BIANCO, ROSSO E... ROSATO:

IL VINO

Sin dai tempi più antichi gli uomini conobbero l'uva e ben presto capirono che dalla fermentazione del suo succo si otteneva una bevanda gradevole ed inebriante. Il vino è medicina di molti mali, vena feconda di facili gioie per ogni età e in ogni tempo, non invano la mitologia lo ha innalzato agli onori dell'Olimpo, e la religione lo ha consacrato ai più sublimi misteri.
La collezione con linguaggio semplice propone un rapido excursus "dentellato" tra le varie fasi che dalla pianta, la vigna, e quindi dal grappolo portano alla produzione del vino ed al suo consumo sottolineando tutti i vari aspetti che hanno dato, al vino, l'adeguato appellativo di "nettare degli Dei".

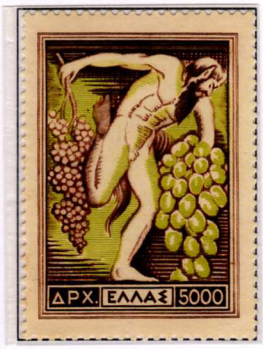
PIANO DELLA COLLEZIONE

	Fogli
TITOLO E PIANO	1
MITOLOGIA E CENNI STORICI	
• *Il mito di Bacco*	3
• *La simbologia*	1
• *La diffusione della vite*	1
IL VINO	
• *L'invecchiamento*	6
• *La degustazione*	2
• *I vini celebri*	12
• *I derivati del vino*	6
• *Il vino bevanda da tavola*	1
VITIS VINIFERA	
• *Morfologia*	1
• *L'uva*	4
• *La vendemmia*	4
• *La Pigiatura*	3
L'UOMO E IL VINO	
• *L'attività di promozione*	8
• *Il commercio*	1
• *L'attività di salvaguardia*	3
• *L'alcolismo*	3



In epoca classica, Bacco è essenzialmente il dio del vino e del delirio mistico.



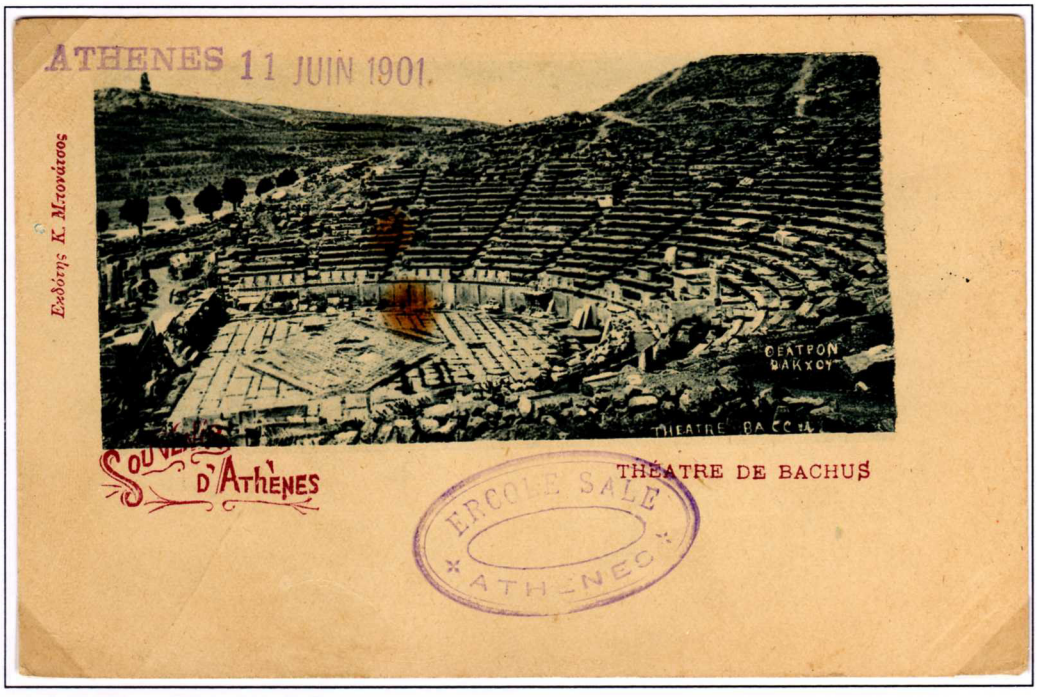












Grecia 1901 : Cartolina Postale da 5 lepta.



Prova di lusso.



Bacco e Satiro



Le sue feste presero il nome di Baccanali. Il tipo arcaico di Dioniso è quello di Dio barbuto, inghirlandato di pampini d'uva, nel pieno vigore degli anni.



Bacco e la Ninfa Acme





Satiro che suona e *Satiro bevitore*





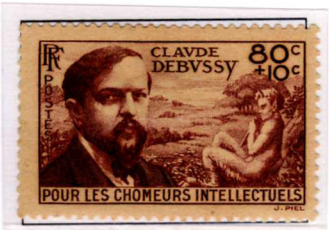


Nella maggior parte delle raffigurazioni è accompagnato da un gioioso e danzante corteggio di Satiri, di Sileni, di Fauni, Tiadi e Baccanti.





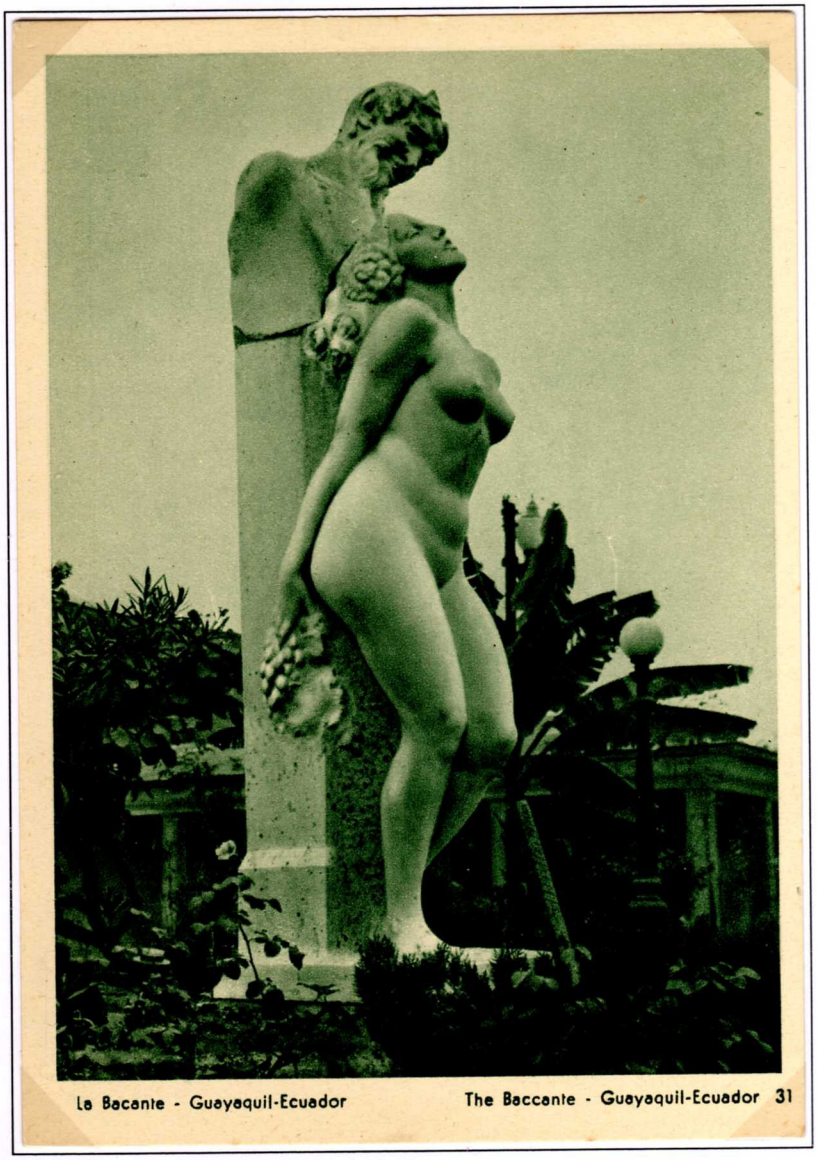
Bacco sul carro di Thespi



I riti di Bacco si svolgevano nel clima dell'ebbrezza orgiastica.







Ecuador : Cartolina Postale da 0,15 centavos.

Secondo la mitologia, Cerere, antichissima divinità romana delle messi e dell'agricoltura, era considerata la creatrice dei raccolti, il suo culto come quello di Dioniso, fu introdotto nel 496 a.C. a Roma, e Cerere ebbe il suo santuario sull'Aventino.



Svizzera: Cartolina Postale 1916. La dea Demetra (Cerere), nell'atto di fermare la furia incendiaria di un legionario romano.















Nell'Antico Testamento il grappolo simboleggia la fertilità della Terra Promessa, vi si legge: " Giunti nella valle di Escol tagliarono un tralcio con un grappolo di uva e lo portarono con una stanga in due ".

