

Il porote

OIVOL. L'Padiglione.

Nella Turchia europea producono vini da taglio i villaggi di Costantinopoli, di Adrianopoli e Candia; vini da tavola la Macedonia; vini bianchi pregiati Candia e le rive di Marmara. - - -

Così è del villaggio di Adrianopoli, nel quale i vini di Sofli, Zalat, Bolan et Kirkli si, costituiscono uno dei più importanti e migliori prodotti di tutta la penisola balcanica. Sono ottimi vini da pasto comuni.

La produzione vero non ne è grande, e l'esportazione calcolata dalla camera di commercio ottomana di Adrianopoli, ascese nell'anno 1314 dell'Egira (1898-99) a 15.000 gl.; però i vini che compaiono più frequenti sui nostri mercati, e specialmente a Genova, e ci interessano quindi più di ogni altro, sono quelli del distretto consolare di C/p. che noi denominiamo volgarmente col nome di gallipoli, e che meglio si devono dire di Marmara, perché appunto in tutte le rive e nelle isole di quel mare si ca

Truffidott:  
Ferruccio  
Vini Turchi  
& Vini che  
entrasse in  
Italia in  
Ateneo  
Veneto  
v 25 (1902)  
£ 274

Aug 25 £ 2.4

<sup>4</sup> I canoriini è ianchi e neri, a gran parte da taglio, diretti a Ischia, per il più in veleni appositiamente costruiti per questo commercio.

Questi vini, d'ordinario robusti, naturalmente molto alcolici, con alta percentuale di estratto e non grande acidità, non sono affatto privi di zuccherino, ciò che tradisce la poca cura della preparazione, ed hanno un color rosso vivo o violaceo, spesso rammento pallido. Per solito non vengono gessati e non sempre alcoolizzati.

Si alcoolizzano i vini da taglio fino a gradi 15 o  $15\frac{3}{4}$ , seconde che sono diretti a ~~nostra~~ America; mentre di quelli da pasto si alcoolizzano soltanto i deboli sino a gradi 13 o  $13\frac{1}{2}$ .

Migliori sono riputati quelli della riva europea che quelli della riva asiatica e delle isole.

In questa regione si trovano anche vini rossi da pasto pregiati e robusti, e vini bianchi fini per lo più tendenti al dolce.

A complemento di tali notizie io riporto solentieri alcuni dati analitici, riassunti nel seguente specchietto, compilato dal car. rag. Stanislao Costa di Genova, e a me cortesemente comunicato  
(1812-1813)

Datti e caratteri organolettici di diversi Vini della Turchia Europa

Rossi  
Caratteri

<u>ROSSI</u>					<u>DATAGLIO</u>
Caratteri	Peristasis	Myciophiton	Kora Serina		
Densità del vino	1.457	1.976	1988 1875	-	
Alcool puro in vol. {	13 a 13.50	13.60	14 a 14.5 13 a 13.5	-	
Estratto secco per { 1000 g	39 a 45	40 a 45	50 a 52 48 a 50	-	
Ceneri	3.27	4.36	4.52 3.71	-	
Acidità totale {					
calcio laca in {					
acido solforico } 5.140		4.230	2615 4.125	-	
Gesso (come sol- {					
glato potassico ) 0.459		0.415	0.391 0.410	-	
Glucosio (zucchero) {					
riduttore } 2.000		2.005	2.060 1.550	-	
Colore (Salleron)	Rosso vino	Ponce Vitellio	Rosso pallido vino	-	
<u>BIANCHI</u>					
Caratteri					
Alcol puro %	-	14 a 14.5	14 a 14.5 tendente	-	
Estratto secco %	-	47.52	50 a 60 al	-	
Liquore (Baume)	-	3 a 4	4 a 6 dolce	-	



FINI

Dati  
Caratteri  
Peristasis

	Taglio	DAPASTO	Fini Pasto tipotoscana	DAPASTO
- -	Lupida	Platano	Combao	Pachaliman
- -	1725	1633	1177	1094
- -	13a135	13.5a14	12.5a.3	12.5a13
- -	47a50	49a52	39a41	36a40
- -	3.62	3.81	2.12	2.00
- -	3720	2325	3125	2180
- -	0,428	0,375	0,4189	0,395
- - -	1618	2530	2.93	1780 1900
- -	Rosso viro	Rosso pallido	Rosso violatto	Rosso zibino
		FINI		
- -	tendente	14a14.5		
- -	al	50a70		
- -	dolce	4a6	2a3	4a6 3a6

AKADHNA



	ORDINARI
	Artaki Xastros Darigia
	13a135 10a11 13.5a14.5
	3.9a40 29a35 46a50