

PUBBLICITÀ



NON È SOLO LA
NOSTRA NUOVA CASA...



RC Auto e Moto

★ Confronta 18 compagnie



ANSA.it

TORNA SU
ANSA.it

Terra&Gusto

NEWS

SPECIALI

I MIGLIORI

VIDEO

Mondo Agricolo | Europa | Regioni | Prodotti tipici | Vino | Dolci Piaceri | Dal Mare | Salute | Fiere & Eventi | Business | Distribuzione | In Breve

ANSA > Terra&Gusto > Vino > Un decanter romano al Vinex, Museo del vino Firenze

Un decanter romano al Vinex, Museo del vino Firenze

anche un "kantharos" etrusco e una brocca medievale

14 luglio, 10:39

0

Tweet 0



0

Indietro | Stampa | Invia | Scrivi alla redazione | Suggestisci ()



1 di 1

Ads by Rubicon Project

TAKE **FREE ONLINE COURSES**
FROM THE BEST UNIVERSITIES
IN THE WORLD.

[VIEW THE LATEST COURSES
AT EDX.ORG >>](#)





Un decanter romano al Vinex, Museo del vino Firenze

FIRENZE - Un decanter romano, un "kantharos" (coppa) etrusco, un'anfora del I secolo a.C. e una brocca medievale: sono quattro degli elementi più preziosi custoditi a "Winex", l'esposizione permanente dedicata al ciclo di lavorazione della vite e del vino, con oltre 500 oggetti storici. Winex (sintesi di Wine Exposure) in via Martelli è aperto tutti i giorni, dalle 10 a mezzanotte (in concomitanza con gli orari del Little David), ingresso libero per i clienti del wine-bar. A ottenere dal museo Archeologico di Firenze i tre pezzi che arricchiscono il museo è stato Giuseppe Iuppa, appassionato di archeologia, di mondo etrusco e di vino, nonché titolare del ristorante 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 ordinarlo secondo un criterio didascalico, in modo da dare un valore aggiunto per fiorentini e turisti. Vorrei che potesse diventare un'attrazione per far vedere ai visitatori di Firenze una parte importante del made in Italy enologico".

☰ DAL MIPAA F

Agricoltura: Olivero, scommettere su giovani e aree rurali

[VAI ALLA RUBRICA](#) | ☰ |

☰ SPECIALI

Expo: esperti di cibo a Milano per Bcfn

I lavori per la versione definitiva del Protocollo



Salone Gusto, edizione per famiglie con 1.000 espositori

Più spazi educativi. Arca Gusto porta prodotti da salvare



Alimentare: pere E-R a Ferrara si presentano al meglio

Sponsor di Festival internazionale per rilanciare consumi



Masi celebra i primi 50 anni di Campofiorin

Vino che ha segnato la storia della Valpolicella



Tradizione e futuro, a Rimini tutto l'aroma del caffè

Fino al 12 giugno World of Coffee, vetrina europea della bevanda



Industria: Sibeg, 107 mln fatturato e 1.353 posti di lavoro

Ricerca ateneo Catania, oltre 100 milioni tornano nell'Isola



Ecco una breve descrizione dei pezzi da non perdere per i wine lovers in vacanza nella città toscana:

IL DECANter – Antenato degli odierni decanter, questo “Lagynos” di acroma risale al II secolo a.C.: presenta un collo alto e stretto, corpo largo con un’ampia spalla e un’ansa verticale tra la spalla e il limite inferiore dell’orlo. Veniva usato durante i simposi, e la sua presenza lascia intendere che i Romani si intendessero di vino e che lo gustassero con ricercatezza, rivelando particolari che vanno al di là dell’uso funzionale del decanter stesso.

IL KANTHAROS – Si tratta di una coppa per bere, diffusa sia presso i popoli greci che tra gli Etruschi, caratterizzata da due alte anse verticali che si estendono in altezza oltre l’orlo incurvandosi verso di esso, un vaso profondo e un diametro che in genere misura tra i 10 e i 15 centimetri. Arriva da Poggio Buco (scavi Vaselli 1959, tomba A camera 2) e risale alla fine del VII secolo a.C.

L’ANFORA – Si tratta di un tipo di manufatto in acroma con impasto più fine del normale, il che può far pensare che venisse utilizzata per contenere un vino più pregiato di quello consumato usualmente. Facendo un paragone con le botti moderne, quest’anfora vinaria è una sorta di “caratello” come quello usato per il vinsanto. Risale al I secolo a.C.

LA BROCCA – Il boccale trilobato da mescere in acroma depurata è stato scoperto nell’autunno del 1985 in piazza della Signoria, durante alcune operazioni di scavo, nel pozzo della Torre degli Umberti. Risale alla seconda metà del XIII secolo

© Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

Indietro

condividi: 

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE:



Sponsor
(4WNet)

7 kg in 2 settimane! Effetti dimagranti spettacolari dei mirilli Acai



Dagli Usa in Sardegnia alla scoperta del Carignano - Vino - Terra&Gusto



Scoperta la centrale della contraffazione vini in polvere - Vino - Terra&Gusto



Amaranto e quinoa, grani delle Ande ora Made in Toscana - Mondo Agricolo - Terra...

Se contenitore è contenuto...mostra foto per 10 anni Bestack

Roma, fotografo di scena della Grande Bellezza stampa su cartone



VAI ALLA RUBRICA | 

IN COLLABORAZIONE CON



Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche

I PROTAGONISTI

Maurizio Martina ministro Agricoltura

Martina, ministro delle Politiche agricole, governo Renzi



Carlo Petrini

Fondatore e presidente internazionale Slow Food



L'irlandese Phil Hogan, nuovo commissario all'agricoltura Ue

E' attualmente ministro all'ambiente e alle collettività locali



VAI ALLA RUBRICA | 

LIBRI

Vino: da Cernilli "guida di servizio" per enoappassionati

Da Nord a Sud, il mondo del vino alle Terme del Tettuccio di Montecatini dove, nell'ambito della seconda edizione di Food &