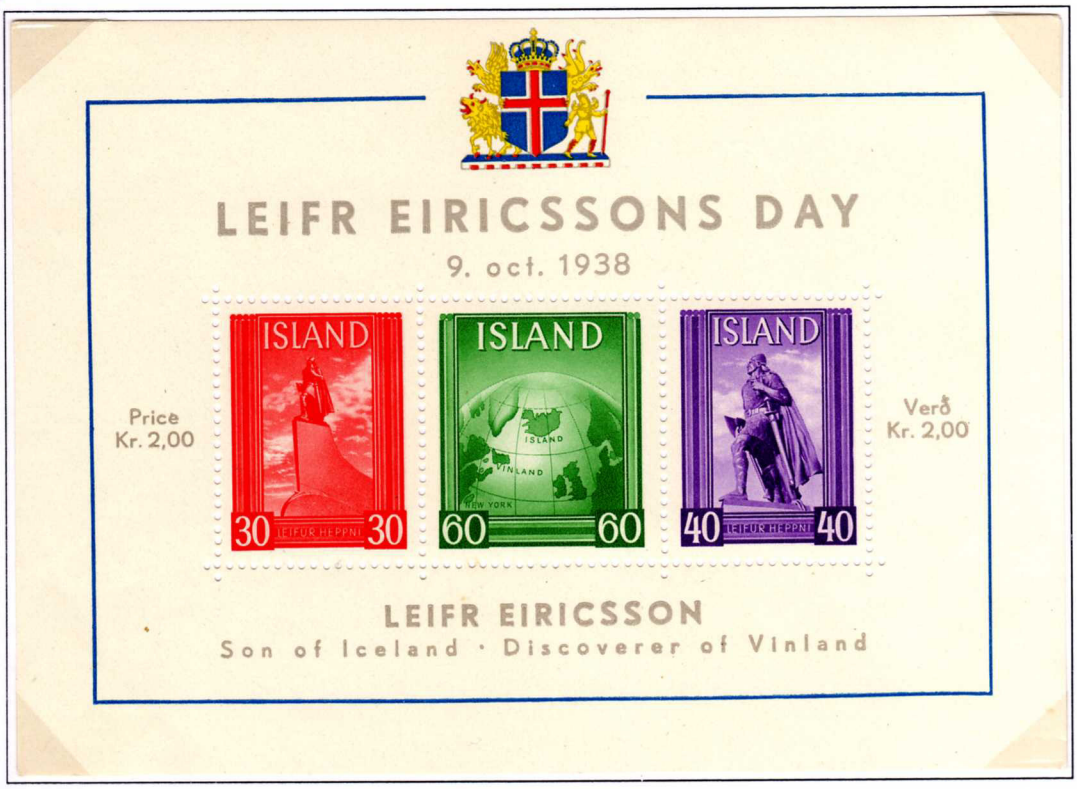




La vite ebbe larga diffusione con l'espansione del dominio romano nel Mediterraneo.







Importanti dal punto di vista enologico sono le scoperte, ad opera di navigatori, delle specie americane selvatiche, infatti il navigatore Leif Ericsson, islandese d'origine, chiamò una zona occidentale della Groenlandia "Vinland", appunto perché coltivata a vite.







1883 - Piego da Pergola , che ha nello stemma del comune la vite, per Città di Castello.







La vitis vinifera è la vite comune o vite euroasiatica. La pianta è un arbusto quasi sempre rampicante con portamento irregolare, che per crescere si attacca a dei sostegni mediante i viticci. Ha un fusto contorto e nodoso anche di lunghezza notevole da cui si dipartono numerosi rami, detti tralci.







Germania 1939, Cartolina Postale da 6 pfennig



Il frutto della vigna è il grappolo d'uva, una superba riunione di chicchi.





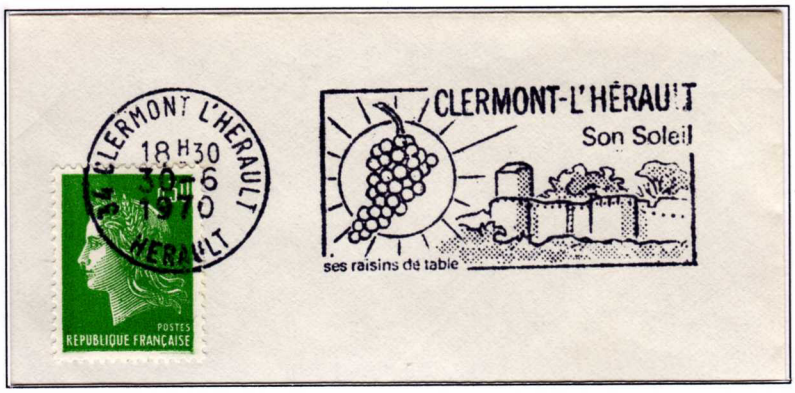




La coltivazione dell'uva da tavola, ha bisogno di una particolare cura, inoltre deve soddisfare il palato e l'occhio dei buongustai.











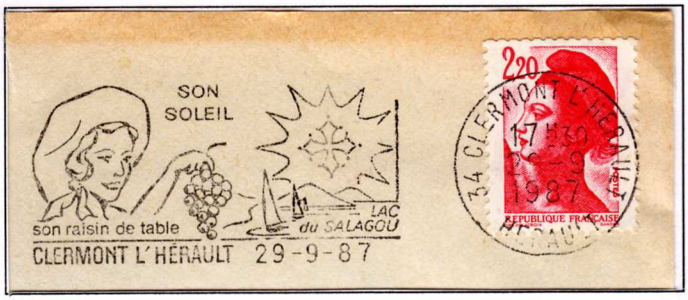




Russia 1957, Cartolina Postale da 40 k.

L'uva ha un potere nutritivo superiore a quello di ogni altro frutto fresco e succulento.
E' facilmente digeribile, molto ricca di zuccheri (fruttosio e glucosio), di vitamine (A, B, C), di minerali (potassio, fosforo, calcio, magnesio) e di enzimi (o fermenti) che sono di aiuto ai processi digestivi gastrointestinali.













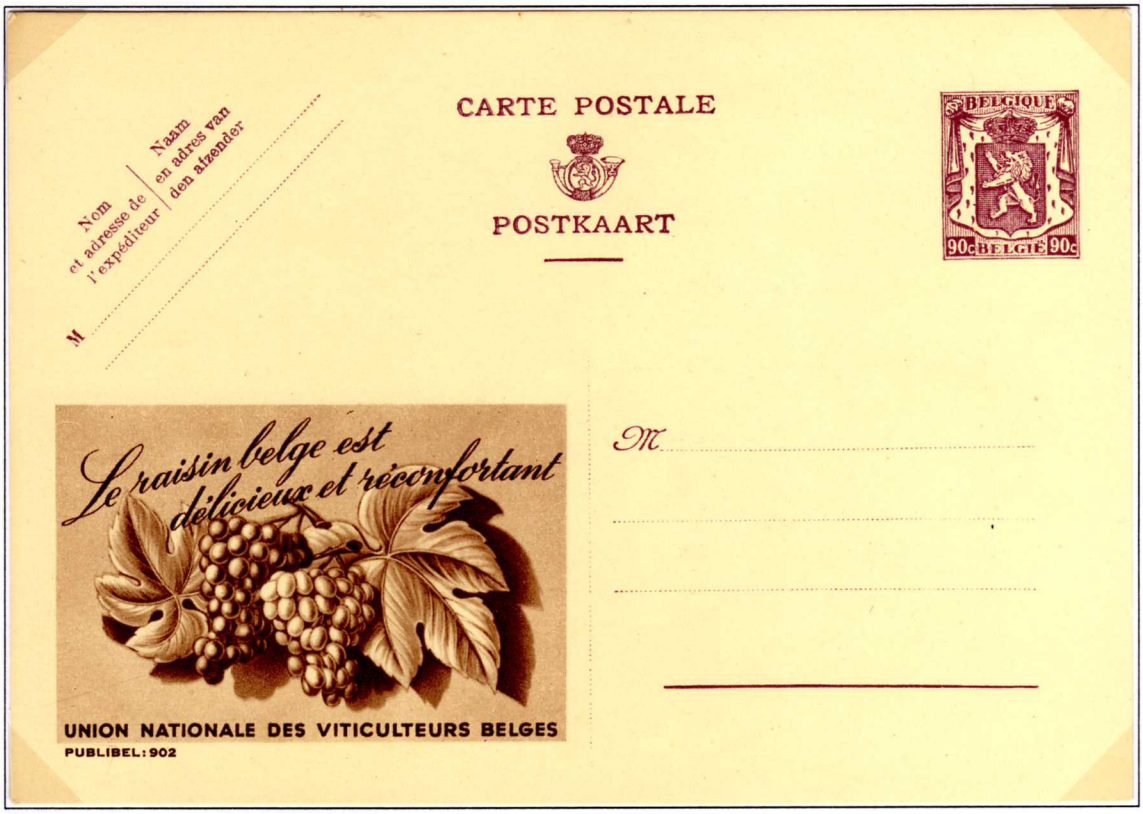
Ai bambini fino ai due anni conviene darla come succo, oppure priva di buccia e di semi (detti vinaccioli).











Belgio 1944 Publibel da 90 c..



Non sono pochi i testi e quindi autori che, ricordando le proprietà energetiche dell'uva, decantano la famosa "cura dell'uva", citiamo alcune delle proprietà dell'uva messe in particolare risalto: energetico muscolare e nervoso, stimolante e decongestionante epatico, colagogo, ringiovanisce la pelle , precisando altresì che essa manifesta sicuri effetti diuretici, lassativi, eliminando l'acido urico e provocando ipersecrezione biliare.





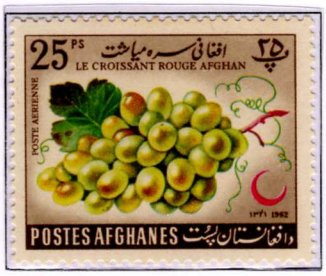
Belgio - Cartolina Postale con tassello pubblicitario e affrancatura da 1 f. spedita da Gent il 09.04.1931..



Repubblica Federativa Popolare Jugoslavia 1984, busta postale da 3 dineri..

La vendemmia si esegue quando l'uva è al giusto punto di maturazione. Controlli periodici eseguiti nei singoli vigneti permettono di seguire l'andamento della maturazione e di stabilire il momento giusto per la vendemmia.

















