
te di vue verdi sole chiamate Bergo, e non di
altre vue, le quali Verdee non offendono
il ceruello, e à caldi di Temperamento son
fresche, e à freddi son calde. E chi sa se
quando Aristotile nel quarto delle Meteo
re e nella terza particella de suoi problemi
disse.

» Il vin dolce non vbriaca: egli uolle intẽdere
di questa sorte di vini dolci, ò pur di quell'al
tra che de Greci è chiamata Protropo ò Pro
dromo, e noi dichiamo vin vergine? fatto di
vue non peste ed inãzi che le si pestino spon
taneamente colãtela qual sorta di vino, è di
mezzana natura tra'l mosto e'l vino, ne è
fummoso o vaporoso, e però non vbrica,

perche

perche non uola al capo, e percio il ceruello non offende.

Del sapore amaro.

Il sapore amaro contrario al dolce nel gusto, chiamato da i Greci πικρὸν rastia la lingua, disagguaglia la sua egualità facendola diuentar ruuida, e la conduce in vno stato fastidioso e fuori di natura. Le sue spezie sono tre, cioè Fellea, ed è quella che si gusta e si troua nel fiele degli animali la quale è fondata in una sostantia sottile e terrestre; Nitrosa, ed è quella che si troua nelle foglie della Bietola, e nel Nitro stesso: e salsa; le loro facoltà sono seccare e riscaldare dal primo al terzo grado, tagliare, assottigliare onde Galeno nel libro degl'occhi diceua.

„ Le cose amare assottigliano.

Digerire, di soppilare, muouere il corpo ed i menstrui, cauare la marcia del petto e del fegato, resistere alla putredine, come testificano l'Aloe, e la Mirra, ammazzare i vermini e nuocere allo stomaco:

Quello che è esquisitamente amaro per il testimonio di Galeno nel quarto de medicamenti semplici al cap. 20, è tanto nemico della nutrizione,

nutrizione, che nel lago chiamato Asphaltito, ò Bituminoso, non viua animal ò pianta alcuna, ed Auerroe nel quinto de suoi colectanei afferma che nel acqua del mare la quale è molto amara, nó uiue animal alcuno Percioche l'amaro eccesiuo, è estremamente secco, e quel che nutrisce debbe esser humido, come è il dolce, e lo untuoso: e pero l'vntuoso e'l dolce dilettano la lingua ed il Palato, e l'amaro l'offende. Quinci Galeno nel libro degli occhi diceua.

Le cose che dilettano la lingua son simili alla complessione humana, cioè temperatamente calde ed humide. Tali sono le cose dolci ed untuose. Ma applichiamo quel che noi habbian detto in vniuersale del sapor amaro alluino. Il sapor amaro ne vini se non sono artificiati quali sono i vini fatti col Assenzo ò con l'Eufragia non si ritroua giammai tanto sensibilmente che egli offenda il gusto, Percioche la natura gli ha dati à gl'huomini, per loro ricriazione: Pure in qual si voglia modo egli ui si troui, è mostra caldezza e siccità non piccola, e conseguentemente generosità e possanza. Onde è nato il prouerbio.

» Vin amaro tienlo caro.

НАУКОВА БІБЛІОТЕКА ОНУ ім. І. МЕЧНИКОВА

Del ſapore Acerbo.

IL ſapore Acerbo dagl'Arabi chiamato Pontico, perche egli per la freddezza della regione è in Ponto familiariſſimo, e da i Greci στρυφνὸς, è quello che ſi troua nelle ſorbe, ed in alcune pere ſaluatiche chiamate fiorentinamente ſtrozzatoie, è fondato in vna materia groſſa e terreſtre, ed ha facoltà di rinfreſcare fino in ſecondo grado e di ſeccare in terzo, ſeccando l'humidità della lingua, e riſtrignendo la ſpugnoſità e fungoſità ſua; Ha altresì facoltà di condenſare di indurare, di ſpignere, di turare i pori e meati oppilando, di fermare i fluſsi del corpo', e di corroborare e rinuigorire le parti deſtinate alla nutrizione.

Queſto ſapore da i fiorentini chiamato per ventura Aſpro è quel che ſi ſente nel vin Perugino, vino uſato oggi per aſſottigliare i vin groſsi, e per fargli ſaporiti; ed è quell'Auſtero che Platone chiama intenſo, cioè gagliardo, il quale riſtrigne ualoroſamente ed offende lo ſtomaco. Moſtra queſto ſapore nel vino freddezza in ſecondo gradò e ſiccità in quarto però riſtrigne forte: onde Galeno nel

nel quinto del methodo lo annouera tra le coſe buone à riſtagnare il ſangue ed è iudizio che i vini che ne ſono dotati, ſon poco atti à nutrire percioche e ſono aſſai terreſtri.

Del ſapore Auſtero.

IL ſapore Auſtero chiamato da i Fiorentini Bruſco e quel ſapore che fondato in materia groſſa e terreſtre ha forza di aſciugare la humidità della lingua, di riſtrignere inſieme la fungoſità ſua, e per la groſſezza della ſoſtanza in cui egli (come ſi è detto) è fondato, di far ruuida ed aſpra la ſuperficie ſolamente di eſſa lingua: Sono le facoltà ſue ſimili alle facoltà del acerbo, mà meno ualoroſe, e meno poſſenti: La onde egli ſecca e rinfreſca in ſecondo grado per hauere la ſuddetta ſoſtanza più dilauata che il ſapore acerbo e fa ogn'altra coſa più debilmente che non fà il prefato ſapore.

Mà perche Teofraſto vuole che il ſapore Auſtero meriti di eſſer chiamato Aſtringente, e Galeno ne libri delle facoltà de medicamenti ſemplici vuole che quello ſia veramente Aſtringente il quale muoue il ſenſo del guſto egualmente riſtringendo la ſoſtanza del-

la lingua e penetrandola con egualità: E noi habbiamo detto che lo Acerbo e lo Austero penetrano la sostanza della lingua e la sua fungosità in superficie disegualmente. Però noi per compiacere à Teofrasto e non dispiacere a Galeno faremo che lo Astringente di Teofrasto sia di tre spezie, cioè di quegli che ristrignendo la fungosità della lingua la fa aspra e ruuida in superficie egualmente, egli daremo il nome del genere chiamandolo Astringente: Di quel altro che ristringendo la fungosità della lingua la penetra e la esaspera disegualmente, ma non perciò con molto valore e possanza, e la nominaremo Austera: E di quella finalmente che fa il medesmo effetto delli Austeri mà più intensamente e con più possanza e la diremo acerba collocandole con questo ordine, e facendo che corrisponda.

Lo astringente gagliardo al Acerbo lo astringente mediocre al Austero, e lo astringente debole, al Astringente vero.

E il sapore Austerò contrario al sapor dolce non nel gusto, Però che nel gusto cioè nel esser grato od ingrato gl'è contrario lo amaro mà nel Temperamento e non in amendue le qualità prime, ma nell'attiua sola, essendo egli freddo e secco in secondo gradò,

la

la oue, il dolce possente è secco, similmente in secondo gradò, di maniera che egli si accorda seco nel secco, e cosi nella qualità passiua, e discorda seco nel freddo qualità attiua percioche il dolce è caldo.

Rinfresca il vino Austero cioè Brusco più ò meno secondo che egli è più ò meno Austero;

Il medesimo fa egli nel seccare.

Diceua Galeno nel libro de articulis cioè delle giunture.

„ Tutte le cose Austere hanno freddezza con
„ sostanza terrestre cioè con siccità. E che cosa secca più del secco terrestre?

Oltr'al rinfrescare, e'l seccare del vino austero, egli ristrigne. Onde il medesimo Galeno diceua.

„ Il vino Austero ristrigne tutte le escre-tioni:

E lo austero vn acerbo debole ed è poco atto à nutrire, Onde Galeno dice,

„ Niuno usa rebbi astrmgenti se non in qualche accidente che faccia suenire altrui, quali sono le Sincopi e le Ipotimie, ò per qualche gran flusso di ventre.

Quinci nel mal chiamato da noi de Pondi sono in uso familiare le Nespole le Corniole e le cotogne: e nelle nostre spezierie si troua perciò preparato il cotognato il Diacorniolato ed il Diasorbiton.

Quando il Vino è Bruſco ſouerchio, oltr'al nõ eſſer piaceuole alla bocca, egli offende lo ſtomaco, e però Galeno diceua,

„ Il vin troppo Bruſco, cagiona nel noſtro ſto-
„ maco dolori pugnendo e riſtringnendo la
„ carne più del douere.

Mà quando il vin bruſco non è poſſente, mà debole per la compagnia del dolce, allora egli è grato al guſto, ed vtile à gli ſtomachi relaſſati, peroche aſciugando la loro ſouerchia humidità egli da loro col riſtrignere inſieme la loro ſoſtanza non picciol vigore.

Del ſapore Acido.

IL ſapore Acido è quel ſapore che i latini chiamano Acidus, i Greci ὀξὺς, ed i Fiorentini hora forte ed hora Agro, ſecondo la diuerſità de ſubbietti, ne quali egli è fondato: Concioſieche eſſendo fondato in una materia aſpra, o in una materia agra, egli ſi addomanda forte, come teſtificano le Melagrane forti e lo aceto, mà eſſendo fondato in una materia ſenza acrimonia ò aſprezza, la quale ſia lauata aſſai piu della materia in cui è fondato lo Auſtero ſi addomanda Agro, come moſtra e teſtifica lo Acido de Cedrõ

ni e de Limoni: è egli fondato in vna materia ſottile, la quale pugne e morde la lingua ed ha facoltà di rinfreſcare fino in terzo grado e di ſeccare ed aſciugare al quanto meno: ha il medeſimo ſapore agro facoltà di aſſottigliare, tagliare diuidere, nettare i pori riper cuotere, onde lo Aceto è buono à fare le ſerratoie conciliare lo appetito reſiſtere alla putredine, cauar la ſete, nuocere alle parti nerboſe ed à i maninconici:

Naſce lo Acido dal Acerbo per via dell'humidità ſottile ed aerea ſoprauegnente, e.

Naſce dal ſouerchio humor aqueo, che non raffrenato ne ben corretto e gouernato dal calor intrinſeco incontanente diuenta accido, come ſi oſſerua nel latte e nel vino: Peroche de tre eſcrementi di ciaſcheduno ſugo, cioè Terreo aqueo ed aereo, l'aqueo è quello che non raffrenato in eſsi ne corretto, ò vinto e domato dal calore intrinſeco genera corruzione, come ben moſtra Galeno, nel quarto delle facoltà de medicamenti ſemplici:

Moſtra il ſapor Acido nel vino freddezza in terzo grado, e ſiccità fin al principio del ſuddetto terzo, onde i vini, che hanno vn così fatto ſapore rinfreſcano, aſciugano, ſon ſottili, però penetrano preſto, ed hanno del inciſiuo.

Ma io non credo che queſto ſapore ſi troui e ſi

gusti nel vino, se non quando e vuole diuentare Aceto, dicendo Galeno nel libro contro à Lico,

„ Nessun vino di sua natura, è acido.

E che cio sia vero, consideriſi che se fosse vno de suoi sapori, e non vn de suoi vizij, il medesimo Galeno non haurebbe detto.

Il vino che è alquanto Acido si può correggere mà quel che è diuentato assolutamente forte non si può correggere come egli disse nel secondo degli Aforismi.

Ne haurebbe insegnato, à fuggire l'Acidità ne vini come egli insegnò nel quarto del sesto dell'Epidemie dicendo.

Il vino nelle botti, che non sono turate bene diuenta ageuolmente Acido cioè forte con minor ageuolezza diuenta egli Acido nelle botti ben turate, mà difficilissimamente diuenta egli acido nelle botti ben turate e ben piene:

E adunque per conseruazione del vino si che egli non inacetischa: da tenere le botti piene e ben turate.

Del sapor Acre.

