



UN DECANter ROMANO AL MUSEO DEL VINO DI FIRENZE

Canale: **News**

12 VISUALIZZAZIONI

Mi piace

0

Tweet

0

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".

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 invaso 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.

FONTE: [Ansa](#)

COMMENTI



Pubblica anche su Facebook

Stai pubblicando come **Marco Gemelli** ([Modifica](#))

Plug-in sociale di Facebook

Canali

Il progetto	Ass. Donne del Vino
Oscar del Vino	Aziende
Protagonisti del vino	Spot tv
Storia	Storie ed uomini
Enolitech	Videocorsi-Sommelier
Eventi	Vinitalia per te

Suggerimenti

	<p>Italesse 720 Visualizzazioni</p>
	<p>Federico Quaranta 636 Visualizzazioni</p>
	<p>Vino passione 'trasversale' al congresso Ais 221 Visualizzazioni</p>

CANALI

Il progetto
Ass. Donne del Vino
Oscar del Vino
Aziende
Protagonisti del vino
Spot tv
Storia
Storie ed uomini
Enolitech
Videocorsi-Sommelier
Eventi
Vinitalia per te

NETWORK

Eccellenzeitaliane.tv