Le modalità della vendemmia variano da regione a regione e l'uva si stacca dai tralci con roncole, coltelli o meglio con apposite forbici.



*Lettera per tariffa interna (Svizzera) Rp. 10 % al retro) -4 es. del 3Rp sono della I ^ tiratura , l'altro della II^*





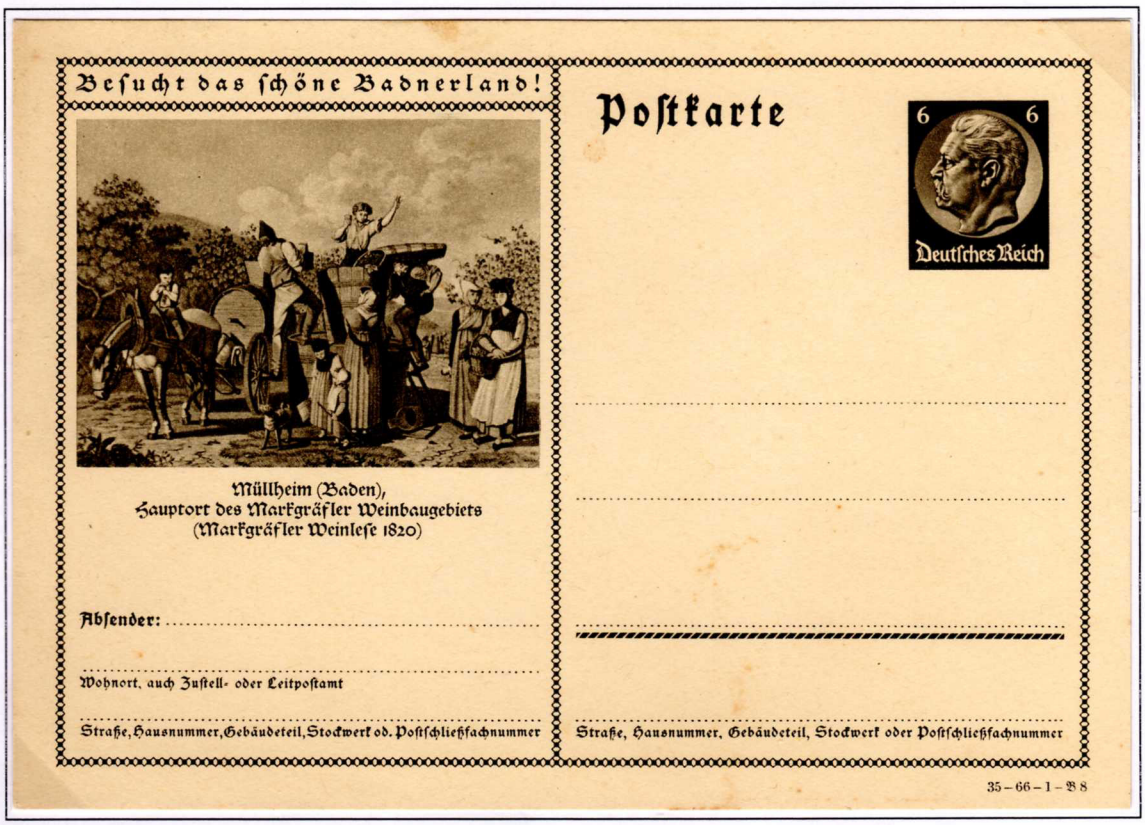








Dopo aver eliminato gli acini immaturi o guasti, viene posta in cesti di vimini, benacce e altri tipi di contenitori, tra cui la Gerla.





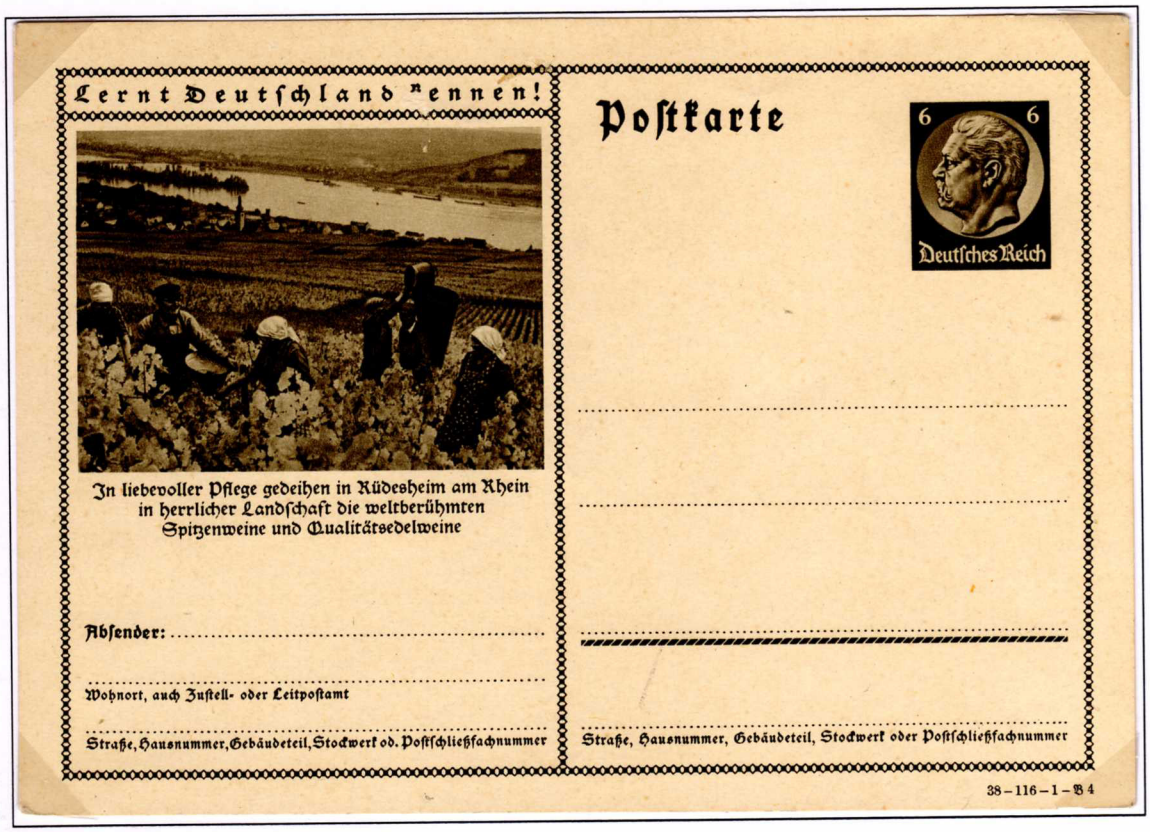








La Gerla è una grande cesta, generalmente di vimini a forma di tronco di cono rovesciato, che si fissa alle spalle per mezzo di cinghie. E' ancora lo strumento più idoneo per raccogliere a valle i grappoli per essere poi trasportati nei locali della pigiatura.













Liechtenstein .1928 cartolina postale da 10 rp.

La pigiatura dell'uva si esegue allo scopo di spremere gli acini per farne uscire il succo, onde favorire la fermentazione del mosto. Oggi si esegue con pigiatrici meccaniche.



Italia Cartolina in franchigia spedita dalla Nave Mosto a Mascalucia (Ct) il 4.11.1955.



Italia - Busta Lettera Postale recante pubblicità "Torchio continuo" con Michetti 25 c. I tipo sovrastampa rossa , spedita da Palermo a Napoli il 12.06.1922, affrancata ad integrazione con Leoni 15 c. ed annullata con guller Palermo.





Ma la vecchia tecnica della pigiatura con i piedi , è ancora adottata.







Oltre che con i piedi, l'uva può essere schiacciata con appositi bastoni. In alcuni casi la pigiatura si esegue direttamente nel vigneto entro grossi tini.





Torchio a vite tratto da un bassorilievo romano di Aquileia.





Il torchio serve a spremere le vinacce dopo la fermentazione alcolica.



Feuersbrunn - 1975 - Località vinicola (antico torchio).