IL sapor Acre è quello che i Greci chiamano ὀξιμὺς i latini Acer, ed i Fiorentini forte, nome,

me, come si è ueduto, comune altresi al Acido, ed è quello che si troua nel Pepe, nel aglio ed in simili agrumi: il qual sapore morde la lingua valorosamente con vna caldezza sensibile e notabile. Sono perciò le facoltà del sapor Acre riscaldare e seccare fino in quarto grado, diuersamente, però secondo la diuersità delle materie in cui egli è fondato. concioſie che, se egli è fondato in materia secca, certa cosa è che egli tanto scalda, quanto secca: onde la Senapa il Pilatro ed il Pepe, perche son materie molto secche scaldano e seccano in quarto grado, onde hanno del focoso: Ma se egli è fondato in materia, che habbia del humido, allotta la siccità è inferiore alla caldezza come testificano la Ruchetta il Basilico, e la Menta, delle quali herbe la siccità non passa il primo grado doue la caldezza passa fino alla fine del secondo: e la cipolla che è calda in quarto grado, è secca nel primo per la sua humidità: Ne scalda solamente o secca il sapor Acre, più o meno secondo che si è detto, mà taglia gl'humori viscosi, assottiglia gli humori grossi, e muoue il sudore l'orina, ed i mestrui: Hora applichiamo queste facoltà al vino.

Mostra il sapor Acre nel vino caldezza, e siccità, caldezza fino in quarto grado, e siccità

quasi eguale: E' egli quel sapore, che si gusta ne vini di Spagna, e nelle maluagie garbe. Queste riscaldano assai, perche l'Actimonia dice Galeno è inseparabile dalle cose che sono veramente calde.

In somma i vini veramente acri sono tutti quei vini, che hanno del aromatico, e che per offendere con i lor fumi il ceruello, e far girare gl'huomini son simili à quei vini, che Galeno chiama vinosi, e di essi ragionando dice.

» Il vino vinoso non è bianco, riscalda, empie
» il capo, e fa impazzare, cioè vscire de gāgheri ed abbacare, voce vsata da Fiorentini accattata da Greci, la quale non vuole inferir altro che ingannarsi; Dicono i Greci ἀβακίσειν quel che noi dichiamo ingannarsi, come si caua da Homero, la oue egli nel quarto della sua Vlissea inducendo Helena che racconta il modo in cui Vlisse era acconcio, quādo egli entrò in Troia trauestito, dice che ogn'altro in rinuergando chi egli era si ingannò da lei in fuora, oue per quella voce ingannò ella vsa ἀβάκησαν dicendo: ὄιδ' ἀβά-
» κησαν πάντες ἐγὼ δὲ μὶν οὐκ ἀνέγνων, τοῖ οὐ
» ἔοντα.

Del sapor Pingue.

QVesta voce Pingue a noi Fiorētini par che voglia inferire tanto, quanto grasso, Nulladimeno nel vino, ella non l'inferisce, però che non si vsa dire quanto al sapor del vino, egli è grasso. Si bene si vsa chiamarlo leggiadro, leggiadro maturo, ò tōdo. perciò io considerato, che il sapor pingue nel vino, è vna spezie di dolce, dirollo e chiamerollo tondo, che sia vna spezie di dolce. Ecco Galeno che parlandone nel nono capitolo del quarto Libro delle facoltà de medicamenti semplici, dice

» Per ventura il Pingue è il medesimo che il dolce.

La differēza nulladimeno che è trà il dolce ed il pingue è, che il dolce riduce le parti della Lingua diuētate ruuide per qual si sia cagione, (sia ella ò lo hauer mangiato cose amare, ò veramente cose aspre) nel loro esser naturale con diletto sensibile, ed il pingue senza tal diletto, come testifica Galeno nel primo Libro de medicamenti semplici.

La cagione ne è, perche nel pingue non è tanta vntuosità, quanta è nel dolce, onde non ferisce

risce il palato si manifestamente ne con tanto senso con quanto il ferisce il dolce.

Ha il Pingue facoltà di nutrire come il dolce, onde Galeno nel quarto delle facoltà de medicamenti semplici dice

„ Quello che al corpo porge nutrimento è ò dolce ò pingue. Ed Aristotile nel problema tredicesimo della ventunesima particella inferendo il medesimo dice

Le cose pingui e dolci sono ottime, ed al nostro gusto suauissime, nutriscono assai, e si digeriscono facilmente.

Quinci le cose acerbe, che non participano di dolcezza alcuna sono da esser collocate trà medicamenti, e non trà nutrimenti.

Il medesimo pingue ha facoltà di scaldare, onde Aristotile nel terzo e quarto delle parti degli animali dice

„ Il Pingue è caldo

Al che acconsentendo Auicenna nella prima parte della sua Cantica dice

„ Ogni cosa in cui predomina la Pinguedine
„ ed vntuosità è calda ed humida

Il medesimo afferma Galeno nel vndicesimo delle facoltà de medicamẽti semplici: E perche alcuni si credono che la pinguedine sia generata dal freddo, e perciò habbia facoltà di rinfrescare, auuertischino questi tali, che trà

trà le cose che si adoperano per maturare le posteme si annouerano, e mettono le pinguedini, e che Aristotile nel secondo della generazione degli animali, dice

La natura della pinguedine non è terrestre ne aquea ma spirituosa, conciosia che la si genera per cozzione, la quale è partorita e generata dal calore.

Mostra perciò il sapor pingue nel vino caldezza ed humidità: caldezza mediocre e moderata, ed humidità debole, per la cozzione del calore, che la gli consuma, ed è al gusto piaceuole, e soaue: Onde Galeno nel quinto del sesto delle Epidemie scriue,

„ Il Pingue si piglia per tutto quello che à coloro i quali son sani appar soaue.

Onde il vino che ha questo sapore, cioè il sapore chiamato Tondo è conueniente à coloro che essendo sani, sani conseruar si vogliono Percioche egli senza offesa dello stomaco come amicissimo della nostra natura, nutrendo ristaura ottimamente e presto quel che ad hora ad hora della sostanza del nostro corpo si consuma.

Del

Del ſapor Salſo.

IL ſapor ſalſo moſtra nel vino caldezza e ſecità, come noi dicemmo ſopra che moſtraua lo amaro, mà non tanta: E egli caldo nella fine del ſecondo grado, come teſtifica Iſach nelle ſue diete; e pero al guſto del amaro è più piaceuole; e per hauer congiunto ſeco vn poco di bruſco ha alquanto dello aſtringente: onde naſce la ſua gratitudine e che egli non riſtucchi, anzi inciti al bere: Ha egli congiunta ſeco non picciola ſiccità: Quinci di due pezzi di carne, ò di paſta del medeſimo peſo, e della medeſima qualità, ſempre ſcemerà di peſo quello oue ſia congiunto del ſale, e pur parrebbe douere che il ſale douueſſe aggiugner peſo.

Del ſapore ſcipito.

LO ſcipito è nel vino finalmente quel ſapore, che non ha ſapore alcuno. Trouaſi egli in que vini, che Galeno chiama acquoſi, i quali e nel colore, e nel ſapore ſon ſimili all' acqua, Onde non come l'Acqua pura non nutri-

nutriſcono peroche ſon vini, mà nutriſcono poco Concioſie che (come ben dice Galeno) eglino ſuggono l'offeſa del vino e della acqua. Di queſti vini ragionando Galeno diceua che eglino non feriſcono cioè non offendono i capi, ne i nerbi deboli, ed altroue

» Il vino acquoſo è attiſsimo a febricitanti. E
» ad uno altro propoſito
» Il vino acquoſo trà tutti i vini ſi concede à
» febricitanti con men pericolo e con minor
» nocumento degli altri.

Quali ſiano queſti vini apo noi io non lo sò: queſto ben ſo io che dicendo Galeno nel diciottesimo del ſecondo degli Aforiſmi

» I vini acquoſi ſi piſcian preſto.

E poco inanzi.

» I vini acquoſi fanno piſciare, che biſogna che ſiano piccoliſsimi ſottiliſsimi, ſenza odore, ſenza ſapore, e pochiſsimo atti a nutrire: onde ſarebbono il caſo di coloro, che hanno il capo debole.

E queſto è quello che per le differẽze del vino preſe dal ſapore, e per la loro dichiarazione mi occorre dire: vengano hor le differenze preſe dal colore: ſono elleno.

Diffe-

Differenze de colori del vino.

Bianco
Nero
Rosso
Pallido
Flauo
Fuluo

Il ragionar de colori è cotanto difficile, che Marcello Adriani cognominato Vergilio, Segretario della Republica Fiorentina ed huomo dottissimo hauendo promesso di spiegare le diuersità de colori de fiori, vinto da esse, rinunziò (come si dice) alla causa. Volendo io per ciò ragionare de colori del vino, dirò di essi non quel che dire se ne potrebbe, ma quello che eglino nel vino significano.

Il colore in se non è altro che vna qualità de corpi visibili: la qual qualità i Pittagorici addimandarono superficie de corpi, ed i Platonici fiamma viscente de corpi, quasi

Il colore non sia altro che quel per cui i corpi si veggono, come si veggono tutte le cose per la luce. Le spezie de colori secondo i successori di Pittagora sono quattro, cioè

Bianco e

Nero

Nero,
Rosso e
Pallido.

Mà secondo Aristotile i colori sono ò semplici, ò composti. se sono semplici, i son quegli che seguitano la natura degli Elementi: il bianco, cioè la natura del acqua e del aria, il flauo la natura del fuoco, e cosi di mano in mano. I composti son tutti gl'altri colori, che per la mistion degli Elementi l'vn con l'altro nascono, come esempligrazia è a Greci il φαίον da noi chiamato fosco, e da i Latini pullo e fusco, il qual nasce per la mistion del bianco e del nero eguale. Mà come io ho detto perche lo intendimento mio non è di ragionar della natura de colori, ma solo di quel che eglino nel vino significano io dico, che

Il color bianco ne vini è quello che è lucidissimo e simile a vna acqua purissima. Mostra questo colore nel vino che in esso non è caldezza ne grossezza, così dice Galeno nel quinto del conseruar la sanità: perciochè come dice il medesimo Galeno nel terzo del terzo dell'Epidemie, cioè delle malattie popolari.

» Il color bianco è indizio di temperamento più
» del giusto freddo

El

Ed altroue

„ Niun vin bianco riſcalda gagliardamente.

Il che à tempo ſuo, e ne vini della Grecia forſe era vero, ma ne vini di oggi egli è falſo: perche tra i vini che paſſano ſotto nome di biãchi, oggi ſi trouano vini bianchiſsimi, più ſimili nel colore all'acqua, che al vino, i quali ſono caldiſsimi e potentiſsimi, maſsimamente nel Regno di Francia ed in alcune noſtre verdee.

Se già e' non ſi diceſſe, che non ſono veramẽte bianchi, tirando le vere verdee al verderognolo, ond'elle riceuono il nome.

Il color nero oppoſto al biãco, come le tenebre alla luce, e l'opaco al luminoſo e lucido, nel vino, e quel che noi chiamiamo nero veramente, è quel che ſi troua nel vino delli abroſtini, più che in verun altro vino, ond'egli ſerue a dar colore, e però nel Valdarno di ſopra, contado del Dominio Fiorentino, colore ſi addimanda: Moſtra queſto colore ſe egli è in vn vino amaro caldezza, e ſe in vn vino auſtero e bruſco freddezza. Percioche il color nero dice Galeno nel ſecondo de Pronoſtichi naſce ò per vn gran calore, ò per vna ſouerchia freddezza, cioè per eſtinzion del calore.

Moſtra egli ſimilmẽte attitudine di poter nu-

trire

trire aſſai intendendo ſempre del vino: quinci Galeno nel decimo ottauo del ſecondo de gli Aforiſmi comparando i vini groſsi, e del color del oro nuouo, e i vini neri diceua

I vini groſsi e fului, cioè del color del oro nuouo ſono vinti tanto da più neri nel nutrire aſſai, quãto eglino vinçono i più neri nel nutrir preſto.

Finalmente il color nero nel vino moſtra groſſezza di ſoſtanza: veggẽdoſi ad ognora per eſperienza che i vini neri in comparazione degli altri ſono ſempre più groſsi, onde nutriſcon più, perche per la groſſezza loro ſtãno più nello ſtomaco, ne corrono preſto al fegato per le vene meſeraiche ed indi à gli arnioni, e da eſsi alla veſica dell'orina, come fanno certi vini ſottili, che non prima ſono beuuti che piſciati, Ed in ſomma ſon più atti ad eſſer dolci d'ogni altro vino, onde Galeno diceua.

„ Il vin dolce conſeguentemente è nero.

Il che oggi è falſiſsimo, hauẽdo noi molte ſpezie di vini che paſſano ſotto nome di bianchi, i quali ſon dolciſsimi: Ma i tempi fanno gran mutazioni nelle coſe, come moſtrano i citriuoli, che al tempo di Tiberio erano cotanto in pregio.

