

autoritatem, siue cura, siue casu, ad quartū à Neapo-  
li lapidem Trebellicis, iuxta Capuam Caulinis, & in  
suo agro Trebulanis, alioqui semper inter plebeia &  
Trifolinis gloriata. Nam Pompeianis summū x. an-  
norum incrementum est, nihil senectā conferēte. Do-  
lore etiam capitum in sextam horam diei sequentis  
infecta depræhenduntur. Quibus exemplis, nisi fallor,  
manifestum est, patriam terramq; referre non vnam:  
& superuacua generum consecrationem in nume-  
rum, cum eadem vitis aliud alijs in locis \* polleat. Hi-  
spaniarum Laetana copia nobilitantur, elegantia ve-  
ro Tarraconensia, atque Lauronensia: & Balearica  
ex insulis, conferuntur Italia primis. Nec ignoro mul-  
ta prætermissa plerosq; existimatos, quando suum  
cuique placet, & quocumque eatur, fabula eadem re-  
peritur: diui Augusti iudiciorū ac palati peritissimū  
ē libertis, censurā vini in epulas eius facientē, dixisse  
hospiti de indigena vino, nouum quidem sibi gustum  
esse eum, atq; non ex nobilibus, sed Cæsarem nō aliud  
poturum. Nec negauerim & alia digna esse fama: sed  
de quibus consensus aui iudicauerint, hæc sunt.

## Vina transmarina.

## CAP. VII.

**M**odo nunc simili trāsmarina dicemus. In sum-  
ma gloria post Homericā illa, de quibus su-  
pra diximus, fuere Thasiū Chiiq;: Ex Chio  
quod aruistum vocāt. His addidit Lesbiū Erasistrati  
maximi medici autoritas, circiter dc. annū vrbs Ro-  
mæ. Nunc gratia ante omnia est Clazomenio, post-  
quam parcius mari condiunt. Lesbium sponte natura  
sua mare sapit. Nec Tmoliti per se gratia vt vino: sed  
cuius dulci admixto, reliquorum duritia suauitatem  
accipiat, simul & atatem, quoniam vetustiora protin-  
us videntur. Ab his dignatio est Sicyonio, Cyprio,  
Telmescico, Tripolitico, Berytio, Tyrio, Sebennytico.  
In Aegypto hoc nascitur tribus generibus vuarum  
ibi nobile, thasia, athalo, peuce. Post hæc autoritas  
hippodamatio, mystico, cantharite, protropo gnidio,  
catacecaumenite, petrite, myconio. Nā mesogitē ca-  
pitis dolores facere compertum est. Nec Ephesium sa-  
lubre esse, quoniam mari & defruto condatur. Apa-  
menum mulso præcipue conuenire dicitur, sicut præ-  
tutium in Italia. Est enim & hæc proprietas generū,  
vt dulcia vtique inter se non congruant. Exoleuit &  
protagon, quod Italicis proximum fecerant Ascle-  
piadis schola. Apollodorus medicus in volumine quo  
suasit Ptolemæo regi quæ vina biberet, Italicis etiā  
tum ignotis, laudauit in Ponto nasperceniten, mox  
oræticū, œneaten, leucadium, ambracioten, & quod  
cunctis prætulit præparētium. Sed minoris famæ esse  
dixit, quoniam post sex annos non placeret.

## De vini falsi generibus septem. CAP. VIII.

**H**ætenus bonitas vini nationibus debetur.  
Apud Græcos iure clarissimū nomen accepit,  
quod appellauerūt bion, ad plurimos valetudi-  
nū vsus excogitatū, vt docebimus in parte medicinæ.  
Fit autem hoc modo, Vna paulum ante maturitatem

decepta, siccantur acri sole, ter die versatæ per tri-  
duum: quarto exprimuntur, dein cadis sole inueteran-  
tur. Cui marinam aquam largiorem miscent, à serui  
furto origine orta, sic mensurā explentis. Idq; trans-  
latum in album mustum leucochrum appellatur. In  
alijs autem gentibus simili modo factum tethalasso-  
menon vocāt: Thalassiten autem vasis musti deiectis  
in mare, quo genere præcox fit vetustas. Necnō apud  
nos quoq; Cum vinum ex Italico faciendi rationem  
Cato demonstrauit, super cætera in sole quadriennio  
maturandum præcipiens. Rhodiū Coo simile est. Pho-  
rineum falsius Coo. Omnia transmarina septē aut sex  
annis ad vetustatem mediam peruenire existimatur.

## De dulcium generibus xiiij.

## CAP. IX.

**V**inū omne dulce minus odoratū, quo tenuius,  
eo odoratius. Colores vini quatuor. Albus,  
fuluus, sanguineus, niger. Psythiū & melam-  
psythium passi genera sunt, suū saporē, non vini rese-  
rentia. Cissibiles vero mulsi, in Galatia nascens, &  
halyntiū in Sicilia. Nam sraem, quod alij hepsema,  
nostri sapā appellant, ingenij non nature opus est, mi-  
sto vsque ad tertiam partem mensuræ decocto. Quod  
vbi factū ad dimidiam est, defrutū vocamus. Omnia  
adulteriū mellis excogitata. Sed priora vna terrāq;  
constant. Passum à Cretico Cilicium probatur &  
Africum & in Italia prouincijsq; finitimis. Fieri cer-  
tum est ex vna, quam Græci sicam vocant, nos apia-  
nam. Itē scripula, diutius in vite sole viuis adustis, aut  
feruētē oleo. Quidam è quacūq; dulci, dum præcocta  
alba faciunt siccantes sole, donec paulo amplius dimi-  
dium pondus supersit, tusasq; leniter vvas exprimūt.  
Deinde quantum expressere, adijciunt vinaceis aquæ  
puteanae, vt & secundarium passum faciant. Diligen-  
tiores eodem modo siccatis acinos eximūt: ac sine sar-  
mentis madefactos vino excellenti, donec intumescāt,  
premunt. Et hoc genus ante cætera laudant. Ac simi-  
li modo aqua addita, secundarium faciunt. Medium  
inter dulcia viniq; est, quod Græci agileuces vocāt,  
hoc est, semper mustum. Id euenit cura, quoniam fer-  
uere prohibetur. Sic appellāt musti in vina transitū.  
Ergo mergunt è lacu protinus in aqua cados, donec  
bruma transeat, & consuetudo fiat algēdi. Est etiā  
num aliud genus eius per se, quod vocat dulce Narbo-  
nensis prouincia, & in ea maxime Vocontij. Asser-  
natur eius gratia vna diutius in vite, pediculo intorto.  
Ab alijs ipse palmes inciditur in medullam, ab alijs  
vna torretur in tegulis: omnia ex Heluennaca vite.  
His adijciunt aliqui, quod uocant diachyton uuis in so-  
le siccatis loco clauso per dies septē, in cratibus, toti-  
dem pedibus à terra alte, noctibus à rore defensis,  
oçtauo die calcatis. Ita fieri optimi odoris saporisq;  
Dulci è genere est & melitites. Distat à mulso quod  
fit è musto, cum quinq; congijs austeri musti, congiō  
mellis & salis cyatho sufferuesactis, austerum. Sed in-  
ter hæc genera potuum ponere debeo et protropum:  
ita appellatur à quibusdam mustum sponte defluens,  
antequam

\* pullulet

10

20

30

40

50