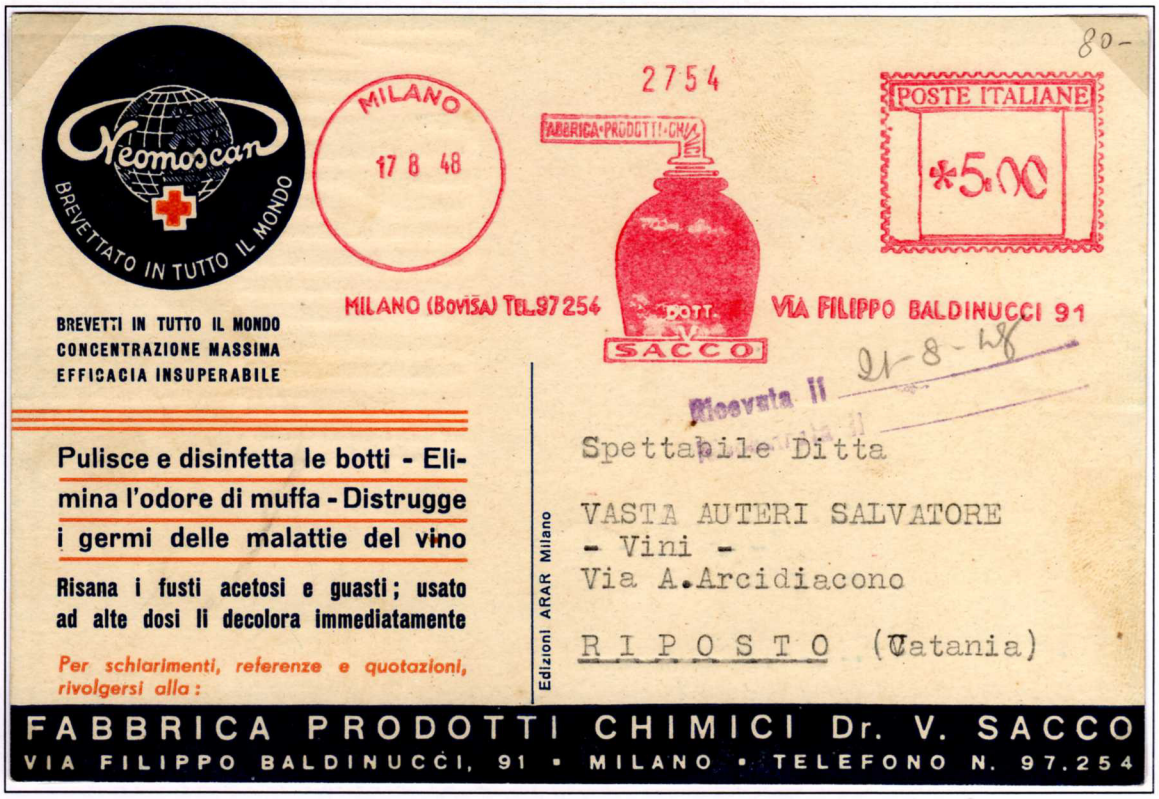


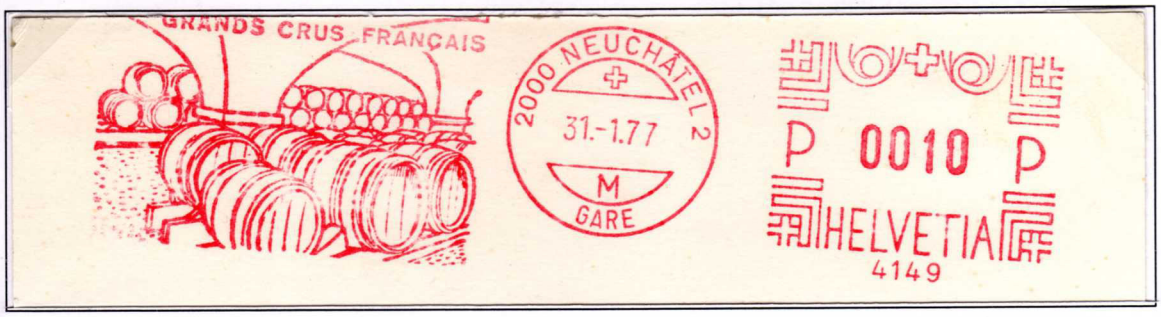




Dopo la pigiatura, il mosto viene messo nella botte o barile, precedentemente pulita e risanata con appropriati prodotti chimici.







La botte, recipiente di legno, formato da assi tenute insieme da cerchi di ferro. Il legno migliore per la sua costruzione è quello di quercia, in particolare rovere, talvolta si usano anche castagno, robinia e varie specie di acero.















E' usato per contenere e trasportare liquidi (vino, aceto, ecc,).

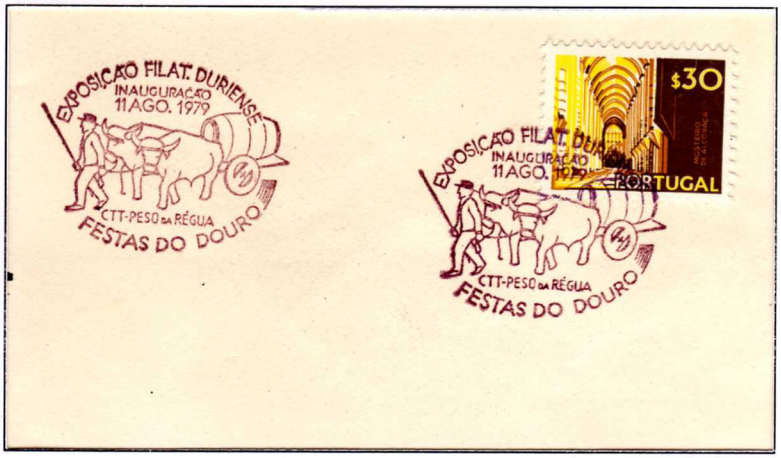


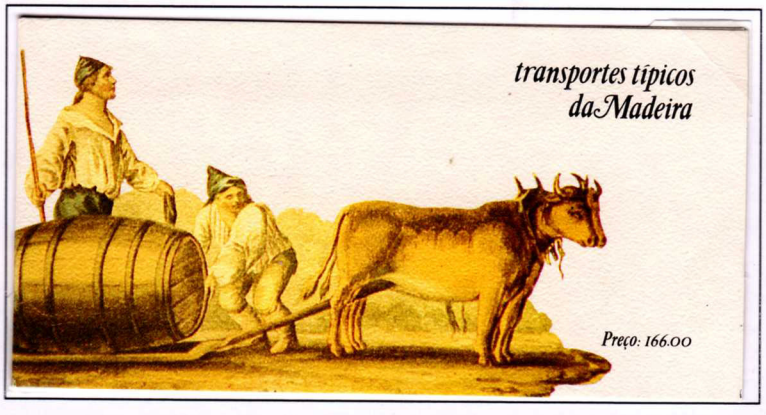




Il legno permette un lieve scambio gassoso con l'esterno ed il tannino dona al vino un colore ed un profumo particolare.







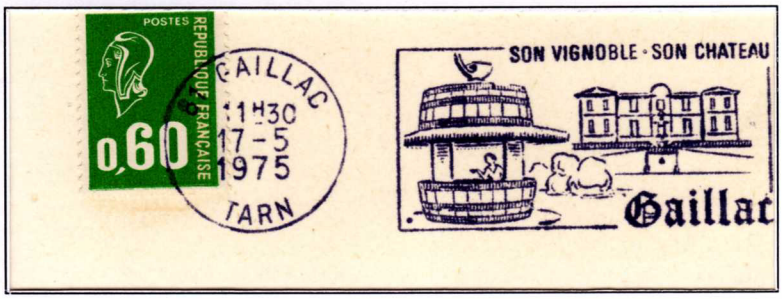








La costruzione di questi recipienti è oggi limitata a quelli che debbono contenere vini di qualità che servono per l'invecchiamento.







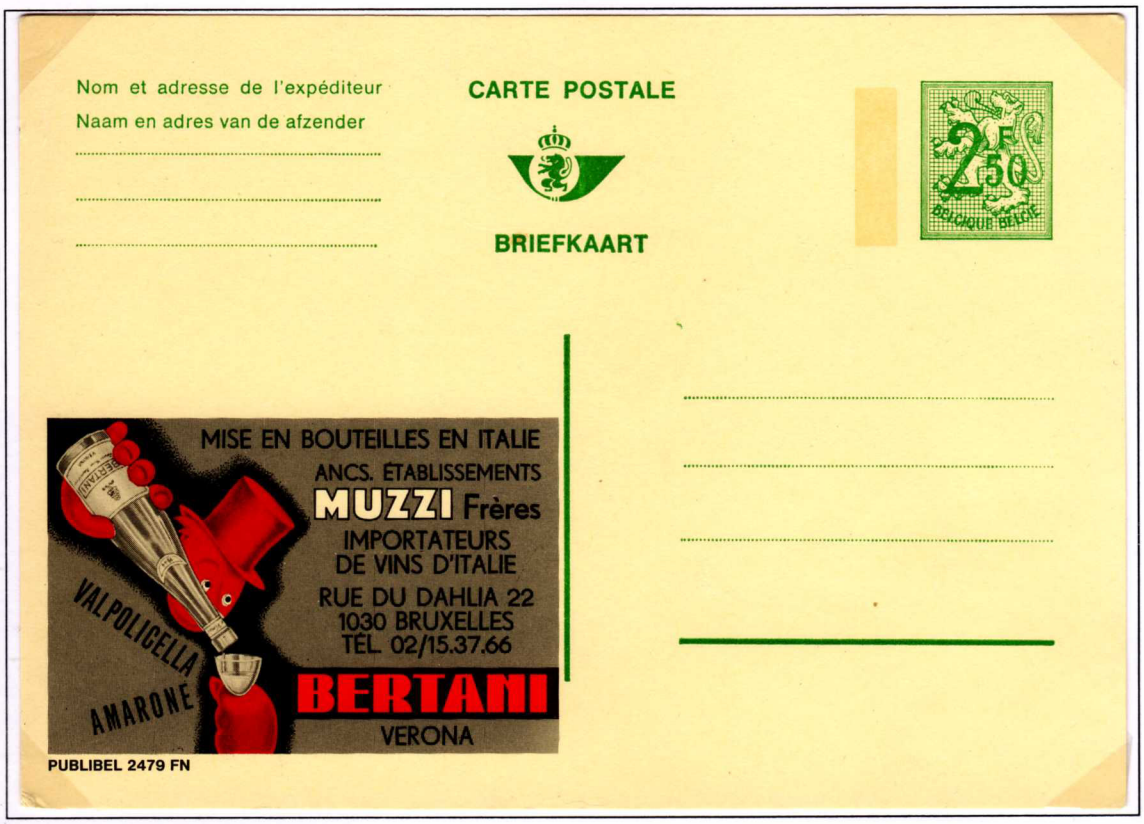






Dopo essere rimasto per un tempo più o meno lungo dentro la botte, il buon vino viene messo nelle bottiglie.