I colori che ſono tra'l bianco e'l nero come tra

due

due estremi participano della loro natura: onde il pallido che da il bianco partendosi va verso il nero, è mezano tra il bianco ed il flauo cioè giallo, colore (se io però non m'inganno) simile a quel del fiore della ginestra, mostra il medesimo che il bianco; ed il flauo, color mezzano tra il pallido e'l fuluo mostra il medesimo che il pallido, ma sempre crescendo nella possanza, cioè dell'esser caldo, ed al contrario.

Il color rubro, cioè rosso, colore nel vino per ventura da noi chiamato vermiglio, essendo mezzano tra il nero e'l fuluo, cioè dorè partendosi dal nero per ire verso il bianco mostra natura mezana di vino tra quello che è nero e dorè ed il fuluo, cioè dorè, come mezzano tra il rubro e'l flauo mostra altresì natura mezzana, scemando pur sempre di caldezza.

Credesi per molti che il color flauo non si troui nel vino da principio, ma si generi col tẽpo. Mostranlo i Trebbiani nostri le Vernacce, e le maluagie, che sempre acquistano colore e si accendono. Quinci Galeno diceua Niun vin nuouo è fuluo.

E così de colori del vino il pallido e'l flauo partendosi dal bianco, e andando verso il nero participano (quanto al colore) della natura

ra del bianco: e il rubro ed il fuluo partendosi dal nero, e andando verso il biãco participano della natura del nero, perciò mettendogli in ordinanza eglino debbono esser distribuiti in questa guisa, cioè

Bianco < estremo
Pallido }
Flauo } mezzani
Fuluo }
Rubro }
Nero < estremo

Concioſie che se bene nel fertilisimo campo di natura si troua il verde, il pauonazzo, e'l cilestre: il verde nell'erbe, il pauonazzo nelle viole mammole ed il cilestre nel fiordaliso, il vino di essi non è capace, come de medesimi non è capace naturalmente la carne humana, essendo i colori distribuiti alle cose, secondo la capacità delle nature loro: Ecco esempli grazia il Tedesco e l'Inglese sono bianchisimi; Nerisimi sono gl Etiopi, e gli Spagnuoli di mezzana natura. Ma dalle differenze del uino prese del colore passiamo a quelle che son prese dal odore.

Del odore del suo instrumento, e delle sue differenze.

L'Odore è molto proporzionato, e seguace del sapore, come testifica Aristotile nel libro del senso, e conferma la sperienza, trouandosi che quegli che non sentono gl'odori per lo più, altresì non sentono i sapori: Perciò hauendo noi ne Capitoli antecedenti ragionato de sapori del vino, ragioneuole è che da essi noi passiamo immediatamente, a ragionar de suoi odori, e perche ciò ci succeda con chiarezza e facilità dichiamo prima che cosa è odore.

L'odore secondo i Platonici, à i quali acconsente Galeno in più luoghi è vn vapore ò vna esalazione la qual esce dalla cosa odorabile.

Il suo instrumeto è non il naso, come pare che egli sia, ma quelle picciole mammelle, ò capezzoli, i quali da gli Anatomisti sono chiamati processi mammillari, che sono nelle estreme parti de ventricoli anteriori del ceruello, pieni di materia vaporosa, onde chi di essi manca ò per qualche percossa gli ha impediti, manca altresì ed ha impedito l'odorato.

dorato. Le spezie degli odori secondo alcuni sono tante quante quelle de sapori, onde appresso ad Aristotile è fatta menzione del odor acre, dell'acerbo, del acuto, del pingue, del dolce, e del amaro, come appariſce nel secondo del anima. Alcuni altri vogliono che l'odor sia, ò suaue, ò fetido, ò di mezzana natura, onde per tutta la duodecima particella de problemi non si fa altre esamine che del odore soaue e del fetido. Hora perche noi hauemo il gusto molto più esquisito del odorato, essendo il gusto vn certo tatto, nel qual senso noi semo superiori ad ogni altro animale, dicendo Aristotile che noi semo animali per il tatto, io non applicherò le spezie de gl'odori al vino, secondo le spezie de sapori: similmente perche il fetore al vino non è odor naturale, io dirò che nel vino quanto all'odore si dee considerar solamente se gl'è odorato, senza odore ò pur di mezzana natura, cioè tra l'odorato, e'l non odorato, e dire che l'esser odorato mostra nel vino possanza e caldezza, Chiama Auerroe nel settimo del suo colliget il vino odorato Aromatico.

Tali sono le maluagie garbe di Candia, ed i moscadelli di Frontignach, tali i vini di Spagna, e tale doueua già essere il vino Maroneo.

L'esser senz'odore, come sono i vini acquosi, al contrario mostra debolezza e frigidità, onde Galeno diceua

„ L'esser il vin senz'odore mostra debolezza,
„ come lo esser odorato grandemente mostra
„ possanza.

I vini mezzani tra gl'odorati, e i non odorati sono di mezzana natura: In somma perche Aristotile dice nel libro dedicato al senso, ed à i sensibili, che doue è odore è sapore, e perciò l'oro non ha sapore perche non ha odore, e da conchiudere che i vini naturalmente odoriferi sieno altresì saporiti.

Della sostanza del vino e de significati delle sue differenze.

Oltre al sapore colore ed odore nel vino la sostanza non e di piccola cõsiderazione: e per sostanza intendo io la sua materia, nella quale son fondati i sapori i colori, e gl'odori suoi. E perche questa sua materia, puote come qual si voglia altra materia esser grossa, sottile e mezzana, onde da essa si pigliano nel vino queste differenze, che in lui fanno gran diuersità, cioè

L'esser il vin grosso

L'esser sottile, e

L'esser di mezzana natura, che significano elleno?

La grossezza senz'altro nel vino non mostr'altro, che tardanza nel penetrare, e però diceua Galeno.

„ I vin grossi offendono prima la milza, e di
„ poi il fegato? E perche? perche per la lor
„ grossezza oppilano.

Al contrario fa la sottigliezza, cioè penetra presto, e col penetrar presto non genera ventosità, onde diceua Galeno

„ I vin sottili non generano ventosità

Effetti mezzani nel vino fa la sostanza, che è mediocre.

Delle differenze prese dalla virtù del vino e de loro significati.

NEl vino oltr'a tutte le altre sue differenze di non piccola consideratione son quelle che si pigliono dalla sua virtù, cioè dal esser egli possente, debole, ò mediocre, percioche la possanza, secondo la quale il uin si chiama grande, e come dice Galeno vinoso, mostra caldezza e fumosità. Onde Galeno nel quarto capitolo del terzo libro, oue Hip

pocrate insegna cibar gl'infermi nelle malattie acute dicena

» Il uin uinoso riscalda, empie il capo, e fa uscir di ceruello.

Ne è mai biaco, ma come dice il medesimo Galeno subito è flauo, indi diuenta fuluo, e poi finalmente rosso, ne ciò per altro se non per che di mano in mano si vanno consumando le sue parti acquose.

Il contrario fa il vin debole: Sono i vin deboli, quei uini acquosi e bianchi, i quali non riscaldano, non offendono il capo, nutriscon poco, e si pisciano presto.

Di mezzana natura sono i uini che sono tra i deboli ed i possenti.

Vin vinoso e possente apo i Greci era il Maroneo, apo noi è il vin di Spagna.

Vin debole e acquoso apo i Romani era il Sabino, apo noi è quasi ogni vin bianco

Vini di mezzana natura sono quasi tutti i vin nostrali.

Queste differenze del vino da noi breuemente spiegate, bene spesso, anzi quasi sempre si ritruouano in esso accoppiate, e composte, di qui nasce che il vino nō ha sempre le medesime facoltà se bene egli è vino.

Ecco esempligrazia il vin nero non è sempre grosso, e dolce, ma qualche fiata è sottile e

brusco

brusco e qualche altra fiata grosso e sciocco.

Quinci Galeno nel libro delle facultà de nutrimenti ed in quell'altro della bontà de cibi, dice che i uini non riscaldano tutti a un modo, ne tutti a vn modo medesimo nutriscono, e la cotidiana sperienza ce lo mostra, mostrandoci che i vini nostrali nel riscaldar e nutrir più ò meno variano secōdo i paesi.

Hor per intelligenza facile di questa varietà è da sapere, che

Il vino si considerà in due modi, cioè come nutrimento, e come medicamento, come testifica Galeno nel terzo delle facoltà degli Alimenti.

Il vino come nutrimento nutrisce poco assai, o mediocremente, ed

Il medesimo come medicamento riscalda, rinfresca, secca ed inhumidisce poco assai, e mediocremente;

E adunque per dar qualche perfezione a questo mio ragionamento. E perche si intenda bene la natura d'vn liquore si nobile e si pregiato da esaminare alcuni quesiti attenentigli come a nutrimento, ed alcuni altri come a medicamento, e finalmente è da discorrere alquanto sopra il suo retto e buon vso.

Al qual fine è indiritto tutto questo mio Trattato, e ragionamento. Incominciamoci

ci da i queſiti, attenenti al uino come nutrimento. E perche ſi poſsino capire ed intender facilmente dichiamo qualche coſa della nutrizione.

Che coſa è la nutrizione.

DVe ſono le ſpezie principali de cibi, cioè Vna ſpezie di quelle coſe, che mangiate non alterano punto le compleſsioni, ma ſolamente le rinfrãcano e le fortificano, ed una altra di quelle altre coſe che mangiate, oltre al rinfrancarle e fortificarle le alterano, come eſempligrazia fa la lattuga, che le rinfreſca.

Di queſte due ſpezie, la prima comprende ſotto di ſe tutte le coſe, che ſono cibi veri e aſſoluti: Concioſie che cibo uero e aſsoluto è quello che rinfranca, e non altera mangiato che egli è. La ſeconda abbraccia tutte le altre coſe che ammeſse ò per vſo, ò per neceſsità per cibi, nõ ſono ueri ne proprij cibi, ma improprij. Chiamangli i Medici ò alimenti medicamentoſi, ò medicamenti alimentoſi ſecondo che eglino pendono più al medicamento che al cibo, ò al cibo che al medicamento. Auuertiamo noi queſto, perche il

vino

vino non è vero cibo ò nutrimento, ma è cibo medicamentoſo, ò medicamento nutrimentoſo. Hor perche dubbio non piccolo è ſe egli nutriſce ò nò, e nutrendo ſe egli nutriſce tutto a vn modo, onde ſi debba tutto chiamare, ò nutrimento medicamentoſo, ò medicamento nutrimẽtoſo, vegghiamo primamente che coſa è la nutrizione, accioche da l'eſsenza ſua, noi poſsiamo ritrarre ſe il vino ha condizioni tali che poſsa nutrire, ò nò. Il che ueduto, noi eſamineremo più ageuolmente, ſe il vino nutriſce, ò nò.

La nutrizione neceſsaria a viuenti per conſeruazione della uita loro, vna delle principali operazioni della natura, nõ è altro che vna mutazione del nutrimento nella ſoſtãza del corpo nutribile. La uirtù, di cui ella è operazione, e chiamata da i Medici Alimentatrice, vna delle uirtù e facoltà le quali adopera la parte dell'anima che è addimandata naturale nel fare le operazioni, che in conſeruando uiui i corpi animati ed elementali le toccano. Gl'inſtromenti che ella uſa, ſono uarij e maeſtreuolmente fabbricati per hauer eglino a ſeruire a uarij uſi e marauiglioſi.

Il primo e più nobile di tutti è quel diuin calore, il quale con la ſua poſſanza facendo uiue tutte le coſe che della uita ſon partecipi, da i

Filoſo-

Filosofanti è chiamato natio.

Gl'altri non men marauigliosi se ben del calor natio mé nobili sono la bocca, il uentriglio, il fegato, le uene, e que' loro artificiosi fili, da i Medici chiamati uilli, i quali essendo in qual si uoglia de suddetti instromenti diritti tirano a se come mani quel che di tirare loro è necessario, essendo obliqui, ritengono ed abbracciano, ed essendo trauersi discacciano quello che loro più non è bisogneuole, in quegli modi, e in quegli spazij di tempo, che di tirare ritenere e scacciare è conueniente guidati da quella ministra d'Iddio che mai non erra, la quale con uoce propria è chiamata natura.

