

Home > Rubriche > Life Style > **Il vino degli Etruschi**

Il vino degli Etruschi

Lunedì, 18 Agosto 2014 22:23



Cosa bevevano i nostri antenati? E soprattutto, il loro vino era come il nostro? Sappiamo che i gusti sono cambiati, come sono mutate le tecniche di vinificazione. Sappiamo che i romani erano soliti diluire il vino con acqua e che per allungarne la conservazione aggiungevano le sostanze più disparate: dal semplice miele alla calce.

A Firenze, un ristoratore, appassionato di archeologia e enologia, ha deciso di unire le sue passioni andando alla scoperta di antichi sapori partendo dai misteriosi Etruschi.

Giuseppe Iuppa, ha così dato vita a Winex, struttura museale dedicata al mondo della viticoltura italiana, ospitata nei locali del suo ristorante a due passi dal Duomo e creato lato l'Etruschello, il brand che oggi identifica quei vini contemporanei ma realizzati secondo i criteri caratteristici dei nostri antenati. Iuppa ripropone anche la speziata bevanda gradita agli antichi palati, elaborata con le loro tecniche di vinificazione a partire da vitigni autoctoni.

Si è voluto così creare una sorta di collegamento tra i vini bevuti dagli Etruschi e quelli prodotti oggi usando le stesse tecniche di vinificazione in una sorta di viaggio a ritroso nel tempo. Attraverso l'imprimatur del marchio Etruschello, vengono così identificati i vini risultato di un'accurata selezione delle uve da vitigni autoctoni risalenti al periodo etrusco, ricostruita con rigore scientifico partendo dalle analisi fatte su resine speziate ritrovate all'interno di anfore vinarie da trasporto e sui metodi di vinificazione.

Il vino per il popolo Etrusco era un'importante base di commercio e veniva consumato con l'aggiunta di ingredienti che a noi possono sembrare fantasiosi come: formaggio, alloro, cannella, chiudi di garofano, miele e veniva allungato con acqua spesso anche di mare.

Un viaggio affascinante nella storia e nei suoi sapori.

Roberta Capanni

Tweet <0 Like One person likes this. Sign Up to see what your friends like. +1

Pubblicato in: [Life Style](#)

Super User



Ultimi da Super User

- [Un orto davvero a Km zero](#)
- [Tutto il "buono" della pasta madre](#)