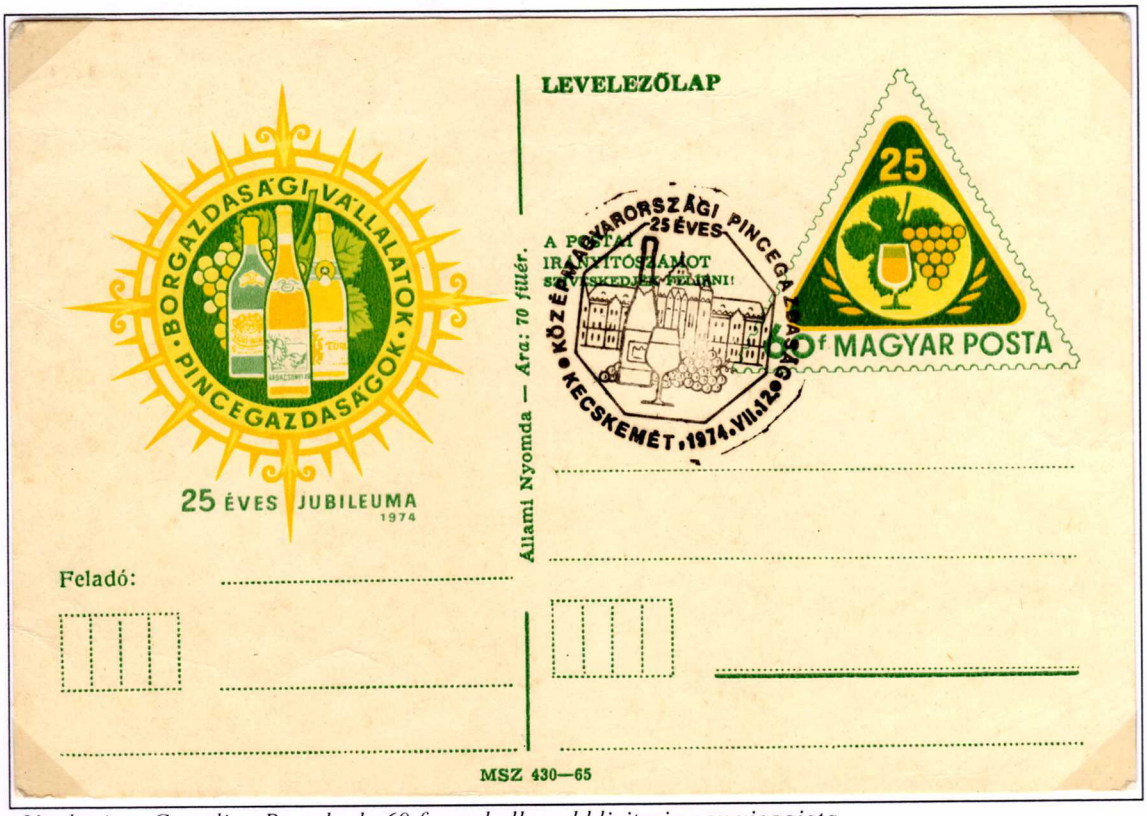




Belgio 1970 Publibel da 2,50 f.



La scelta del tappo è determinante perché il vino possa continuare a invecchiare in maniera proficua, leggermente inclinato.

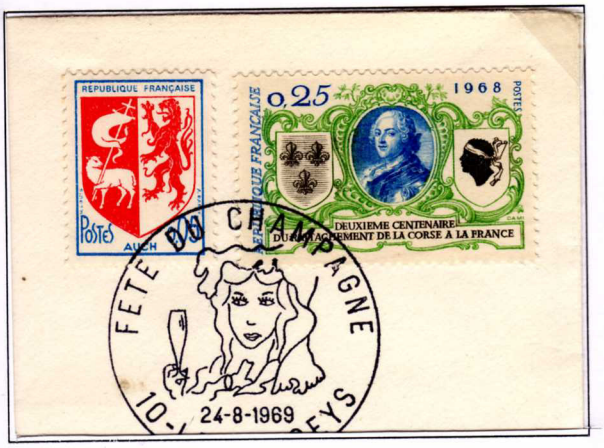


Ungheria - Cartolina Postale da 60 f con bollo pubblicitario non viaggiata..



Tappo e bottiglia.

Italia Regno: Cartolina Postale con tassello pubblicitario " Spumante Bosca" viaggiato in tariffa da 25 c. da Napoli a Castellana (Bari) il 16.09.1921.



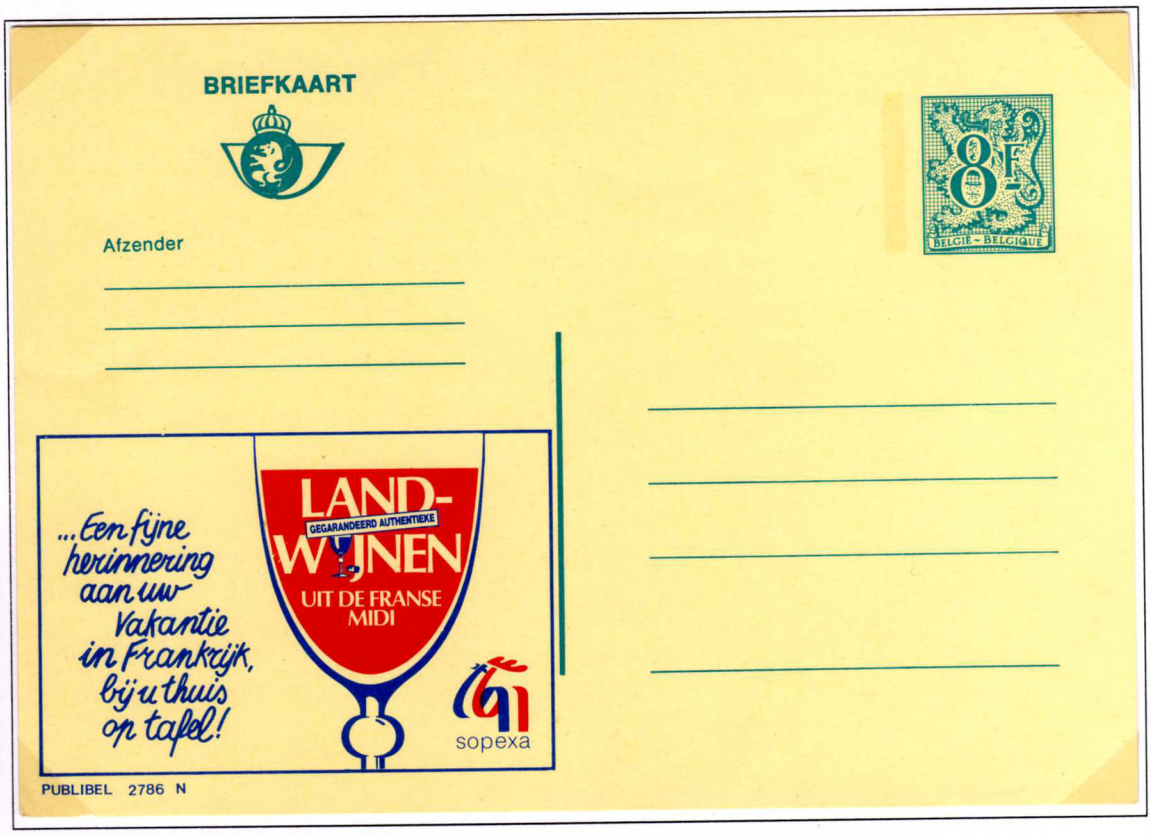


Al bicchiere spetta sempre una ben precisa funzione nella valorizzazione del buon vino che contiene.

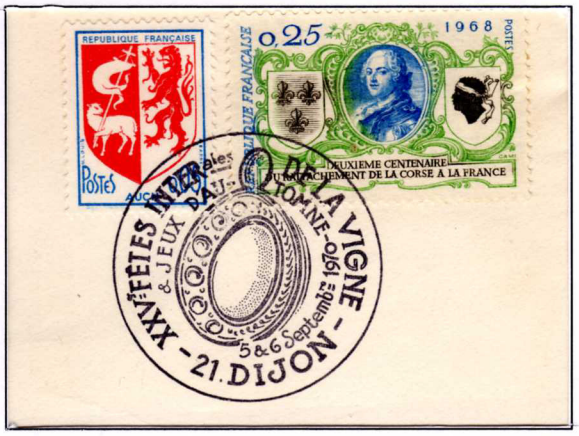








Belgio 1989 - Publibel da 8 f.