Il modo che la facoltà alimentatrice finalmente tiene à condurre a fine si util sua opera è lo infrascritto.

Preparato che è il cibo, il quale da qui inanzi noi chiameremo, perche comprenda le cose eziandio da bere, nutrimento nella bocca, ò in qual si sia altro luogo corrispondente alla bocca, con i denti con la lingua, con la scilina, e con il calore, che in cotali parti, od in altre loro simili ed equiualenti si ritruoua, incontanente il uentriglio (non perche egli lo conosca preparato, e per ciò atto a esser tirato, per ualersene cocendolo, conciosia che egli

egli non ha intelletto, ne discorso, ma perche così lo guida la natura) lo tira a se con que suoi villi, che diritti si addimandano, cõ tanta auidità bene spesso che pare che egli lo rubi, il che gli auuiene, quand' egli è voto affatto, e perciò bene affamato. tirato che egli lo ha, lo ritiene affezzionatamente con i suoi villi obliqui, ed abbracciandolo d'ogntorno, lo vezzeggia tanto, che egli con il suo calore, con la proprietà diuina che ha la sua tonaca interna, e con lo aiuto del calore delle membra circonstanti, lo mescola, lo vnisce, e l'imbianca, dandogli quell'essere specifico, che del nome di Chilo, lo fa degno: allhora sazio, e non nutrito (nutrẽdosi il ventriglio veramente di sangue e non di Chilo) scaccia da se da quello in fuori che gli è necessario per suo diletto, ò per cauarsi la fame chiamata da i Medici animale che è quella che destandosi in esso allhora che egli è voto noi conosciamo, sentendo di hauere appetito, conciosia che la fame naturale la quale egli si caua col sangue, non si sente da noi ne si conosce, scaccia dico tutto il resto, e lo scaccia non perch'egli lo conosca superfluo, ma perch'egli non ha più bisogno, e cõseguentemente come peso disutile. Alhora aprendosi marauigliosamente quel canale, il

quale

quale da i Greci è addimandato Piloro da i Latini Ianitore, e noi lo posiamo chiamare portinaio ò portiere ilquale è dal lato destro del suo fondo, il cibo conuertito in Chilo scacciato esce del ventriglio, e se ne scende suaue, e pianamente nelle budella. Riceuonlo elleno, ed a poco a poco scacciandolo a basso con i loro villi trauersi, non pure gli danno qualche agumento di perfezzione cõ la facolta che elle hanno di cangiarlo in qual che parte alterandolo, ma ne pigliano quel tanto che per lor diletto e cõtentezza di serbarsene è necessario. Mentre che il Chilo scesso per il Piloro nelle budella è cosi scacciato a basso, se vene le quali sono tra le budella, e il fegato collocate e distribuite su per lo Strigolo, che i Greci chiamano Mesentero, al quale Strigolo sono attaccate le budella suddette artificiosamẽte, stando a bocca aperta quasi assetate e fameliche, succiano di mano in mano quel più puro, più sottile e più vtile, che il Chilo cosi scacciato, e scendẽte a basso ha in se: e succiato lo portano al fegato: le reliquie che loro auanzano, arriuate nel penultimo budello più grosso e più ampio di tutti gl'altri chiamato Colon, esaustе di ogni humore sottile, si fermano, e diuentano sterco, aspettano che gli animali lo

mandino

mandino per l'vltimo budello addimandato Retto, come peso veramente disutile e abomineuole fuori del corpo, chiudesi la boca estrema di questo budello ed apresi da vn muscolo tondo a volontà nostra a guisa che si chiude ed apre vna borsa, a cagione che essendo noi animali conuersabili e ciuili, noi posiamo ritenere lo sterco tanto, che noi lo posiamo lasciare ire onestamente, e cõ commodità.

Mà il Chilo succiato dalle vene dello Strigolo, le quali (per esser egli da i Greci chiamato Mesentero) Meseraiche son nominate, mentre che passando marauigliosamente per i loro canali, se ne và (da esse portato) al fegato, acquista vna qualità dalle loro tonache, la quale lo abilita al conuertirsi poscia ageuolmente in sangue: la onde giunto nel corpo del fegato, e per la vena chiamata Porta, a cui come à ceppo di esse arriuano le vene meseraiche, spartosi in vene piccioliſsime e sottiliſsime quasi come finiſsimi capelli, per tutta la sua sostanza, dimorandoui tãto che egli sia ben alterato, e ben cotto, diuẽta si per la cozzione del calor naturale del fegato, come per la comunione che il medesimo fegato gli fa del colore della sua carne, quel humor rosso, che comunemente si chiama sangue.

gue. Hora se bene egli era la parte più pura e più netta del Chilo, perche egli nõ era perciò semplice affatto, ma misto e composto, mentre che conuertito di già in sangue egli attende che la natura lo distribuisca per la vena Cana a tutte le membra. Ecco che, perch'egli possa nutrir meglio, e con più diletto ed vtilità, la vescica del fiele collocata a canto alla uena porta lo purga della collera gialla; è ella bianca, ed ha nel collo ond'ella la scaccia una uenolina piena di sangue, di cui ella si nutrisce, ed ha la uita: e nulladimeno, quantunche la collera sia amara, mordace e noiosa, ella la succia ingordamente e la ritiene, ne da se ne discaccia giammai se non tanta, quanta fa di mestiero a dar luogo a quell'altra che l'è necessario di succiare dal sangue giorno per giorno. La quale ella mãda per un altro suo canale alle budella, acciochè con la sua mordacità ella le inciti al mandar fuori del corpo lo sterco, chiamato con più honesto nome hora feccie, ed hora escrementi comuni.

E la Milza situata sotto le costole mendose e bastarde del lato sinistro degli animali con vna uena che ella ha nel suo cõcauo, la quale ua a trouare la uena Porta lo netta e lo purga dal sangue groso feccioso, e maninconico.

Tira

Tira ella a se questo sangue, e con il suo cãlore, e con l'aiuto di quelle arterie delle quali ella è ripiena, lo assottiglia, e lo purifica, nutrendosi delle sue parti più pure e più sottili, e scacciando le altre più grosse e men pure per vie marauigliose alla bocca del vẽtriglio, oue giunte (per essere elleno acetose, ed ella tãto sensitiua che gl'antichi la chiamarono cuore) incontanente ferendola e pungendola con la loro acutezza, fanno che ella si ristrigne, e si ingrinza ed insieme insieme seco tutto il resto del ventriglio, onde ne nasce che il ventriglio se ne rinforza, ed opera più valorosamente, ed elleno dalla bocca di esso scendendosene nel suo fondo, ed indi pel Piloro nelle budella, se ne escono poi come disutili fuori del corpo cõ le altre feccie: è nel sangue vn humor crudo, atto nulladimeno a cuocersi col tempo e a diuentar sangue, ed euuene vn altro humidissimo e sottilissimo, il quale ha alquanto di amarognolo e di salso. Chiamano questi i Medici siero per la similitudine che egli ha con il siero del latte, e quegli Pituita; Resta il siero per farlo penetreuole e flusile con la sottigliezza e humidi tà sua, ne mai l'abbandona se non allhora, che gli Arnioni per le vene chiamate emulgẽti lo succiano, ed allhora anco nõ

E lo

lo abbandona affatto, ma riman seco in tanta quantità quanta gli è basteuole a farlo correre per le vene eziandio sottilissime fino a che egli si conuerte e cangia nella sostanza delle membra: il che auuiene nell'vltimo termine della nutrizione. allhora egli come disutile lo abbandona affatto, vscendosene fuori del corpo, per quei sottilissimi e quasi insensibili fori, che i Greci chiamano pori, ò per insensibile vapore ò per sudore sensibile, come se ne esce egualmente quella parte che succiano gli Arnioni, allhora che colata per la loro sostanza in quel loro vaso che colatoio non fuor di ragione addimandare si potrebbe, se ne scende nella vescica del orina come in vn serbatoio ò cisterna, per quei canali, che i Greci chiamano Vreteri e noi possiam chiamare orinarij, per vscir poi a nostro beneplacito fuor del nostro corpo, per quel canale che nel membro virile acciò è deputato.

Resta la Pituita per conuertirsi in sangue col tempo, ò per seruire in vna necessità in vece di sangue, come ella serue a gl'animali latitanti quali sono le serpi gl'Orsi i Ghiri e Tassi, ed a quegli huomini che stanno tanto senza mangiare come a tempo di Carlo Quinto stette Margherita Fiamminga, essendo el-

la

la vn sangue non bene stagionato, ma crudo, atto nulladimeno a cuocersi e stagionarsi. Con questi due humori il sangue purgato, ma nō priuo affatto della collera gialla, e del humor maninconico, lasciata vna particella di se stesso al fegato, che per nutrirsene, auidamēte, come la natura gli insegna, lo ritiene lo carezza e lo serba, per la vena cana se ne va alle membra diuiso in mille parti, per hauer ella mille tronchi, e mille rami, e vassene non correndo per essi spontaneamente, come correrebbe l'acqua per qualche condotto, ma spinto e tirato, spinto dalla facoltà espultrice del fegato, che (come a se più nō bisogneuole) lo scaccia da se per isgrauarsene: e tirato di mano in mano dalla facoltà attrattrice delle membra più vicine, che come bisognose e fameliche a loro lo tirano auidamente.

Mentre che il sangue mosso da questi due moti se ne và per le vene alle membra, le vene maggiori con il lor calore e con vna certa loro proprietà, ò comunicata loro dal fegato, in cui come in ceppo paterno elle hanno la loro origine, ò pure ottenuta dalla liberalità della natura, gli danno la sua intera ed vltima perfezzione: e le vene minori lo riceuono così perfetto stagionato ed atto a nutri-

re: Riceuutolo lo comunicano a tutte le parti delle membra quantunque minime, percioche le sono distribuite per tutte, come nelle foglie degli alberi sensatamente sono distribuite le loro vene: comunicanlo elleno non solo dandogli la via e'l cammino per le loro bocche, ma per quei loro insensibili pori, de quali elle sono misteriosamente ripiene: la onde doue in queste vene minori, egli di sangue vero era diuentato humore atto a nutrire, vscito fuori di esse, e comunicato e distribuito per le membra egli diuenta simile a vna rugiada. Diuentato il sangue in questa maniera, cioè simile a vna rugiada, incontanente per il contatto delle parti sopra le quali egli è sparso incomincia a sentir nuouo calore, mercè del quale cocēdosi meglio, e diuentando più che egli non era viscoso e tenace, si appicca come vna colla loro adosso: appiccato finalmente con loro si vnisce conuertēdosi per virtù della loro natura nella lor sostanza medesima più tardi ò più presto, secondo che egli è loro più ò meno conforme. In questa guisa adunque, doppo vna preparazione acquistata nella bocca, doppo tre digestioni, la prima nel ventriglio, la seconda nel fegato, e la terza in ciascuna parte di ciascun membro quantunque minima,

e dop-

e doppo tre purgagioni, per purificar con la prima il Chilo dalle feccie comuni, con la seconda il sangue dalla collera gialla, dal humor maninconico e dal orina, e cō la terza, per esser il sangue diuentato già atto a nutrire, e quel che i Medici chiamano innominato, da quegli escrementi e da quelle superfluità, che ò palesemēte escono fuori de corpi in sudore in peli e in sudiciume, ò occultamente esalano in vapori in fummi ed in aliti si fà quella nō meno marauigliosa che necessaria operazione, della facoltà alimentatrice la quale si addimanda Nutrizione, ed ella ed i suoi instrumenti son quegli che noi hauemo brieuemente racconti, e circonscritti.

Che cosa è nutrimento.

PErche vno de più vtili e curiosi quesiti che si faccino del vino, è

Se egli nutrisce, ò nò

Al cui fine noi hauemo ragionato della Nutrizione, non fia fuori di proposito che inanzi che noi passiamo alla sua esamina, noi dichiamo qualche cosa del nutrimento.

