

Toscana News 24

Home

Notizie ▾

Rubriche ▾

Meteo

Oroscopo

E-shop



The best banners
on the best sites



Convinum, terzo appuntamento

Redazione 9 maggio 2014 Eventi

Firenze. Sabato 10 maggio al LittleDavid, in via Martelli 14r, va 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, toccherà alla dottoressa Cianferoni 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.

(di **Cristina Vannuzzi Landini**)