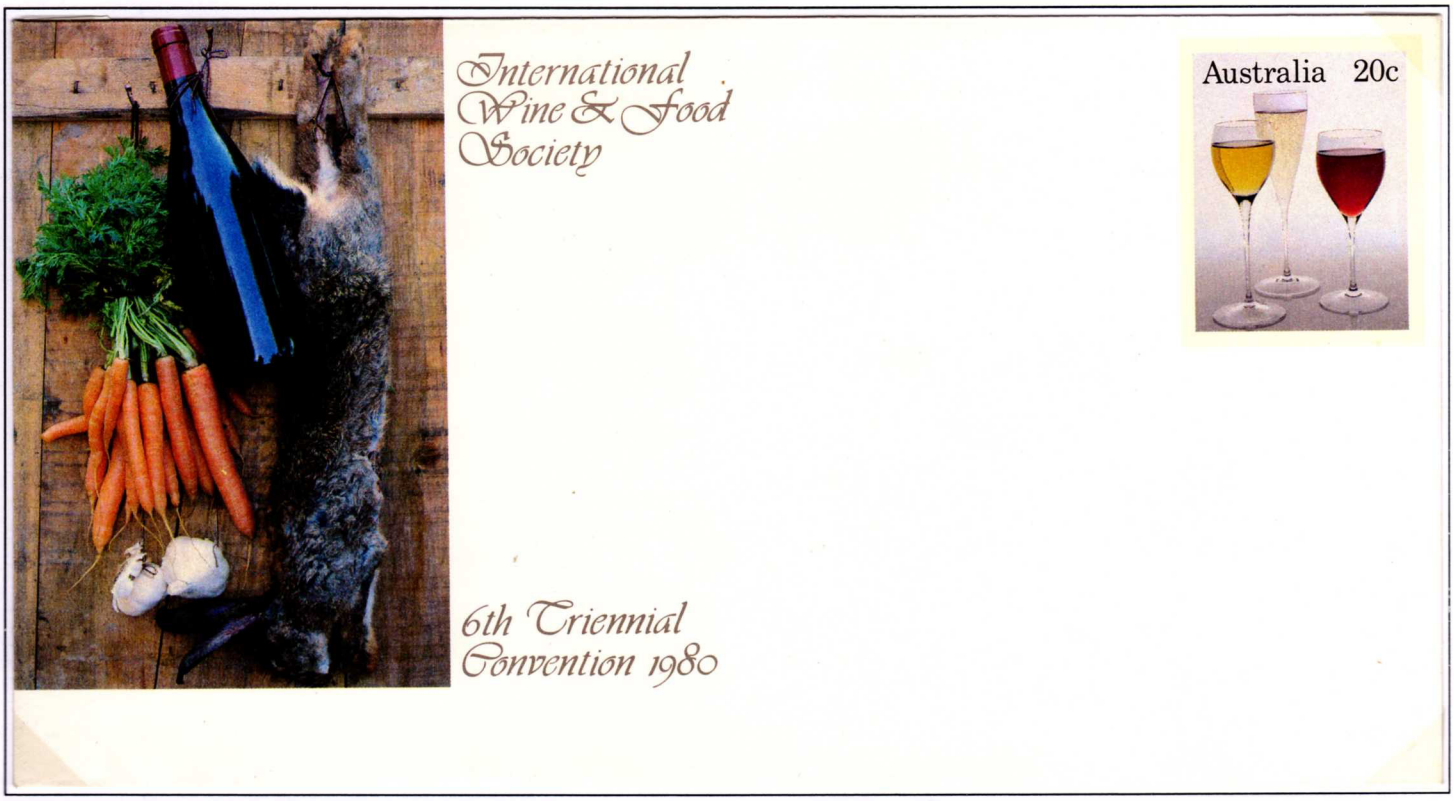




Caratteristico a tal proposito è il "tastevin", a forma di piccola tazza bassa, strumento indispensabile per i Sommeliers, per gli assaggi dei vini bianchi, rossi e rosati.







Australia - 1980 - Busta con affrancatura da 20 c. - Società Internazionale Vino e Cibo.



L'Italia è uno dei maggiori produttori di vini pregiati, tra le più celebri zone di produzione vinicola merita una citazione particolare quella del Chianti.







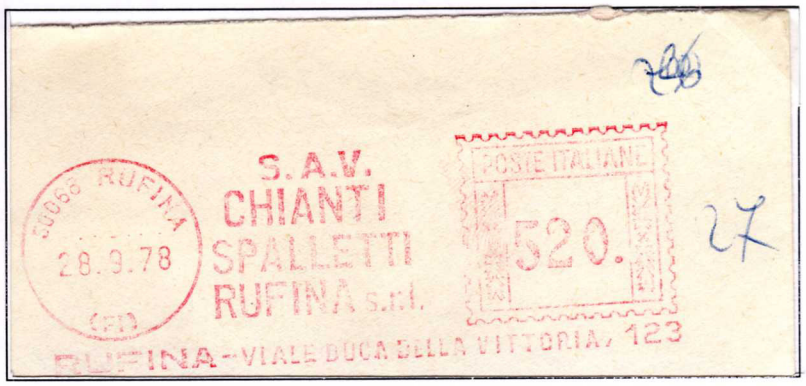


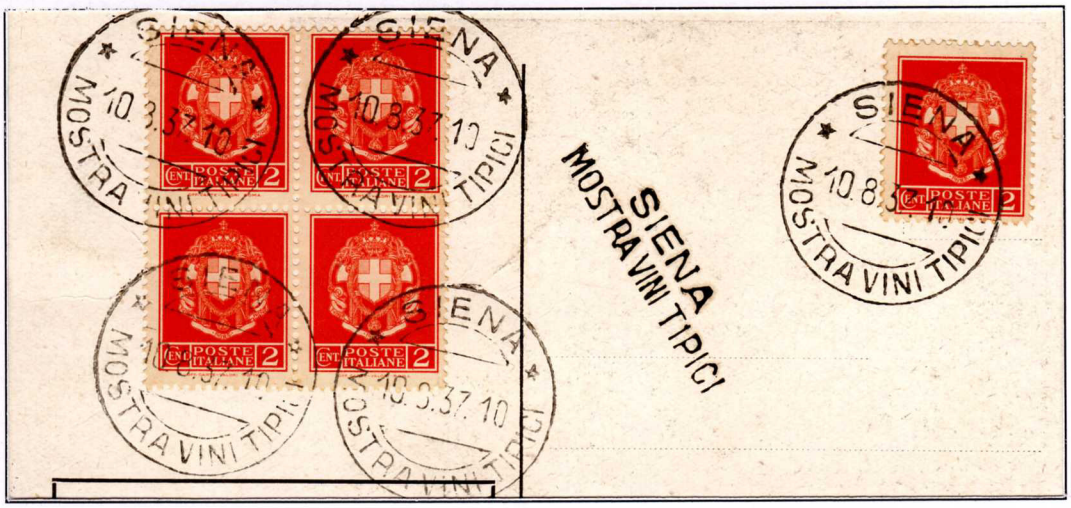




Il “ Chianti “ è il vino italiano più conosciuto al mondo.









Altrettanto importanti sono i vini della zona di Asti.





Italia - Cartolina Postale con targhetta pubblicitaria spedita da Torino a Saluggia (Vercelli).



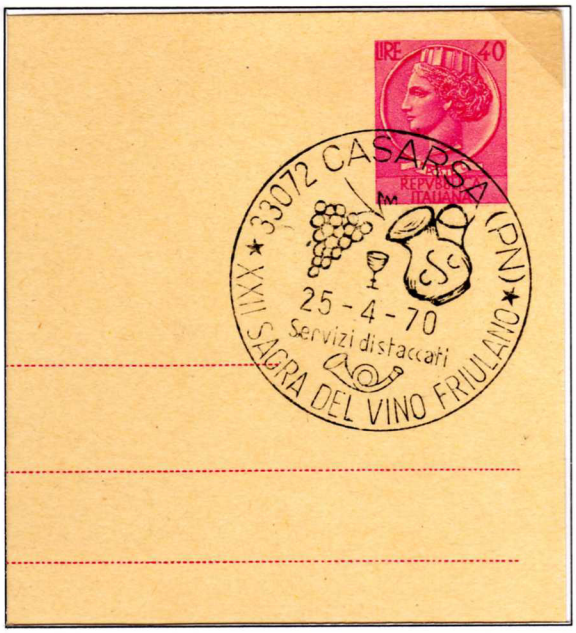
Italia - Busta Lettera Postale emessa nel 1920, recante pubblicità "Vini Calissano" non viaggiata.

Il Barolo è considerato come il grande vino italiano per eccellenza, ottenuto da uve Nebbiolo in purezza, nasce nel cuore delle colline di Langa.



Raccomandata doppio porto affrancata con 85 lire e spedita il 13.05.1950 da Milano a Barolo.





Ottimi sono anche i vini prodotti dal Friuli e dal Veneto.













Un vino brillante, che crea un'atmosfera di socialità e di festa, di voglia di vivere e di brindare: lo " Spumante ".







Italia - Busta Lettera Postale emessa nel 1920, recante pubblicità spumante "Bosca", affrancata con 40 c. e spedita il 21.04.1922 da Palermo a Catania.





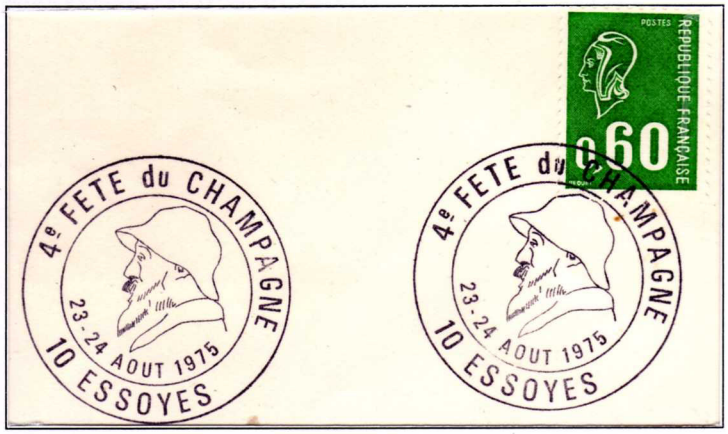
Cinzano - Azienda leader del settore spumantistico mondiale, le cui leggendarie cantine di Santa Vittoria d'Alba appartennero a Vittorio Emanuele II.





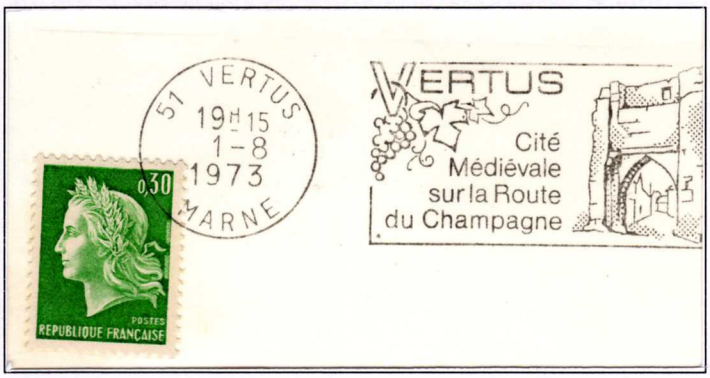






Essoyes, 1975 - Festa dello Champagne -

Un vino delle feste unico al mondo, di un bel colore, con una schiuma fine e persistente: Sua Maestà, lo Champagne. La sua zona di produzione è stata delimitata e suddivisa in quattro parti: la Montagne de Reims , la Vallee de la Marne, la Cote des Blanc e l'Aube.