Essendo la Nutrizione quello che noi habbia-

mo detto, cioè vna mutazione del nutrimẽto nella sostanza del corpo nutribile, Il nutrimẽto uero non uiene a esser altro che tutto quello che nutrendo attualmente è di già non solo vnitosi ed assomigliatosi alla sostãza di quel corpo di cui egli debbe esser nutrimento, mà cangiato e trasformato in essa affatto, affatto. Tale solo uiene a essere il sangue purgato alterato cotto stagionato distribuito, e conuertito nella istessa sostanza delle parti nutribili; Gl'altri tutti nutrimenti che ò non sono ancora mangiati, come è esempligrazia il pane, quãd egli è ancora nel forno, ò su la tauola, ò essendo mangiati nõ sono ancora cangiati, e cõuertiti affatto nella sostanza delle parti che si deono nutrire, come stando pure nel medesimo esempio è il pane diuentato Chilo nel ventriglio ò sangue nel fegato, non sono veri ne proprij nutrimenti, mà si vsurpano il nome di nutrimento impropriamente: Essendo il pane diuentato Chilo nel uentriglio, ò sangue nel fegato, degno di esser chiamato non nutrimento assolutamente, mà come nutrimẽto, ed il medesimo pane nel forno, ò sù la tauola, non nutrimento assolutamente ò cõ questa aggiunta come nutrimento, ma nutrimẽto futuro, e per dirlo con parole più chiare,

Cosa

Cosa che debbe esser nutrimento, come dottamente auuertisce Hippocrate in quel suo Libretto, il cui titolo è del Alimento. Hor quando noi per lo auuenire dimanderemo se il vino nutrisce, ò nò. Noi intenderemo sempre, di dimandare. Non se egli è come nutrimento, ò nutrimento futuro, ma vero ed assoluto nutrimento.

Quesito primo.

Se il viuo veramente nutrisce, ò nò.

COmune oppenione di ciascheduno è che tutti i vini nutrischino, onde Galeno nel terzo delle facoltà degli alimenti hauendo detto,

„ Il vino è nel numero di quelle cose che nu-
„ trischono il nostro corpo, soggiunse,
„ Ogniuno lo confessa

Hor perche l'ire contro alla comune, par che sia cosa temeraria, douere parrebbe di risponder al quesito proposto di si e dire

Si che il vino nutrisce.

Ma perche noi non siamo Legisti, i quali tengono

gono le comuni per Degnità e propoſizioni veriſsime, ma facciam profeſsione di Medico, e di Filoſofo, e conſeguentemente di nõ affermare, ò negare coſa veruna ſenza addurre la ragione della noſtra negazione ed affermazione, Noi per deciſione del propoſto queſito, terremo lo infraſcritto ordine.

Primamente Noi addurremo la ragione e le autorità le quali prouano che il vino nutriſce

Nel ſecondo luogo noi addurremo la ragione, e le autorità le quali prouano che il vino non nutriſce, e

Nel terzo Noi eleggeremo quella parte che ci parrà più probabile, riſpondendo alla ragione ed alle autorità contrarie:

Coloro adunque, che fauoriſcono la parte affermatiua del queſito e tengono che il vino Nutriſce ſi fondono sù la ſeguente ragione.

Perche comuniſsimo nõ meno in Filoſofia che in Medicina è che gl'animali ſanguigni ſi nutriſchino di ſangue, come di nutrimento lor proprio e conueniente, eglino argomentano così.

Tutto quello che ſi mangia ò beue lo quale è atto a conuertirſi in ſangue, è atto a nutrire,

Mà il vino è atto a conuertirſi in ſangue, adunque

Il vino è atto à nutrire, che tutto quello che è

atto

atto mangiato ò beuto che egli è a conuertirſi in ſangue ſia atto à nutrire gl'animali ſanguigni ſia uero, è tanto chiaro, che egli non ha biſogno di proue ſapendo ciaſcuno che il nutrimento debbe eſſere proprio e debbe eſſer grato à chi ſi ha à nutrire. Tale àpunto è il ſangue, perche egli è ſimile, cioè conforme à quegli che egli nutrir debbe che ſono animali ſanguigni, ed è grato, perche è dolce, della qual dolcezza la natura è amica.

Che il vino, per la cozzione del ventriglio, e delle altre membra ſia atto à conuertirſi in ſangue, e non in puro ſiero come la acqua quinci appariſce: Diuenta egli per la cozzione ſapa, ſegno euidente, che il calore lo fa ingroſſare e conſeguentemente, diuentar atto à conuertirſi, come il pane e la carne in ſangue Adunque vero neceſſariamente uiene ad eſſere, che il uino ſia atto à nutrire.

Fortificano queſta ragione, tutte le infraſcritte autorità la prima delle quali è di Hippocrate nel ventuneſimo Aforiſmo del ſecondo libro la oue egli dice.

Il vino caua la fame,

E perche?

Galeno leale, e uero interpetre d'Hippocrate nel Terzo de Temperamenti rendendone la ragione dice.

Perche

Perche egli si conuerte in sangue prestamente: concioſieche egli ha biſogno di poca mutazione.

La ſeconda autorità è di Galeno nel terzo delle cauſe de Polſi la oue egli dice, Perche il vino nutriſce più preſto del cibo però altera il polſo piu preſto, percioche il polſo creſce e ſcema per la nutrizione.

La terza autorità pur del medeſimo Galeno è nel libro delle infermità degli arnioni. dice ella.

Il vino ſolamente nutriſce, peroche egli ha più familiarità con i noſtri corpi che gl'altri humori.

La quarta autorità del medeſimo Galeno e nel comento del quattordiceſimo Aforiſmo del ſecondo libro, la quale dice.

Nutriſce il vino più d'ogni altro nutrimento, e nutriſce più preſto.

Molte e molt'altre ſono le autorità le quali ſi adducono in fauore dell'oppenione che tiene che il vino nutriſce, mà io contentandomi delle ſopraſcritte, ſoggiugnerò che Homero dice,

Il vino e'l cibo l'altrui forze accreſcono.

Mà coloro che tengono la oppenion contraria, cioè che il pregiato liquor del vino non nutriſca, fondatiſi ancor eſsi ſu la ragione ingegnio-

gnioſamente la fortificano con l'autorità di Galeno, e di altri autori di non picciola ſtima.

La ragion loro è

Tutto quello che deue nutrire debbe eſſer miſto e non ſemplice, peroche noi ſiam miſti, ed ogni coſa ſi nutriſce del medeſimo del quale egli è compoſto ed oltre acciò debbe eſſer glutinoſo e non fluſsibile e liquido come l'acqua.

Ma il vino è ſemplice e liquido: adunque il vino non è atto nutrire; che tutto quello che debbe nutrire, ed è atto a eſſer nutrimento debba eſſer miſto e glutinoſo lo dice Ariſtotile in quel libro il cui titolo è Del ſenſo e de ſenſibili, e che il vino ſia ſemplice e liquido lo dimoſtra il ſenſo, moſtrandolo ſimile all'acqua.

Reſta adunque per queſta ragione che il vino non ſia atto a nutrire.

Fortificano coloro che tengono che il vino non nutriſca la ſopraſcritta ragione con due autoritadi, la prima delle quali è di Galeno, e la ſeconda è di Aleſſandro.

E l'autorità di Galeno nel vndecimo commento del ſecondo degli Aforiſmi la oue egli dice.

I vini acquoſi (coſi ſi chiamano certi vin bianchi

chi e sottili) si come gl'hanno sembianza di acqua cosi hanno la possanza, perilche prouocano l'orina, e non nutriscono, Il che egli dice piu espressamente nel sesto capitolo del settimo del methodo.

L'autorità di Alessandro è nel problema della quinta particella, oue egli chiaramente dice, Il vino non nutrisce.

Che è adunque da dire? è (saluo sempre ogni miglior giudicio) da dire con i più se bene Aristotile dice, che ne sentimenti delle materie si debbe seguitare non il volgo e la comune, mà i piu saggi ed intelligenti, onde il Petrarca diceua.

Seguite i pochi, e non la volgar gente.

Che il vino nutrisce, onde volgarmente si dice che il buon vino fa buon sangue, ed il Ronti no Medico famoso affermaua, che gl'infermi che haueuan beuuto cattiuo vino, quale è quel di Quaracchi, di Lecore, e di Brozzi, haueuano bisogno del Confessoro, e non del Medico. La onde rispondendo alla ragione, i sautori della oppenione che tiene che il vino nutrisce, dicono che la maggior proposizione è vera, però che niuna cosa semplice quali sono gli Elementi nutrisce, ed ogni cosa che nutrisce è viscosa, come noi habbiam mostrato sopra ne Capitoli del nutrimento,

e della

e della nutrizione.

Mà la proposizion minore è falsa, e perciò tutta la ragion rouina, e resta falsa:

E che ella sia falsa, quinci appariscе,

E il vino misto e non semplice, perche egli ha odore e sapore, le quali qualitadi ne i corpi semplici non si ritrouano, come si caua da Aristotile nel Libro del senso e de sensibili, Ed oltre acciò è atto a diuentar per la cocitura glutinoso e viscoso, come appariscе nella sapa, il che all'acqua non auuiene che per la cocitura assottiglia e non ingrossa: Resta adunque perciò, che falso sia che il vino non sia misto, e che egli sia liquido. onde la ragion tutta periscе, e rouina. Rouinano similmente le autoritadi, percioche l'autorità di Galeno, oue ella si adduce secondo la traduzione Latina

» *Minime nutriunt*, cioè non nutriscono, ha a dire

» *Minimum nutriunt*, cioè nutriscon poco, il che è vero

Ma il poco e lo assai non variano la spezie, adunque questa autorità non deroga alla oppenione, che tiene che il vino nutrisca.

Non gli deroga similmente l'autorità di Alessandro, perche ella è comparatiua, comparando egli il vino al pane, e dicēdo che il ui-

no

no non nutrisce in comparazione del pane, non essendo il vin solo atto a mantener vno come il pane. Percioche il uino genera sangue, che suanisce, ed esala presto, come testifica l'acqua ardente stillata quattro ò cinque volte, che gittata in aria suanisce, doue il pane genera sangue più tenace, e più fermo. Nutrisce adunque il vino se bene il suo nutrimento nō è di quella efficacia che il nutrimento del pane e della carne bene è vero che doue egli è vinto da questi nella efficacia, egli uince loro nella prestezza, percioche e' non è nutrimento che si conuerta più presto in sangue del vino, non hauendo egli bisogno di tante mutazioni di quante hanno bisogno gli altri nutrimenti: Ma passiamo a gl'altri quesiti.

Quesito secondo.

Se tutti i vini nutriscono a un modo medesimo.

PErche al buono e retto vso del vino, è vtile sapere qual vino nutrisce più e qual meno. non comportando tutte le nature e tutte le

le complessioni i vini di gran nutrimento; il secondo quesito che occorre far del vino, è. Se tutti i vini nutriscono à un medesimo modo, perche e pare che il douer voglia che essendo vini, e douessero farlo, e nulladimeno si come tutti gl'huomini se bene hanno l'uso della ragione, la ragione à vn modo medesimo non usano per la uarietà degli accidenti che il suddetto vso impedisce, cosi i vini se ben tutti nutriscono non nutriscono tutti à vn modo medesimo, per la varietà delle loro sostanze: Quinci da Galeno, il quale noi in questa materia seguitiamo come nostra tramontana si caua che.

Que vin bianchi che dal non comportar acqua si chiamano da i latini acquosi, e pauciferi e da i Greci Oligofori, nutriscono meno di ogni altro vino: e perche? percioche sono sottilissimi, onde penetrano presto e fanno poca dimora nelle vene, onde sono utili à coloro che son soggetti all'Emicranee, ed a quegli altri che non vogliono ingrassare, ed.

I vini rossi e grossi nutriscono piu d'ognaltro vino; cosi dice Galeno nel vndicesimo Aforismo del secondo libro.

I vini poscia che sono trà queste due sorte, nutriscono piu o meno secondo che sono piu grossi, e sottili come si caua del ottauo Capitolo

del

del libro de cibi di buono e cattiuo nutrimento.

Ma perche Galeno nel diciottesimo Aforismo del secondo Libro dice.

I vin neri son que vini che nutriscon più d'ognaltra sorta di vino.

Dirà qualcuno adunque e non è vero quel che tu hai detto di sopra pur di mente di Galeno cioè che.

I vin rossi sié quegli che nutriscano oltr'à tutti gl'altri vini?

