



Condominio Amico.net 2 in 1

Un sito web per la trasparenza

Un gestionale per una facile amministrazione

VISITA IL SITO

News - Eventi

Vedi tutte le news »

Sushi e Bollicine: al Romeo hotel un nuovo menu tutto da scoprire
Sushi e Bollicine è il nuovo menu del ROMEO Sushi Bar & Restaurant che accosta gli originali sapori dell' ...**Leggi tutto»**

Alcass garantisce la qualità a partire dalla confezione.
Strategie produttive d'avanguardia e spirito green. Alcass player di riferimento su ...**Leggi tutto»**

Calze GT e RelaxSan: il benessere che ti accompagna passo dopo passo.

Calze GT player di riferimento nel settore delle calze medicali, dell' ...**Leggi tutto»**

Porta in tavola il Minestrone:



Splendide soluzioni per soggiorni di lavoro
o di piacere nel cuore di Verona...

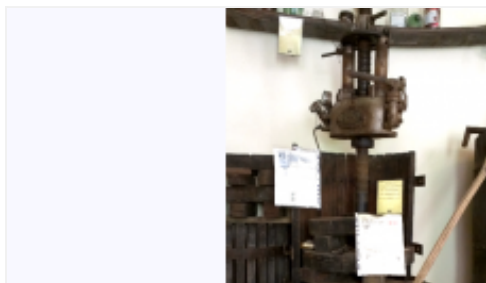


Home » Cristina vannuzzi landini » Mondo vino » A firenze al "museo del vino" incontri ad hoc per discutere sul vino

A FIRENZE AL "MUSEO DEL VINO" INCONTRI AD HOC PER DISCUTERE SUL VINO

COMUNICATO STAMPA

Il vino? Se ne discute nel "suo" museo con





incontri ad hoc

*Sabato 10 maggio appuntamento tra storia e gusto
con Carlotta Cianferoni (direttrice Museo Archeologico) per
scoprire i segreti dell'Etruschello*

Firenze, maggio 2014

Sabato 10 maggio al "LittleDavid" in via Martelli 14r in scena il terzo appuntamento di "**Convinum**", il ciclo di incontri simposiali a metà strada tra gusto e cultura: degustazione, visita al museo del vino, abbinamenti e approfondimenti tematici con un'ospite d'eccezione. A raccontare il vino in prospettiva storica - dalle origini del vino degli etruschi, romani e attraversando la Firenze medievale- sarà infatti la dottoressa Carlotta Cianferoni, direttrice del museo Archeologico Nazionale di Firenze.

Un'occasione di avvicinarsi al mondo del vino in maniera completa e multidisciplinare, per scoprire non solo i dettagli tecnici – l'esame visivo, olfattivo e gustativo – ma anche tutto quanto c'è da sapere sul vino in chiave culturale.

L'appuntamento è per le 17: dopo la visita a Winex, la struttura museale con 500 oggetti storici dedicata al mondo della viticoltura italiana e allestita all'interno del locale, sarà la volta della dottoressa Cianferoni che andrà ad illustrare il modo in cui il vino era vissuto dai nostri antenati.

Seguirà una degustazione di tre vini legati al contesto: verrà assaggiato il **Chianti Etruschello 2011 del Casolare di Luggiano, il Luggiano riserva 2008** e una riproduzione del vino etrusco elaborata da Giuseppe Ippa, titolare del "Little David" e appassionato di enologia archeologica. Infine, il buffet di specialità regionali per approfondire la discussione su quanto si è appena scoperto.

Il brand Etruschello identifica quei vini sì contemporanei ma realizzati secondo i vitigni autoctoni del periodo etrusco e criteri caratteristici del passato, mentre Ippa riproporrà la vera bevanda coeva, speziata ed elaborata con tecniche di vinificazione antiche. E' lui che, ricostruendo quel vino con rigore scientifico - prendendo spunto dalle analisi da parte di archeologi di resine speziate ritrovate all'interno di anfore vinarie da trasporto - ha creato un collegamento tra i vini dell'epoca e quelli attuali. "Del resto – spiega Ippa – 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”.

Il vino era di notevole importanza per il popolo etrusco, tanto da diventare uno dei prodotti più importanti del loro commercio nel Mediterraneo: veniva consumato principalmente nelle occasioni importanti come riti funebri o simposi. Era uso degli Etruschi aggiungere al vino ingredienti di ogni genere: formaggio, miele, alloro e spezie come cannella, chiodi di garofano, ecc... e allungato con acqua, anche di mare, che veniva dosata in base alla volontà - nel caso del simposium - del padrone di casa o del simposiarca.

Per info:
info@littledavid.it
055.2302695

Cristina Vannuzzi Landini

A Firenze al "museo del vino" incontri ad hoc per discutere sul vino

[Tutti gli articoli >](#)

Chi sono

Commenti (0)

Contatta



Cristina Vannuzzi Landini

Nata a Firenze é esperta in comunicazione, ufficio stampa e merchandising.

Collabora con importante Studio Legale per internazionalizzazione della P/M impresa italiana verso USA, Cina e Brasile.

Collaborazione – settori food and beverage, lifestyle, locali, eventi, fashion, cosmetica, interviste chef e vip person con Name Magazine, Premium Magazine, Eventi Dop, Cavolo Verde Web Magazine, Winefashioneurope magazine, Ciboevino web magazine, World Wine Passion magazine anglo/italiano, Aeroflot Magazine, testata giornalistica della linea aerea russa e per Carpe Diem Club, testata Slovena.