Vertus,, 1973 - Città medioevale sulla strada dello Champagne

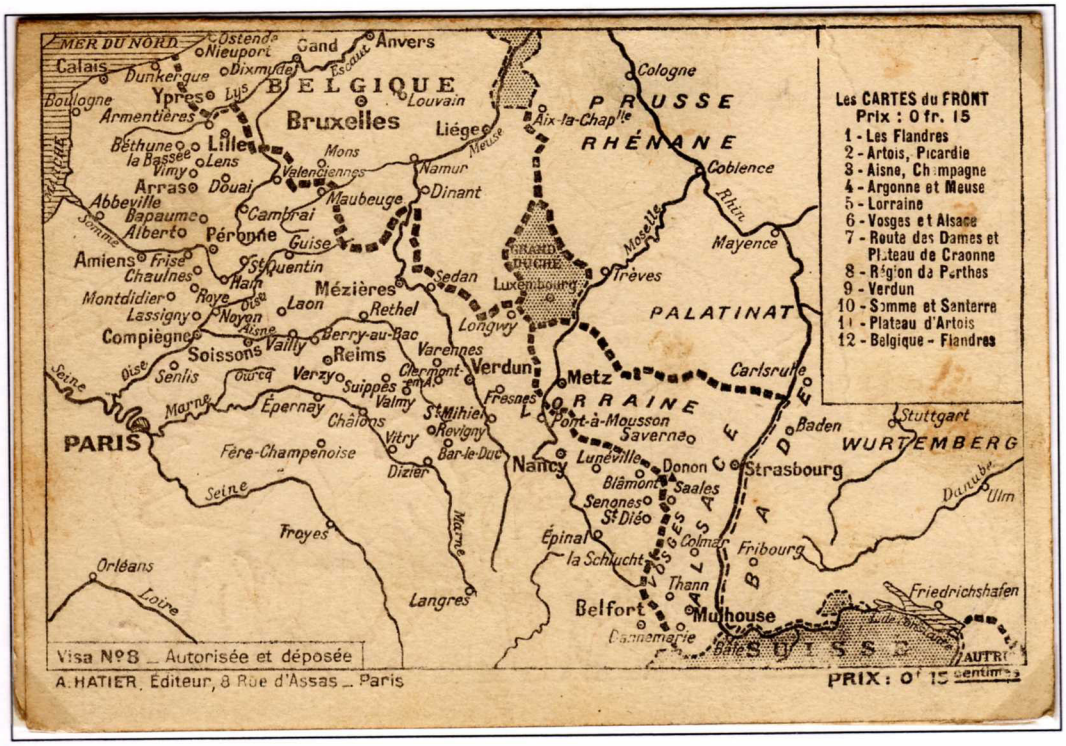


Reims, 1958 - Sulla strada dello Champagne.



Italia - Busta Lettera Postale emessa nel 1920, recante pubblicità champagne "Moet & Chandon, non viaggiata.

Il vigneto che è una delle colture caratteristiche della Francia copre più di 1.300.000 ettari.





Francia 1915 - cartolina postale in franchigia militare.



La Borgogna, lungo il fiume Saone con il Castello del Clos de Vougeot, sede della confraternita dei" Chevaliers du Tastevin".



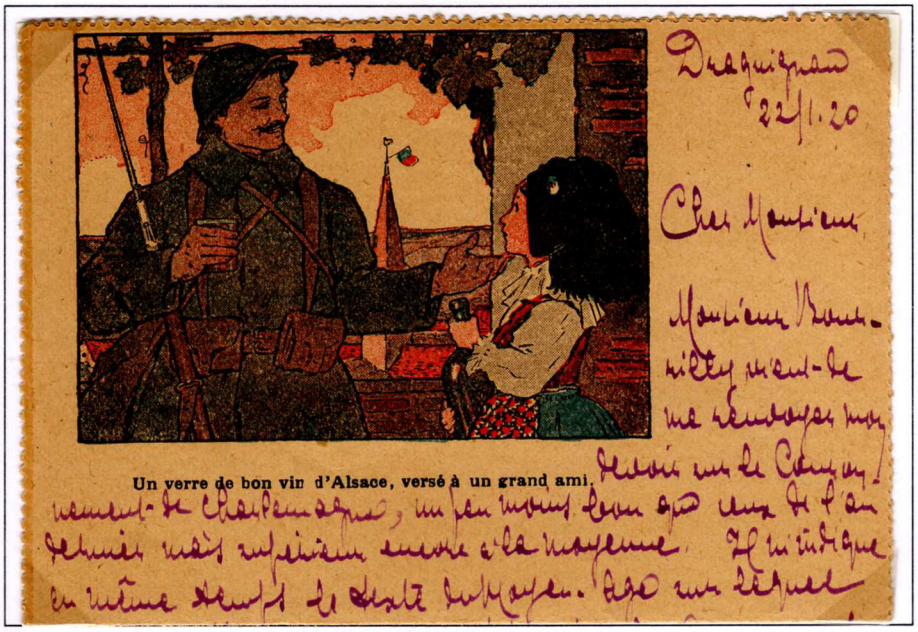






L'Alsazia, celebre per l' eccellenza della sua produzione vinicola, comprende i dipartimenti del Basso e Alto Reno. I vini ottenuti nelle zone alte sono di classe elevata, mentre quelli del piano hanno un sapore distinto che li rende adatti al normale consumo.





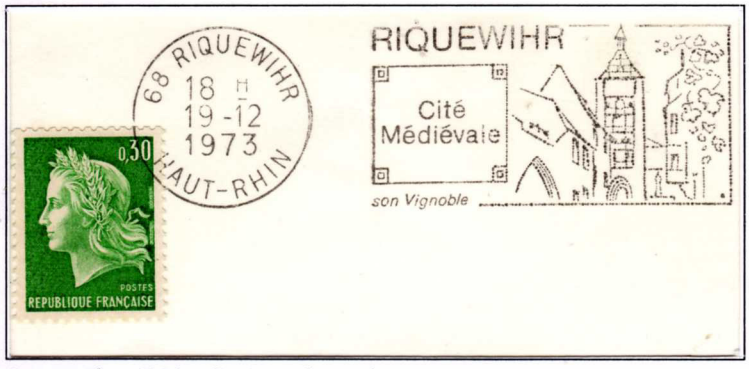
Cartolina postale francese in franchigia militare.



Wintzenheim, 1973 - La strada dei castelli - i suoi grandi vini



Dambach-La Ville 1973 - Città medioevale - sulla strada dei vini.



Riquewihr, 1973 - Città medioevale - i suoi vigneti -



Marlenheim - Porta della strada dei vini d'Alsazia -



Bordeaux, 1950 - " La sua gamma di vini incomparabili ".

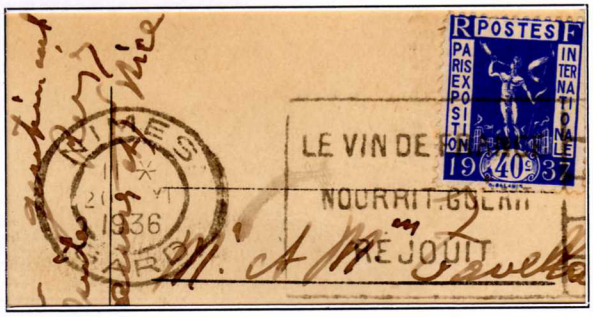


Sempre in Francia altre regioni producono ottimi vini.



Preignac, 1953 – Vino bianco unico al mondo.





Nimes, 1936 – Il vino di Francia nutre e rallegra.









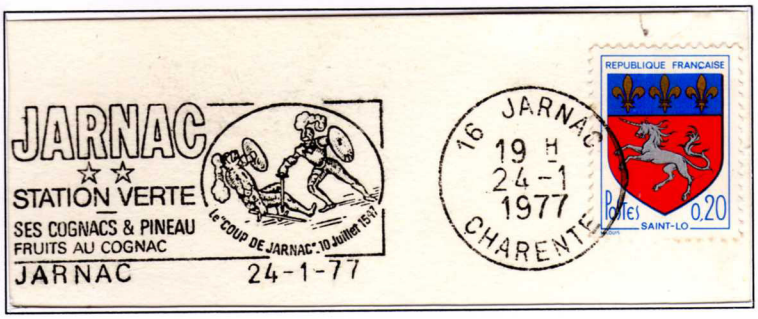
Luigi XV presentò il Tokaj a Madame Pompadour con queste parole: " C'è il re dei vini ed il vino dei re ".



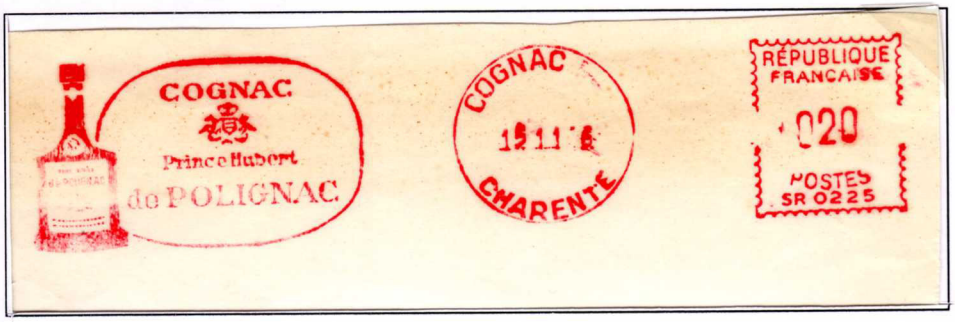








L'acquavite del Cognac è il prodotto della distillazione del vino di Charente, dentro i barili di quercia del Limousin.