Io rispondo che il rosso ed il nero e qual si voglia altro colore non fanno cosa alcuna al nutrir poco, o al nutrire assai, mà si bene lo esser grosso, ò l'esser sottile, però perche i vin neri mostrand'esser più grossi degli altri vini si dicon nutrir più: hauendo adunque Galeno col rosso congiunto il grosso ha voluto intender il medesimo che il nero mà lo ha in quel luogo chiamato rosso respettiuamente e in comparazion de vin bianchi e acquosi co quali ei lo paragona: Mà poi perche trà i vini grossi ne ha di quegli che sono più grossi e di quegli che sono meno, uolendo Galeno specificar questo disse che i vin neri come più grossi de rossi nutriuon più: Nel vndecimo adunque del secondo degli Aforismi comparando i vin neri ò bianchi gli chiamò

rossi

rossi, e così respettiuamente, mà nel diciottesimo paragonando i neri in fra di loro disse, che i neri in comparazion de vermigli da lui chiamati rossi nutriscon più, non perche come si è detto il colore rilieui alla nutrizione, ma perche mostra maggiore, ò minore grossezza la quale alla nutrizione fa assai per esser indizio di vmidità che congiunta col calore conferisce assai alla nutrizione.

I vini adunque rispondendo al quesito e alla domanda proposta, non nutriscon tutti a vn modo medesimo.

Quesito terzo.

Se il vin riscalda.

E Questo quesito bellissimo e vtilissimo per isciorre, e risoluere quella oppenion che hanno molti che dicono che beuon la state il vin greco da mattina per istar freschi tutto il giorno, perche il Greco rinfresca. Esaminiamolo adunque diligentemente, ma con brieuità.

Coloro che tengono che il vin riscaldi si muo-

uon da questa ragione

Quel che fa smaltire è caldo. Il vino fa smaltire. adunque il vino è caldo.

Che quel che fa smaltire, cioè digerire sia caldo, si proua per la diffinizion della digestione posta da Aristotile nel quarto delle Meteore. E' ella. La digestione è vna perfezione fatta dal calore proprio e naturale.

Che il vino faccia smaltire e digerire, lo dice Aristotile nel terzo problema del terzo libro de suoi problemi, dice egli

Il vino non solo fa smaltire, e digerire gl'altri nutrimenti, ma digerisce e smaltisce se stesso, Resta adunque che il vino sia caldo.

Le autorità che fauoriscono l'oppenione che il vino sia caldo, sono le infrascritte.

La prima è d'Aristotile nel primo problema della terza particella la oue egli domanda. Perche essendo il vin caldo gl'auinazzati sono freddi?

La seconda è di Galeno nel ottauo delle facultà de medicamenti semplici: dice ella

Il uino è nel numero delle cose che scaldano in secondo grado.

Da queste autorità, e dalla ragione addotta, si muouono coloro, che tengono che il vino riscaldi ad affermare e credere che il vino sia caldo.

Ma

Ma coloro che sono di contraria oppenione e. che tengono che il vino rinfreschi, si fondano ancor essi sù la ragione e sù le autorità.

E la ragione, perche egli nasce della uite che è fredda, e le autorità sono, di Hippocrate di Galeno, di Oribasio, e di Aetio.

Hippocrate nel libro il cui titolo è della Dieta scriuendo delle facoltà del uino acido, dice

I uini acidi rinfrescano assottigliano ed inhumidiscono.

Galeno nel settimo del Methodo al capitolo sesto, e nel duodecimo del medesimo Methodo al capitolo quarto ragionando de uin bianchi afferma che

Niun uin bianco è caldo. E nel terzo del cibar gli infermi nelle malattie acute dice

Il uin brusco bianco non è caldo.

Nel terzo degli antidoti ragionando de uini acquosi afferma che non riscaldano.

Nel capitolo vndecimo della bontà e uitio de sughi, dice che si trouano uini che rinfrescano sensibilmente.

Oribasio nel primo libro de suoi raccolti accõsentendo a questo luogo di Galeno comparando il uin bianco austero, nouuo e grosso col uin vecchio dice, che questi riscalda gagliardamente, e quelli sensatamẽte rinfresca: il che egli conferma in molti altri luoghi.

Aetio finalmente nel secondo libro è del medesimo parere di Oribasio. Che è adunque da dire?

È da dire non come dicono alcuni, che il testo di Galeno oue egli gradua il uino e lo pone tra le cose che riscaldano in secondo grado, sia scorretto, però che se quel testo è scorretto, scorretto altresì è il cinquanzeiesimo cómento del settimo libro degli Aforismi, il quinto del quinto de medesimi Aforismi ed il centoseiesimo del quarto del ciban gl'infermi nelle malattie acute, ma che, il vino di sua natura è caldo, come afferma la ragione da noi addotta, e confermano le autorità sopra in suo fauor citate: Ed alla ragione di coloro che tengono, che non tutti i uini riscaldino, ma alcuni rinfreschino, è da rispondere che ella è falsa, percioche il vino non è figliuolo immediatamente della vite, come è il pampano e lo agresto, ma dell'vua, però perche quegli son figliuoli immediati della vite, son di complession tredda, e l'vua è figliuola immediata del Sole il uino che da essa è prodotto è caldo. Ed alle autorità è da rispondere che le son vere, ma intese sanamẽte, cioè secondo la intelligenza loro sana e legittima, la quale (saluo sempre ogni miglior giudicio) è la infrascritta.

Le qualità prime, le quali sono
Caldezza
Freddezza
Siccità, e
Humidità

Si posson considerare in due modi, cioè assolutamente e rispettiuamente: assolutamente le considerano i Filosofi naturali, e secondo questa cõsiderazione quel che è caldo esempli grazia come il fuoco, è sempre caldo: rispettiuamente, cioè in comparazione di questo ò di quello le considerano i Medici: questa distinzione è di Galeno in mille luoghi, e di Auuerroe nel secondo del anima.

Ma i Medici seguitando più oltre considerano queste medesime qualità, ò in paragone di tutti gl'animali, ò in paragone dell'huomo solo: la onde cercandosi esempligrazia, se la lattuga rinfresca, e non gli si può rispondere senza questa distinzione, perche ella può rinfrescare vn animal sì e vn altro nò. e può rinfrescare l'huomo, e gl'altri animali nò.

Finalmente perche gl'huomini sono assai e diuersi, i Medici pigliando lo huomo temperato a giustizia, secondo vn tal huomo, come paragon vero fine e reale determinano la forza e il potere delle qualità suddette in tutti i misti.

Stando queste distinzioni ed essendo vere come le sono.

Alcuni rispondendo al quesito proposto dicono che.

Il vino paragonato all'huomo temperato à giustizia si può considerare in due modi cioè, ò come nutrimento in atto, e che di già nutrisce, ò come nutrimento in potenza, e che ha à nutrire. Se egli si cõsidera nel primo modo, certa cosa è dicon costoro che ogni vin riscalda, Perche chiarissimo in filosofia e in medicina è che.

Noi ci nutriamo di caldo e humido.

Ma se egli si considera nel secondo modo chiaro è che tutti i vini non riscaldano, come appare ne vini bianchi e sottili, i quali manifestamente rimfrescano lo stomaco.

Questa risposta ancor che ingegniosa non risolue bene il quesito perche.

Il vino innanzi che venga all'atto del nutrire è contrario à quel che si dee nutrire, cosi dice Aristotile nel secondo dell'anima. La onde in questo senso ogni vino è freddo, perche ogni huomo uiuente è caldo: ma subito che egli è venuto all'atto del nutrire, e che s'è cõuertito nelle parti che nutrisce, egli è caldo: perche ogni cosa che nutrisce è simile à quel che si nutrisce, e le parti che di esso si nutrisco

no son calde: o che è da dire?

E da dire che quando Galeno dice.

Ogni vino è caldo, e

Niun vin bianco è caldo

Egli lo dice considetando sempre le qualità del vino come nutrienti in atto. Ora si come egli è uero che tutti i nutrimenti in quanto eglino nutriscono, son caldi, cosi è uero che tutti non son caldi à vn modo medesimo ma qual è caldo più, e qual meno: Essendo uer questo io dico che.

Il vino che nutrisce, se egli è piu terrestre della parte che egli nutrisce, perche la terrestricità gli da freddezza. Quel vino ancor che nutrimento si può chiamar freddo. Al contrario si può egli chiamar caldo, se egli è più igneo ed acreo delle parti che nutrisce, come sono i vini possenti, e che hanno dell'Aromatico, Tale doueua già esser il Maroneo: e tale oggi: e il vin di Spagna e la Maluagia:

Or perch'i Grechi son in questo numero, consideri chi ha spirito come e posson rinfrescare: rinfrescano eglino bene apparentemente e per accidente, cioè in quanto eglino vsciti di una cantina freschissima beuendosi spengono quel ardore che in noi e ne nostri stomachi si genera la state per il calore dell'aria, ò della uiolenza di qualche esercizio, mà

smaltiti che sono e conuertiti in sostanza egli no ci riscaldano sensibilmente. Rispondendo adunque al quesito, noi diciamo che

» Ogni vino come nutrimento in atto riscalda

Onde i vin bianchi come nutrimento in atto riscaldano, Ma perche la caldezza loro e picciolissima, onde non riscaldano tutte le parti del corpo nostro, e quelle che esi riscaldano, non le riscaldano sensibilmente; si come accenna Galeno dicendo

Non feriscono i nerbi infermi ne riscaldano manifestamente.

Si possono chiamar freddi cioè non sensibilmente riscaldanti, altramente dir si potrebbe, che non fossero vini.

Da questa soluzione pendono le soluzioni di due altri quesiti che far si possono del vino considerato come medicamento cioè.

Que-

Quesito quarto.

Se tutti i vini riscaldano à vn modo.

PErcioche à questo quesito si debbe risponder di nò, concioscieche.

I vini acquosi riscaldano insensibilmente, e i vinosi con senso, come di mente di Galeno si è di sopra visto.

Quesito quinto.

Se il vino asciuga ò inumidisce.

ED à questo altro si debbe rispondere che esteriormente tutti i vini asciugano, poscia che gl'acquosi che non par che ne habbiano possanza lo fanno, asciugando gl'vlceri e le piaghe: mà internamente nò, concioscieche gl'inumidisce le parti nutribili che son più secche di lui: D'infiniti altri quesiti, esamina

ti da Aristotile nella terza particella de suoi problemi, si potrebbon addurre le soluzioni, mà per non ingumentar questo mio Trattato vanamente mi volgerò alla sua perfezzione, la quale è insegnar breuemente il suo uero retto e buon'vso; Poscia che dal cattiuo uso, non sol ne nascono, il parer che ogni cosa giri, il veder l'vn due gl'occhi sciarpellini, la sterilità, la gotta, mà come canta Horazio del mal vso de bagni.

La vecchiaia non aspettata, e le morti subitane

Lucio Annio, vero per l'immoderato vso del vino, morì di gocciola, Elpenore essendo vbriaco sdrucciolando nello scendere vna scala roppe il collo, e Cambise essendo medesimamente vbriaco vccise il figliuolo: puosi imaginare cosa più fiera e più bestiale? Quinci diceua Solone nelle sue leggi che il Principe violento meritaua la morte: ed apoi Locresi era vna legge, che chi beueua il vino senza licenza di Medico fosse condannato all'essergli mozzo il capo: Perche in fatto come cãta Stelenco

I uin tolgon la mente a più prudenti
Essendo mal vsati:

E adunque, poscia che il vino ci è tanto familiare, e male vsato cagiona tanti mali da ingegnarsi di saper il suo buono vero e retto

to vso, all'esplicazione del quale volgendomi, io dico.

Del vso buono e retto del uino.

VOlesse Iddio, non che le viti di Candia, di Sicilia, del Regno di Napoli, dell'Isola di Corsice, e de Regni d'Ispagna, fossero state come Anacarsi disse di quelle della Grecia al Re di Scithia potate in guisa che i lor tralci non fossero arriuati in Toscana, ma che l'acque tutte della Serenissima Città di Firenze fossero della natura delle Clitorie: Percioche in essa sarebbe ancora quel modo di viuer sobrio, e pudico, del qual cantando Dãte nel quindicesimo del Paradiso diceua.

Firenze dentro della cerchia antica
Ond'ella toglie ancora e terza e nona
Si staua in pace sobria e pudica
Non hauea catenella, ne corona
Non donne contingiate ne cintura
Che fosse a veder più che la persona
Non faceua nascendo ancor paura
La figlia al padre, che'l tempo e la dote
Non fuggian quinci e quindi la misura.

