

Gli Etruschi lo bevevano così...

di Marco Gemelli

Si chiama Winex ed è il regno di Giuseppe Iuppa. È il luogo dove il cuoco, proprietario del wine bar Little David, è riuscito a racchiudere la sua passione per l'enologia e quella per l'archeologia, dando vita a un Museo del Vino che ci racconta abitudini conviviali e passioni del misterioso popolo che, in epoca remota, abitava il centro Italia

Un'esposizione permanente dedicata al ciclo di lavorazione della vite e del vino, con oltre 500 oggetti storici, a partire da alcuni reperti etruschi, romani e medievali concessi dal Museo Archeologico di Firenze. È il Museo del Vino di Firenze, lo Winex (sintesi di Wine Exposure) che, con le sue due sale, celebra i saperi del territorio attraverso tutti gli elementi che dal tralcio di vite portano alla bottiglia di vino: il primo ambiente è dedicato al rapporto tra l'uomo e la vigna, con una raccolta di oggetti caratteristici delle fasi di lavorazione dei tralci, mentre il secondo ripercorre i momenti del passaggio da mosto a vino.

Lagynos e kantharos

A mettere insieme la collezione che compone il museo è Giuseppe Iuppa, appassionato di archeologia, di mondo etrusco e di vino, nonché titolare del wine-bar Little David al cui interno sorge il museo: «Per molto tempo ho raccolto questo materiale in giro per l'Italia per piacere personale – spiega, con soddisfazione – e

l'anno scorso finalmente mi sono deciso a selezionare gli esemplari più interessanti e ordinarli secondo un criterio didascalico, in modo da offrire un valore aggiunto a fiorentini e turisti». Punti di forza del museo sono i pezzi antichi: come il *lagynos*, l'antenato degli attuali decanter, realizzato in acroma e risalente al II secolo a.C., «la cui presenza – spiega Iuppa – suggerisce che i Romani si intendessero di vino e che lo gustassero con ricercatezza». Il *kantharos* è invece una coppa per bere, diffusa sia presso i popoli greci che tra gli Etruschi: quella ospitata a Firenze arriva dalla necropoli di Poggio Buco e risale alla fine del VII secolo a.C. C'è poi un'anfora del I secolo a.C., il cui impasto più fine del normale suggerisce che venisse utilizzata per contenere un vino più pregiato di quello consumato usualmente, e infine un boccale della metà del XIII secolo, scoperto nel 1985 in piazza della Signoria, durante alcune operazioni di scavo, nel pozzo della Torre degli Umberti. Il museo conserva poi testimonianze di un passato più recente, dagli attrezzi



In queste immagini, due scorci delle sale del Winex, dove anche il passato più recente trova il suo spazio





Il vino dei nostri avi era una bevanda fortemente speziata, realizzata con uva di vitigni autoctoni e alla quale venivano aggiunti gli ingredienti più disparati, dal formaggio al miele fino all'acqua di mare

Esteti e buongustai

Per Giuseppe Iuppa, siciliano di origine, toscano d'adozione ed esponente del Gruppo Archeologico Carmignanese, è stata una scelta naturale cimentarsi anche con la cucina etrusca. Nel menù del ristorante in Via dei Martelli si trovano dunque piatti ispirati alle pietanze etrusche per materie prime e tecniche di cottura: come il garum, una salsa a base di pesce, ma ci sono anche la salsa alla menta, i lampascioni nuziali e la Toscanaccia, una sorta di covaccino in voga nel periodo etrusco formato da quella che oggi è la ribollita, mangiata su un fondo di pane azzimo. In quanto alle tecniche di cottura, ampio spazio era riservato ai calderoni e agli spiedi per gli arrostiti. «La cucina etrusca – spiega Iuppa – è caratterizzata da sistemi complessi di conservazione e metodi raffinati di cottura che oltre a ottenere delle prelibate pietanze, curavano molto l'aspetto scenografico del banchetto».

di lavoro usati dai nostri bisnonni ai tini in legno, fino alla “bicicletta dell'enologo” dotata di provette e alambicchi con cui i primi esperti giravano per le vigne.

Un sorso di Etruschello

Il titolare di Winex si è dedicato anche alla riscoperta del vino che gli antichi Etruschi bevevano migliaia di anni fa, una bevanda speziata ed elaborata con tecniche di vinificazione antiche e da vitigni autoctoni. Iuppa ha voluto creare un collegamento tra i vini dell'epoca e quelli attuali: attraverso l'imprimatur del marchio Etruschello, vengono identificati i vini risultato di un'accurata selezione delle uve da vitigni autoctoni del periodo etrusco, e in grado di evocare antichi profumi. «Del resto – spiega Iuppa – gli Etruschi erano depositari di costumi sociali affascinanti, e con il loro gusto hanno dato vita a sapori raffinati che trascendono l'evoluzione del gusto e dell'arte di fare il vino avvenuta nei secoli successivi». I pasti consumati dagli Etruschi sono infine stati ricostruiti con rigore scientifico a partire da resine o resti di alimenti ritrovati all'interno di contenitori o anfore vinarie da trasporto, dopo aver riprodotto le loro tecniche di vinificazione e sistemi di cottura. «Il vino – continua Iuppa – era di notevole importanza per il popolo etrusco, soprattutto per il commercio nel Mediterraneo. Era uso aggiungere al vino ingredienti di ogni genere: formaggio, miele, alloro e spezie come cannella, chiodi di garofano... e allungarlo con acqua, anche di mare, che veniva dosata in base alla volontà del padrone di casa o del simposiarca».

dove&come

Museo del Vino

Aperto tutti i giorni, dalle 10 a mezzanotte, ingresso libero per i clienti del Little David
Via dei Martelli, 4, Firenze
Tel. 055.2302695
www.winex.fi.it