



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

Universitätsbibliothek Paderborn

De' Pensieri Diversi Di Alessandro Tassoni Libri Dieci

Tassoni, Alessandro

Venetia, 1646

Perche infortisca più ageuolmente il vino colce, che l'austero. Quis. 46.

urn:nbn:de:hbz:466:1-13343

fecit. disse, In mente iudicium duos sales requiri, scientia vnum, ne sint insipidi, conscientia alterum, ne sint diabolici. E da sale vien detto salario, che è il condimento, e la mercede dell'opere, e delle fatiche cotidiane.

Soleuano ancora gli Egiziani pigliare il sale per simbolo della nequizia, e il vino per simbolo dell'allegrezza, come si legge ne' Gieroglifici; e però di qui può anche essere, che hauesse origine il contristarfi, che si diffondesse la nequizia; e all'incontro riceuer con lieto augurio, che l'allegrezza si diffondesse. Il Valeriano nel 31. de' Gieroglifici antichi disse, *Quod sal antiquitus amicitia symbolum fuit, & durationis gratia: solida enim corpora facit, & diutissime conseruat: vnde hospitibus ante alios cibos apponi solitum, quo amicitia firmitas, ac perseverantia significetur. Quare plerique ominosum habent, si sal in mensam profundi contigerit, contra vero faustum, si vinum, atque id merum effusum sit, &c.* Lo stesso conferma anche il Gomezio nel 3. *De sale*, se non, che discorda nel vino, volendo, che anche lo spandere il vino sia di cattiuo augurio; quasi, che non sia segno d'allegrezza, e di nozze; come lo diciam noi, ma d'effusione di sangue; E a proposito allega l'istoria di Quinto Sertorio, che fù ucciso da' congiurati alla mensa col segno d'vna guastada di vino, che si versò. Platone disse, *Diuumum salem religionis causa Deorum mensis semper apponi consueuisse.* E Pitagora fra' suoi simboli, *salem apponito, tanquam obsoniorum primum*, dice il Gomezio nel 4. Ma io direi, che Pitagora volesse inferire, che ne' conuitti douea preualere il sale; e non il vino, cioè la prudenza, è la temperanza, e non la dissolutezza, e l'ebrietà. Ateneo nel 10. mostrando, che anche frà i barbari lo spandere il vino era segno d'allegrezza, e di buona fortuna, disse: *Scythae quidem, & Thraeces meri potationibus omnino dediti, eorumque semina, & vniuersi promiscue, in vestes etiam effuso vino, honestum, ac fortunatum vitæ genus sibi delectum putant, &c.*

Perche infortisca più ageuolmente il vino dolce, che l'austero:

Quisto XLV I.

SE miriamo al sapore, ogn'vno senza dubbio dirà, che sia più simiglianza trà l'austero, e'l forte, che non è trà il forte, e'l dolce; però essendo più ageuole il transito dalle cose, che hanno trà loro similitudine, pare, che douesse più ageuolmente infortire il vino austero, che il dolce; e nondimeno l'esperienza mostra il contrario. Anzi habbiamo il prouerbio trito delle nemicizie frà parenti, che di vin dolce si fa l'acero forte.

La cagione di questo è più oscura di quello, che pare: Ma noi per venir breuemente al punto diciamo; che l'aceto è vino, che ha esalato l'umido pingue, e lo spirito caldo, che è l'anima sua, e non è più vino, se non quanto al nome: come tenne anche Aristotile nel 4. delle Meteoze verso il fine. E per proua di questo addusse, che l'aceto non imbriaça, cosa che fanno tutte le sorti di vino, perche non ha spirito caldo, e però non è vino. Ma noi habbiamo vn'altra proua più bella, e sicura, la quale è, che d'aceto non si può fare acqua uite, che è lo spirito, e l'anima del vino, perche l'aceto l'ha di già esalato, o se punto pur ne ritiene, è così debole, e poco, che non riesce alla proua. La cagione adunque dell'infortire più ageuolmente il vino dolce dell'austero viene dall'hauer col l'umido pingue, ed esser più facile ad esalare lo spirito caldo. I frutti generalmente parlando quanto sono più maturi, tanto sono di sceltanza

N 3 più

più lenta, e lassa, e molti di loro vengono mezzi per questo, e infortiscono finalmente, come le pere, le nespole, le sorbe, e altri tali; perche l'umido loro s'impingua, e la polpa si rallenta in maniera, ch'efalano la parte spiritosa. Il vin dolce è fugo d'huua ben matura, e tira da lei qualità, come da suo principio: Onde se l'huua è di buona sorte, e di buona vigna, e stagionata bene, fa il vino generoso, e con tanto spirito, che lungamente può conseruarsi senza infortire, pur che non sia tenuto in vaso scemo, che gli dia campo, ch'efali; o non sia a forza di caldo fatto efalare.

Ma se il vin dolce è di poco polso, o per debolezza dell'huua, o perch'egli sia inacquato, o perche habbia perduto vigore nell'imbottarlo, come quello, che si cola con sacchetti di tela, ageuolmente infortisce, perche è di sostanza pingue, e lenta in maniera, che lascia fuggire lo spirito caldo, e sottile, come fa ancora il latte.

Però Aristotile nel luogo citato del quarto delle Metee disse, *Vinum dulce facillime exhalat, quia pingue est.* Ma l'austero al contrario, per esser d'huua non tanto maturata, ne così pingue, hà, come diceua Democrito, gli atomi incauallati l'un sopra l'altro, e le parti sue vnite in maniera senza pinguedine, che ritiene più forte lo spirito caldo: e se per debolezza, o per cattua temperatura egli manca; più tosto senza infortire si guasta, perche l'umido suo si corrompe, e infetta la parte spiritosa, ma non l'efala. *Vinum dulce lenè, ac lentum est, Austerrum autem rigidum, & exasperans,* disse Aristotile nel 13. Problema della terza sezione.

Dicono alcuni, che se il vino a Luna scema si tramuta, diuenta aceto. Io l'hò per fauola; se il vino è austero, e gagliardo non infortisce, ne à Luna scema, ne a Luna piena, se a forza di calore, o di Sole, o d'aere, o di fuoco, o di calce non è fatto infortire. Ma s'egli è dolce, e di poco polso, senza che sia scemata la Luna, basta a tramutarlo di Luglio, e lasciar scema la botte, doue si mette.

Vna cosa notò il Cardano frà le sue varietà;

non indegna d'esser prouata: Che l'aceto

si guasta, e perde il sapore, se il

vaso, dou'egli è dentro, si

mette nell'ac-

qua.

Il fine del Seſto Libro.

