



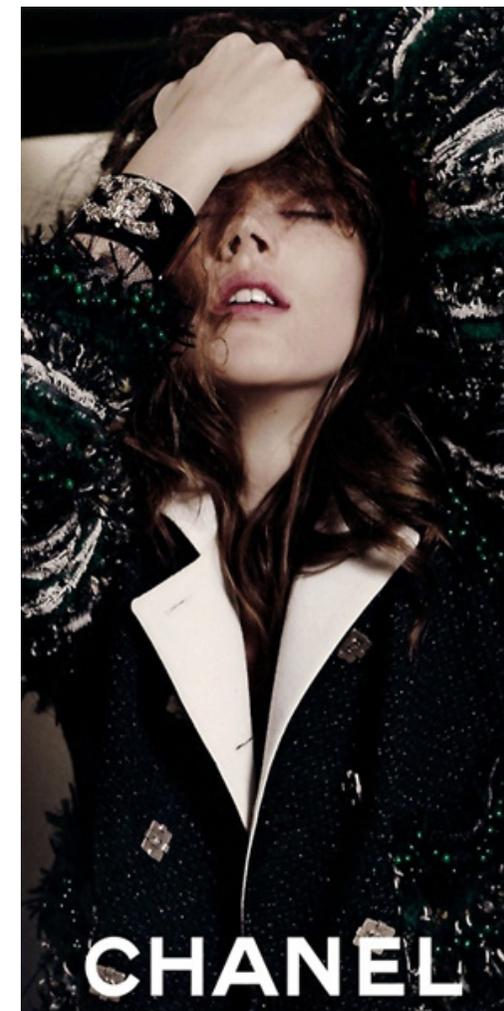
Wall Street International

GOURMET



Dalla vigna alla cantina scoprendo l'archeologia

26 apr – 21 giu 2014 presso il Museo del Vino, Firenze





Firenze è una città perennemente “da scoprire”: le sue stradine, l’Oltrarno e le botteghe storiche ormai sempre più rare, i viali che portano fino al Piazzale Michelangelo, i cancelli chiusi, i portoni... ma se si riesce a sbirciare attraverso i muri, i pergolati, le grate e le persiane si possono scoprire dei mondi impensabili, dei giardini dalla bellezza sconcertante, celati, ma spudorati nella loro bellezza. E così anche il centro storico, fatto di palazzoni severi, eleganti, classicheggianti, ma che si aprono ad attività nuove, ad artigiani illuminati, ad arte e cultura, a collezioni impensate, a musei...

Come il Museo del Vino, nato in via Martelli: un’esposizione permanente dedicata al ciclo di lavorazione della vite e del vino, con oltre 500 oggetti storici, a partire da alcuni autentici reperti etruschi, romani e medievali concessi dal Museo Nazionale Archeologico di Firenze. Il Museo del Vino di Firenze è la prima realtà del genere, espressione dell’intera Italia vinicola; forte della presenza in una città dalla forte vocazione vinicola e museale, nelle due sale “Winex” (sintesi di Wine Exposure) intende mostrare tutti i passaggi che dal tralcio di vite portano fino alla bottiglia di vino, celebrando il forte retaggio dei saperi del territorio.

Ecco un’occasione unica per imparare qualcosa di più sul mondo della vigna e della

cantina: la prima stanza – impreziosita da un decanter etrusco, un “kantharos” (coppa), un’anfora e una brocca – è dedicata al rapporto tra l’uomo e la vigna, con una raccolta di oggetti caratteristici delle fasi di lavorazione dei tralci, mentre la seconda ripercorre i momenti del passaggio da mosto a vino. Il “Lagynos” di acroma, antenato degli odierni decanter, risale al II secolo a.C. e veniva usato durante i simposi, mentre il kantharos proviene da scavi nella necropoli di Poggio Buco risalente al VII secolo a.C. ed era una coppa diffusa sia presso i Greci che gli Etruschi. L’anfora, formata da un impasto più fine del normale, lascia intendere che venisse usata per il contenere il vino più pregiato rispetto a quello consumato quotidianamente, mentre la brocca – scoperta nel 1985 in Piazza della Signoria durante alcune operazioni di scavo nel pozzo della Torre degli Umberti – risale alla seconda metà del XIII secolo.

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 didattico, in modo da offrire un valore aggiunto a fiorentini e turisti. Vorrei che il museo potesse diventare un’attrazione per far conoscere ai visitatori di Firenze una parte importante del made in Italy enologico. Sono riuscito a ottenere in concessione dal Museo Archeologico preziosi reperti storici, anche in virtù del fatto di poter fare da “ponte” ideale tra passato e presente”.

Infatti, fino a giugno il Museo del Vino di Firenze ospita un ciclo di sei appuntamenti tra storia, tecnica e gusto per scoprire i segreti e degustare rossi e bianchi made in Tuscany. Si tratta di Convinum, 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 in prospettiva storica, dalle origini del vino degli etruschi, romani e attraversando la Firenze medievale. E ancora, una carrellata di proposte che orbitano attorno al bicchiere: la vigna, il mondo dei sommelier e i vini biologici. Gli incontri si protrarranno fino al 21 giugno, in orario pomeridiano, e saranno della durata di due ore: ogni appuntamento è preceduto da una visita a Winex, cui segue il simposio tematico vero e proprio con una serie di incontri – con la sommelier Paola Caroti Ghelli, la produttrice Annalisa Busani, la direttrice del museo nazionale archeologico Carlotta Cianferoni, l’agronomo Marco Mazzarrini, l’enologo Mirko Niccolaie Giovanni Roncaglia (Soprintendenza archeologica della Toscana) – seguiti da una degustazione di tre diversi vini legati al contesto, forniti da prestigiose case vinicole. Infine, un buffet di specialità regionali per approfondire quanto si è appena scoperto.

Gli incontri si terranno nella sala conferenze del locale, arricchito da un giardino interno dove si trova una statua in pietra serena ispirata al David di Michelangelo (da cui prende il nome il Daviddino, inserito tra due coppie di cariatidi del XVII secolo).

I prossimi incontri e le aziende partecipanti:

26 Aprile – Vini biologici, Cavalierino

10 Maggio – Storia del vino, Etruschello

24 Maggio – La vigna, Poggio Amorelli

7 Giugno – L’esame visivo, olfattivo, gustativo, Mormoraia

21 Giugno – Il consumo del vino nella Firenze medievale, Terre Nere

Museo del Vino

Via Martelli, 14/R

Firenze 52100 Italia

info@littledavid.it



Cristina Vannuzzi Landini

16 aprile 2014



0



0



0





Articoli correlati