Ed io volendo insegnar il retto. e buon vso del vino, nõ farei forzato a biasimar coloro che

ui hanno, non contenti de vini di Montepulciano di San Gimignano, e di Pescia introdotti i Grechi, i Cirelli, ed i vini di San Martino, e per poter bere più saporitamente e più volte, hanno messo in vso fino al formaggio artificiato di Germania, però che facendo l'acque Clitorie odiare il vino, come canta Ouidio, non solo il ber vino non si abusarebbe, ma egli in modo veruno non si vsarebbe: come egli non s'vsaua in quei felici tempi, ne quali i fiumi correuon latte purissimo, e le querce sudauano mele. Ma poscia che le nostre acque, con l'oppenione, nó che l'habbiano mancamento, ma perche le sono acque, che l'offendino lo stomaco de lor beuitori, in vece di farci odiare il vino, ce lo fanno amare, ed auidamente desiderare, onde noi siamo molto più simili a Tapiri e Figalesi, che a gli Spartani, pigliate (ò Lettori) quello che io scriuerò per conto del retto e buono vso del vino in buona parte, e nó in cattiua, cioè che io lo scriua per giouamẽto di coloro che si degnerãno di leggere questo mio Discorso, e non per danno degli incettatori ed endicaiuoli de vini forestieri, peroche io son Medico, e non satirico.

Dico io adunque che il vino si vsa, ò per necessità, ò per diletto, ò per utilità, per necessità intendo

intendo io, quando egli si vsa per non poter fare altro, cioè ò per medicina, ò quando e non si hauesse da spegner la sete con altro liquore che col vino, come auuenne nó molti anni sono alla Mura terra del Delfinato, la cui fortezza stimata inespugnabile si rese al Duca di Eumena generale allora in quella impresa di Arrigo terzo, per mancamento di acqua, percioche se ben coloro che la difendeuono haueuano del vino abbondantemente, la resa fu stimata necessaria per il mancamento dell'acqua.

Per diletto intendo io quando egli si beue per rallegrarsi come auuiene ne Regni della Faua chiamati da i Romani Regni del vino, e ne nostri Ferragosti, ne quali oltr'al ber copiosamente si cicala assai, e si cantano quelle canzoncine in lode di Bacco che i Greci addomandano Parenie.

E per vtilità intendo finalmente quando e si beue il vino, per ristorar l'humido radicale che giornalmente si consuma, e per nutrirsi.

Noioso sarebbe e forse vano il dar regola del vso retto, e buono del uino nella necessità e nel diletto quando questi trapassa souente tutti i termini razionali, e trasporta gl'huomini lor mal grado fino alla morte, e quella non ha legge, però contentandomi di dire,

che

che in amendue l'vso buono del uino sarebbe star dentro a quei termini

Quos ultra citraque nequit consistere rectum.

Perche tanto è nociuo il patir sete per forza, quanto l'esser costretto a bere: e uolgendomi al ber del uino per utilità, ed al insegnar il suo retto e buono uso, io dico in uniuersale primamente, che

I maschi non ne douerrebbono bere fino al diciottesimo anno, e

Le femmine fino a che le non sono maritate.

Non ne douerebbono bere i maschi fino al diciottesimo anno per consiglio di Platone ne' Libri delle sue Leggi, perche fino a quell'età il calor naturale secondo il testimonio di Hippocrate nel decimoquarto aphorismo del primo Libro, è potentissimo talmẽte che egli è come fuoco, ond'il dar lor uino fino a quel età, anzi fino a che crescono non è altro che aggiugner fuoco a fuoco e così fargli iracondi ed insolenti. Onde Galeno nel quinto del conseruar la sanità afferma che egli è loro nemicissimo. E

Le Femmine nõ ne douerrebbono bere, fino a che le non son maritate; peroche il uino incita a lussuria, onde da scrittori grauissimi è addomandato

» Latte di Venere.

Le

Le gentildonne Romane non ne beueuono nõ solo quando l'eran uergini ed in casa i padri, ma quãdo l'erano maritate: E perche il berne era loro pregiudicio non piccolo, anzi capitale per legge prima introdotta da Romolo, e poi da Catone, fù messo in consuetudine, che la mattina e la sera quando l'erano uisitate da parenti, le fossero bociate in bocca per uedere se le sapeuono di uino, il che oggi non per rispetto del uino, ma per humanità ed amoreuolezza si costuma in Francia: e

Nella città di Firenze i fanciugli non si accostumauano al uino se non quando eglino haueuano passata la adolescenza: E però facendo buona complessione uiueuono con maggior sanità, e più lungamente, che non fanno oggi, che non hauendo a pena asciutti gl'occhi, eglino licenziosamente uanno a Grecaiuoli, ed all'hosterie, ed iui beuẽdo ingordamẽte non per bisogno ueruno, ma per golosità, non solo douentono Catarrosi, ma licenziosi ed insolenti: E onde uiene che oggi nella città di Firenze cascano tante gocciole, son necessarij tanti rottorij, e si mettono in uso si presto gl'occhiali? Dal medesimo che ueniua che gl'Atheniesi sotto Amfizione loro Re diuentauano Gobbi: Il bere

uini

uini grandi, il berne assai, il bergli pretti, ed il bergli fuori di otta e di tempo ne è cagione: Peroche i fummi ed i uapori che dal uino esalano indeboliscono il ceruello, principio ed origine de nerbi, Il ceruello indebolito genera di molti escrementi, che non cõsumati e digeriti, offendono i suoi uentricoli, ed ecco le gocciole, ed i reattori, ed offendono la uista inanzi al tempo, e poi se ne da la colpa all'aria, ed al hauer deuoti gli sporti.

Soleua già la nobile e ueneranda parsimonia Fiorentina esser cõtenta de uini del suo Dominio, e del berne a punto tanto quãto l'era necessario per nutrirsi, però il popolo Fiorẽtino era sano, ne sapeua che cosa fossero le petecchie, ma oggi che la crapula forestiera passati il Mongineura ed il Monsanese l'ha contaminata e corrotta, per hauer uini grandi e possenti non solo si cercano i Regni di Napoli e di Sicilia, ma i Regni d'Ispagna e di Francia, e le balie Fiorentine per parer di hauer alleuati i bambini prestamente, gl'auezzano al uino mentre che poppano, mescolando il uino col latte, che se si considera la nemicizia che è tra l'uno e l'altro, poscia che la uite che produce il uino odia il cauolo che fa assai latte, è cosa nociuissima, però la

la Città di Firenze conosce di molte infermità che ella già non conosceua, ed i vaiuoli e le rosolie (mali puerili) sono più maligni, che eglino esser non soleuono, quando in essa regnaua la non mai a bastanza lodata sobrietà, e parsimonia. Sarebbe adunque per il retto e buon vso del vino necessario prohibire nel Serenissimo Dominio l'vso de vini forestieri, se nõ con il Consiglio de Medici periti, pratichi e discreti, e che i maschi e le femmine non beuessero vino fino all'anno diciottesimo, ò almeno almeno mentre che poppano.

Nell'altre etadi, perche il vino bene vsato, rinuigorisce la mente, (onde i Persi come scriue Atheneo diceuano che i consigli che si dauano trà il vino da coloro che haueuano beuto ragionatamente, erano più fermi e migliori di quei che si dauano dà i digiuni, ò che vino non beuono) ed oltr'al rinuigorir la mẽte fortifica il corpo, e che cosa riha più tosto vno suenuto del vino? doue vsato male egli fa effetti cõtrarij, è da sapere che il suo buon vso consiste in berlo.

In qualità
In quantità,
In tempo, ed
In modo conuenienti,

Alla complessione,
All'età,
Alla stagione, ed
Al sesso.

Incominciamoci dalla qualità.

La qualità a temperati debbe esser simile, ed a gli stemperati contraria, percioche i contrarij ricercano cose contrarie secõdo le regole di medicina, ed i simili cose simili.

La quantità debbe esser proporzionata a gli stomachi ed al cibo: a gli stomachi, perche il cibo in essi si mescoli, e non nuoti: ed al cibo, perche egli si lessi e non si arrostisca, conciosieche dal arrostirsi ne nasce cattiua digestione, come conosce ognuno nella carne, quando douendo lessarsi ella per mancamẽto di humore alla pentola si appicca, e dal lessarsi, ne nasce digestione e cocitura buona: In somma ogni quantità di uino souerchia all'huomo è dannosa come gli è dãnoso il toccar il fuoco ò l'abbracciarlo, come disse Prometeo a quel Satiro che visto il fuoco condotto da esso di Cielo in terra, era corso per abbracciarlo.

Il tempo debbe esser doppo il cibo come insegna quella regola la qual dice la fatica il cibo il bere.

Il modo debbe esser di bere non tutto à vn trat-

to, mà in più fiate accioche il cibo nello stomaco faccia buona e conueniente mistione, e non galleggi ò nuoti. Mà venghiamo più al particolare.

I collerici debbono bere vini piccoli, che habbiano poca astringentia, e poco ò non punto di odore, Peroche questi vini non solo non agumentano la collera, mà lieuano il dolore di testa al quale essi bene spesso son soggetti come testifica Galeno nel libro de cibi, di buono è cattiuo sugo.

I flemmatici al contrario lo debbon bere grande e odorato, peroche empiendosi ageuolmente di humori crudi gl'hanno bisogno di vini grãdi e generosi, che gl'aiutino smaltire.

I maninconici similmente debbono bere vin grande e odorifero percioche essendo freddi e secchi di natura, gl'hanno bisogno di riscaldarsi ed humettarsi, ed

I sanguigni debbono scerre per il loro bere vino di mezzana natura, ttà il possente e'l debole, e l'odorato ed il non odorato.

Coloro che sono nel agumento della loro età si debbon contentare di vini piccoli, percioche il lor calore naturale è grandissimo per testimonio d'Hippocrate nel 14 Aforismo del pirmo libro, la onde il ber vin grande sarebbe vn aggiugner fuoco à fuoco.

I vecchi debbono ber vin grande per riscaldar il loro stomaco che è freddo, ma debbono hauer grand'auuertenza alla quantita, percioche si come le molte legne sogliono spegnere il fuoco, così il molto vino suole spegnere il calor de vecchi che è piccolo come auuertisce Hippocrate nel 14 aforismo del primo libro è.

Quegli che sono nell'età fiorità e che è mezzana trà la adolescenza e la vecchiezza debbono bere vino di mezzana natura.

La vernata comporta vino più possente della state e dello autunno, per la regola del 18 aforismo del primo libro: è

La primauera può comportarlo altresi delle suddette stagioni più possente ma non tanto quanto la vernata.

I maschi possono vsar vini per il lor bere più possenti delle femmine, peroche sono più robusti, e

Coloro che si esercitano e si affaticano possono far più à sicurtà col vino di coloro che si stanno ed il corpo non esercitano, e vie maggiormente se quegli che il corpo non esercitano affaticano la mente;

Hor perche bene spesso noi non possiamo hauer i vin piccoli, ed ognuno non ha tanto giudicio che conosca se egli bee troppo se non

non alhora che egli dal troppo è stato offeso Ecci rimedio alcuno? Ecci. Primamente quanto al far che il vin grande e possente non ci offenda, e ci è il gastigo dell'acqua.

Il primo che insegnasse gastigare il vino con l'acqua e perciò indebolirno se noi vogliam credere à Plinio fu Stafilo, ma se noi vogliam credere à Atheneo egli fu Melampode. Ma

Il primo che lo insegnasse gastigar à gl'Athenie si fu Anfitione.

Beeuono gl'Athenieſi il vino pretto, onde egli no perciò ne douentauano gobbi:

Anfitione lor Re secondo il testimonio di Filocoro, hauendo compassione di questa disgrazia si raccomandò à Bacco. Bacco apparendogli in sogno lo auuisò che facesse lor annacquar il vino peroche il berlo pretto era cagione che i suoi popoli gobbi douentassero. Fecelo Anfitione, onde incominciando à mantenersi diritti, Anfitione grato della riceuut i grazia, consecrò à Bacco nel tempio dell'Hore vn altare, con questo titolo.

A BACCO RETTO.

Ed à canto ad esso vn altro alle Nimfe. Consecrò questo Re lo altare à Bacco nel tempio dell'Hore perche l'allieuano e nutriscono le uue, ed indi gli consecrò à canto quel delle

Ninfe, per insegnar à posteri che il vino si debbe annacquare, e però non senza gran mi sterio furono le Nimfe, date à Bacco per balie.

Horsù habbia trouato lo annacquar il vino Stafilo, Melampode, Anfitione, ò qual si voglia altro huomo come si ha egli ad annacquare? Difficile è il darne regola, perche le complessioni le stagioni del anno i paesi, le etadi, ed i vini stessi variano l'annacquatura Ecco esempligrazia il vin Maroneo, secondo il testimonio di Homero non si annacquaua se non con uenti uolte piu acqua che non era il vino, vn freddo ed humido di complessione non comporta tant acqua quant'vn caldo e secco, ed in Germania si comporta men acqua che in Ispagna: Pure mi dirà qualchuno, quali sono i modi piu celebri e piu famosi dell'annacquar il vino usati degli antichi?

Menandro nel suo Heroe fa menzione del gastigar la possanza del vino, con altrettanta acqua;

Hesiodo celebra il gastigo con tre volte piu acqua.

Diocle nelle Pecchie vuole che si beua il vino gastigato in questa maniera, cioè due parti di vino e quattro di acqua: E perche questa mistione di quattro con due era poco in uso nacque

nacque quel prouerbio greco.

ἓ πέντε πίνειν τρία ἢ μὴ τέτταρα, cioè e si può bere il vino annacquato in questa maniera due parti di vino con tre di acqua, o cosi πέντε: o vna di vino, e due di acqua, e cosi τρία, o tre parti di acqua ed vna di vino, e cosi τέτταρα, la qual mistione il prouerbio rifiuta. Plutarco nel terzo de suoi Simposij ragionãdo delle maniere del gastigar il vino con l'acqua dice che coloro che sanno le vere proporzioni dell'annacquar il vino ne hanno celebrate solamente tre, cioè

La sesquialtera
La Diapason e
La Diatessaron

Fan la proporzione sesquialtera nel vino, due parti di vino e tre di acqua.

La proporzione Diapason la fa vna parte di vino, e due di acqua, e

La proporzione Diatessaron la fa una parte di vino, e tre di acqua.

E soggiugne che la proporzione Diapason è da huomini incontinenti e licenziosi, però che turba la mente ed induce vn non so che di ebrietà. Ma le altre due proporzioni, cioè la sesquialtera, e la diatessaron eran conuenieti fino a coloro che giudicauano nel Pritanneo.

Hebbero gl'Atheniesi due ordini di Senatori, cioè gli Areopagiti ed i Pritannesi: addomãdati così da i luoghi oue essi risedeuono.

Erano i Pritannesi cinquecento, cauati del numero delle dieci tribù in cui era diuiso il popolo di Atene. Gouernaua questo Senato la Città di Athene in questa guisa. Vna Tribù per uolta staua in Magistrato cinquanta giorni alla fila, di cui uno era il capo ed il proposto per ciascun giorno. Teneua costui il suggello e le chiaui della Città, e si chiama ua Epistate. Haueua questi vn altro Epistate per compagno, il quale si eleggeua dell'altre Tribù, che non erano in vficio in questo modo. Eleggeuasi di ogni Tribù uno, e così noue huomini, i quali stauano in Magistrato sette giorni, e di poi si cambiauano: colui che di questi noue era il capo, Epistate si chiamaua de Proedri, cioè di quegli che sedendo haueuano il primo luogo: conciosie che questi noue arroti sedeuano nel primo luogo doppo i due Epistati e proposti, e l'vficio del loro Epistate era fare che le leggi. ne giudizij e negli altri affari fossero osseruate. Doueuono perciò esser sobrij, e però il vino annacquato bene era loro conueniente; la onde eglino che veniuono a esser cinquantanoue mãgiauano ogni giorno insieme,

sieme, come già mangiaua la Signoria di Firenze ed oggi mangia quella di Lucca, e cõ essi mangiauano ancora alcuni altri, che per qualche loro grã merito dal popolo Atenieſe erano abilitati al poterui mangiare, come si caua del primo del Oratore di Cicerone.

Quinci perche Cimone Athenieſe daua mãgiare in casa sua a ognuno, nacque che si incominciò a dire, che egli haueua cangiata la sua casa in vn publico Pritanneo, come dice Plutarco nel quarto Problema de suoi Simposij.

Eustrazio nel commento del nono del Vlissea partendosi nella interpretazione del Prouerbio da me sopra allegato da Plutarco e da Atheneo lo interpetra in questa altra guisa interpetra egli τρία vna parte di vino, e due di acqua, πέντε due di vino, e tre di acqua τέτταρα tanto di vino quãto di acqua, e così ἰσονίσω. A i quali tre modi di bere Atheneo nel decimo de Dipnosofisti, aggiugne il quarto, cioè il ber pretto, chiamato Scythizzare. Di questi modi di bere i due primi sono da huomini saui e lieti, la terza è da huomini stolti, e la quarta da Ebbri. Perciò il dar bere apo gli antichi era vficio de' gentilhuomini, accioche fossero discreti nel annacquarlo, onde in Homero è introdotto il figliuol

di

di Menelao, dar bere, ed esser coppiere; Capitone introduce l'Harmonia esser il coppiere degli Iddij, ed Alceo introduce Mercurio.

Gl'Athenieſi perche ne loro banchetti il vino foſſe diſtribuito fedelmente, criauano ſopra il diſtribuirlo vn vficiale chiamato Oenopta ed era ben fatto, percioche niuno era ingannato.

Che nel arbitrio del Oenopta, e del Coppiere ſteſſe lo annacquar il vino a ſuo modo lo teſtifica Pherecrate nel ſuo Corianno, induce egli vno che parlãdo a vn ſuo amico nel cõuito gli dice che laſci ſtare il bicchiere che dal Coppiere gl'era ſtato porto, cõcioſie che nel vino che vi era drẽto era troppa acqua e volto al medeſimo Coppiere, gli dice

Va alle forche tu ſareſte buono a meſcere a Ranocchi:

In ſomma ò noi beuiamo per rallegrarci, ò per ſobrietà, ò per ſanità. Se noi beuiamo per rallegrarci il vino debbe ſuperar l'acqua, ma moderatamente altramente, egli ne ſuccederebbe effetto contrario: Se noi beuiamo per ſobrietà l'acqua debbe ſuperar il vino di grã lunga: ma ſe noi beuiamo per ſanità l'acqua ſimilmente debbe ſuperar il vino, ma diſcretamente ſecondo le ſtagioni l'etadi, e le compleſioni.

E perche

E perche ſotto la qualità del vino ſi comprende ſa poſſanza, e noi habbiamo ſopra brieuemẽte auuertito, a quali compleſioni conuiene il vin debole, ed a quali nò, e non è fuori di propoſito, auuertire per ciò ſimilmente, che la Natura prudentiſsima prouuede a tutte le Regioni le coſe da viuere ſecondo i lor biſogni: però chi è continente e ſauio ſi debbe contentar di eſse ſicuriſsimo che le ſon quelle, che per mãtenerlo ſano gli ſon neceſsarie.

Perciò tra le coſe che io ſtimo, che nella Città noſtra ſien neceſsarie al viuer ſano, è lungamente è il contentarſi de vini del paeſe, e nõ ir curioſamente cercando i foreſtieri come ſi vſa oggi, concioſie che gl'è veriſimile che ſiẽ proprij e conformi alla natura noſtra ed alle noſtre compleſioni: Onde Atheneo nel decimo de ſuoi Dipnoſofiſti induce Aleſi che nel Vſuraio ſua commedia, dice

Beino il vin foreſtiero i foreſtieri, ed i naturali, beuino il vin del paeſe.

E che i vin foreſtieri, ed il berne liberamente, e non come ſi coſtumaua già ber la maluagia per conſiglio di Medico perito, e diſcreto ſia nociuo alla Sereniſsima Città di Firenze, ſpecchiſi ciaſcheduno nel primo Squittino che fece il Sereniſsimo Gran Duca Coſimo, nel quale ſi trouarono à ire à partito come ſtatuali

statuali quarantacinque huomini, che passauano l'ottantesimo anno e quasi altri e tanti non statuali, doue oggi in essa, e nel presente squittino del Gran Duca Ferdinando nõ ha la metà: E perche? i vin forestieri ne son cagione ed il bergli licenziosamente: E se nõ fosse per ventura temerario il dirlo io direi, che le febbri pestifere con le petecchie non son diuentate per altro si familiari al popolo Fiorentino, che per l'vso smoderato de vin di Spagna, di Sicilia, di Corsica del Regno di Napoli, e del Regno di Francia, che è lo instrumento de gli influssi celesti.

Ma perche il proposito mio non è di far inuettiua contro i vin forestieri, ma d'insegnar il buon vso del vino passiamo alla quantità.

Ricerca l'vso buono del uino, quanto partiene alla quantità la mediocrità; Cauo io questo da quella regola di medicina, la qual dice

La fatica il cibo, il bere, il sonno debbon esser mediocri:

Hor perche questa mediocrità malageuolmente si può determinare, variandola assai i. Temperamenti degli huomini, e le stagioni, io la ristrignerò ad alcune regole con la autorità della veneranda antichita:

Eubolo Poetà antichissimo fingendo che Bacco parli dice che egli mesce tre bicchieri soli a quegli

quegli che sono saui cioè

Il primo alla sanità

Il secondo all'amore ed al piacere, ed

Il terzo al sonno.

Gl'altri poi tutti egli gli mesce à matti ed à gli stolti cioè

Il quarto alla Proteruia, cioè all'incapocchire ed incaparbire.

Il quinto al gridare

Il sesto à vna licenziosa libertà:

Il settimo a liuidi degli occhi:

L'ottauo à birri, per le liti che nascono tra coloro che beuono di souerchio

Il nono all'ira, ed

Il decimo al furore, e testimonio di ciò sia Alessandro magno.

Cauasi perciò da questo Poeta famoso che si douerrebbe bere à pasto solamente tre fiate,

La prima per ispegner la sete e nutrirsi,

La seconda per iscacciar via la maninconia, e rallegrarsi e

La terza per conciliarsi il sonno.

Mà Pannya si Scrittore di versi Eroici ristrignendo la quantità del bere à minore numero, non vuol che si beua à pasto piu di due fiate, cioè

La prima alle grazie all'Hore ed à Bacco e

La seconda à Venere ed à Bacco, soggiugnendo che

che la terza fiata si beue all'Ingiuria, e ad Ate Dea delle querele, Onde alcuni hanno voluto, che Bacco sia nato ad vn medesimo parto con la ingiuria.

Hor perche i Bicchieri possono esser maggiori e minori da questi Scrittori non mi par che si possa cauar regola uera e certa della quantità mediocre del vino alla quale ci ristrigne la regola di medicina da me sopra addotta, Perciò io dico che beuendosi naturalmente e propriamente per conto del nutrirsi spegnendo la sete, e ricercando la nutrizione buona che i nutrimenti sien ben digeriti, io stimo che la quantità mediocre del vino sia quella che è proporzionata al cibo, accioche ella non impedisca col suo humido souerchio la digestione: perciò chi mangia poco come fanno quegli che son deboli e dilicati non è ragioneuole che beuino quanto chi mangia assai come fanno i forti e robusti, Perche il cibo non debbe nuotare nello stomaco ed esser affogato nel humido, mà essergli proporzionato: acciò che egli si lessi e non si arrostisca.

In somma il tempo del bere non conueniente, come sarebbe bere inanzi al cibo, il modo del bere non diceuole come è il bere in vna fiata quel che si debbe bere in più, la quantità smo-

smoderata, e la qualità non proporzionata all'Età, alla complessione alla stagione ed alla consuetudine la qual è vn'altra natura, son cose tutte nociuissime e dannosissime, come nociuo e dannoso all'huomo è, ò toccare il fuoco, ò abbracciarlo, come disse Prometeo à quel Satiro, che veduto il fuoco condotto da esso di Cielo in terra era corso parendogli bello per abbracciarlo e baciarlo; la onde coloro che in giouentù non sanno vsare il vin bene son costretti in vecchiaia, ò da improuisa gocciolar ò da importuna gotta, ò da infelice pouertà ad vsar bene l'acqua.

A Iddio lode.

Con Licenzia de' Superiori.

2343
H-1649/60

НАУКОВА БІБЛІОТЕКА ОНУ імені І. І. МЕЧНИКОВА

НАУКОВА БІБЛІОТЕКА ОНУ імені І. І. МЕЧНИКОВА

НАУКОВА БІБЛІОТЕКА ОНУ імені І. І. МЕЧНИКОВА