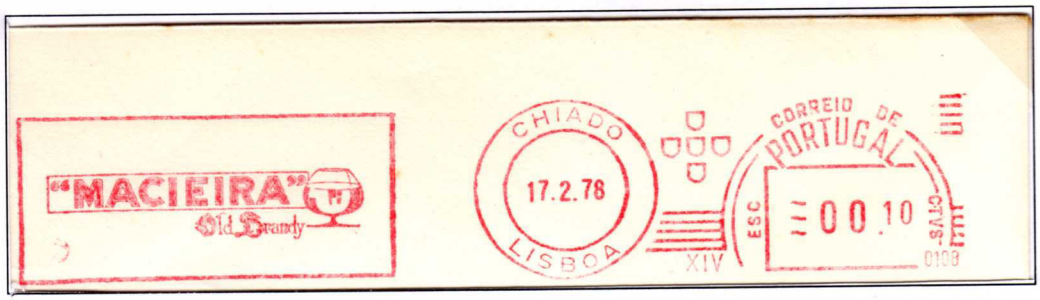








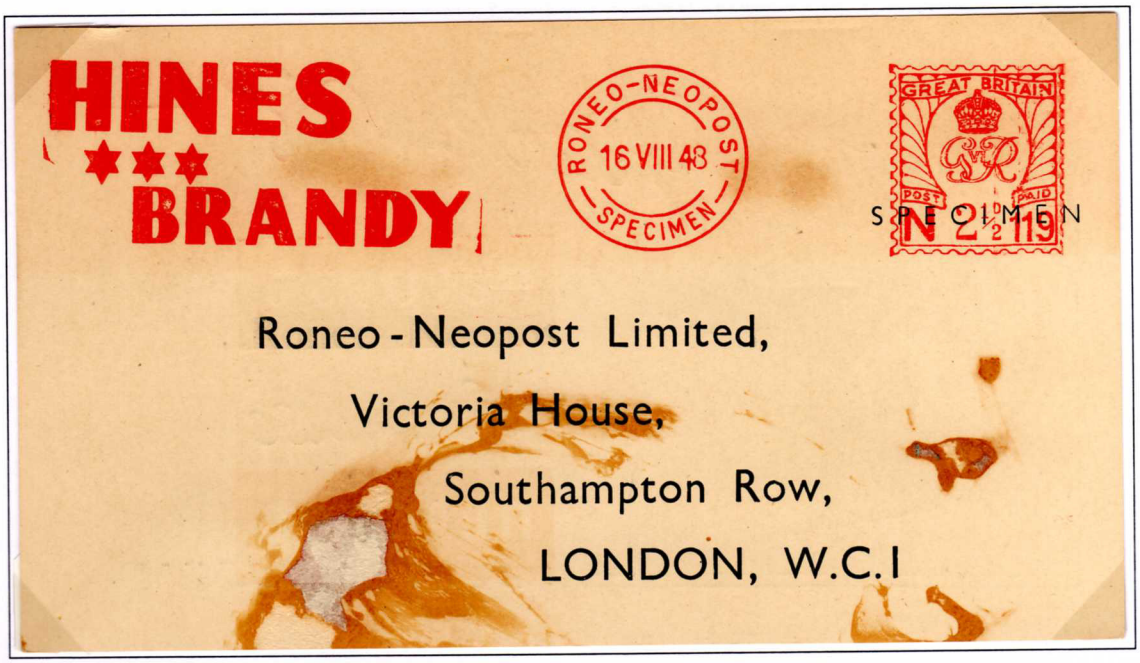
Italia Regno: Cartolina Postale con tassello pubblicitario " Cognac Buton" viaggiato in tariffa da 25 c. da Roma a Lugo (Ravenna) il 24.11.1921.



Brandy è il nome generico dell'acquavite ricavata dalla distillazione del vino, dopo un periodo di invecchiamento in botte. Le sue qualità organolettiche derivano dal pregio della materia prima. I distillati migliori vengono ricavati da vini ad alta acidità, scarso tenore alcolico, aromaticamente neutri e che non devono contenere solfiti. A livello mondiale il vitigno più impiegato è il trebbiano, detto ugni blanc in Francia.







Gran Bretagna 16.08.1948 - Specimen.

Il Porto è un vino liquoroso secco ottenuto aggiungendo al mosto del brandy.











La Grappa è una bevanda superalcolica ottenuta dalla distillazione diretta delle vinacce, cioè delle bucce degli acini d'uva separate dal mosto o dal vino.







Il vermouth è ottenuto da vino bianco secco, alcool, zucchero ed erbe aromatizzanti.



Italia Regno Cartolina Postale con tassello pubblicitario "Cinzano" viaggiata in tariffa da 15 c. da Firenze a Roma il 12.02.1920.



Italia Busta Lettera Postale emessa nel 1920 recante affrancatura da 40 c. e spedita il 08.07.1922 da Trieste a Trento.



Italia - Busta Lettera Postale emessa nel 1920, recante affrancatura da 40 c., non viaggiata.

Il Marsala dolce o secco è fra i vini da dessert il più rinomato, a partire dal momento che la famiglia Whoodhouse cominciò a farlo conoscere fuori dall'Italia.



Italia Regno : Cartolina Postale con tassello pubblicitario "D'Alì & Bordonaro" viaggiata in tariffa da 25 c. da Alessamdria a Milano il 07.03.1921.

L'amaro o bitter è una bevanda alcolica dal gusto prevalentemente amaro ottenuta da varie droghe vegetali e usata per le sue proprietà eupeptiche, come aperitivo o se più ricca di alcol come digestivo.





Italia Regno: Cartolina Postale con tassello pubblicitario "Amaro Felsinea Buton" viaggiata in tariffa da 25 c. da Como a Milano il 04.10.1921.





Italia Regno: Cartolina Postale con tassello pubblicitario "Amaro Ramazzotti" viaggiato in tariffa da 15 c. da Pordenone a Sutrio (Ud) il 15.07.1920.





Vino bianco

Il vino, un nutrimento liquido che preso moderatamente aiuta la digestione e tonifica l'organismo.



Vino bianco, vino rosso



Vino Champagne



Vino liquoroso



Vino spumante





Per valorizzare la viticoltura spesso vengono allestite delle festa dell'uva in ogni parte del mondo. In Italia, Impruneta è tra le prime città ad avere creato una Manifestazione al riguardo.

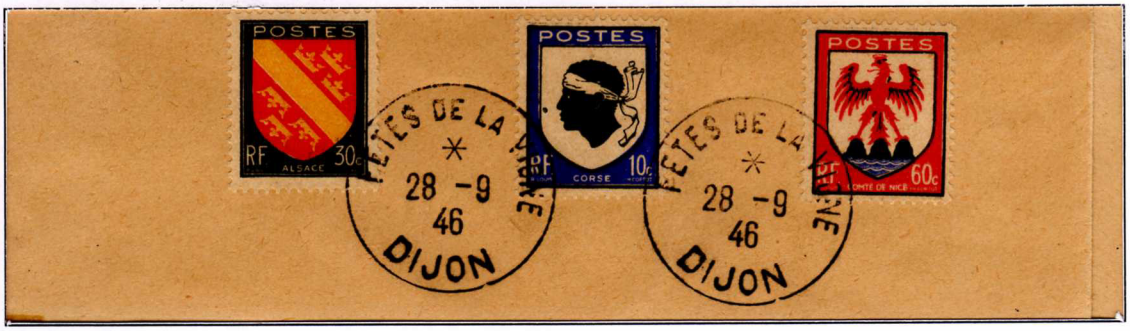




In Francia, una località famosa per la festa dell'uva è Dijon.







Fra le più importanti feste dell'uva in Svizzera è quella di Vevey.









In Polonia una famosa festa dell'uva è quella che si svolge nel mese di ottobre a Zielona Gora.





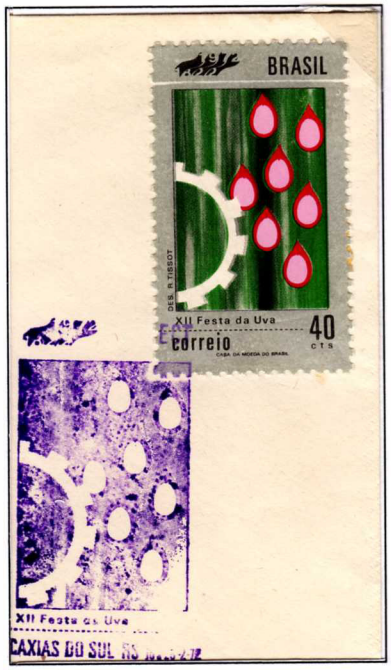
Anche in Argentina e in Brasile si organizzano
Fiere e feste per attirare i turisti.

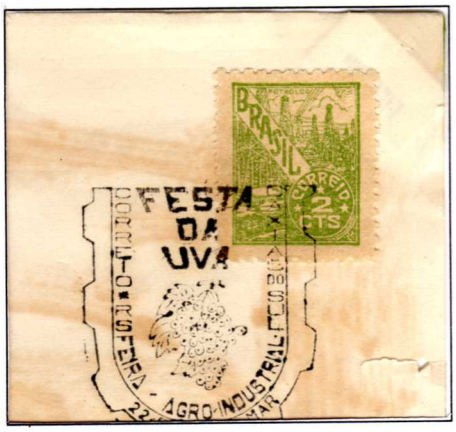












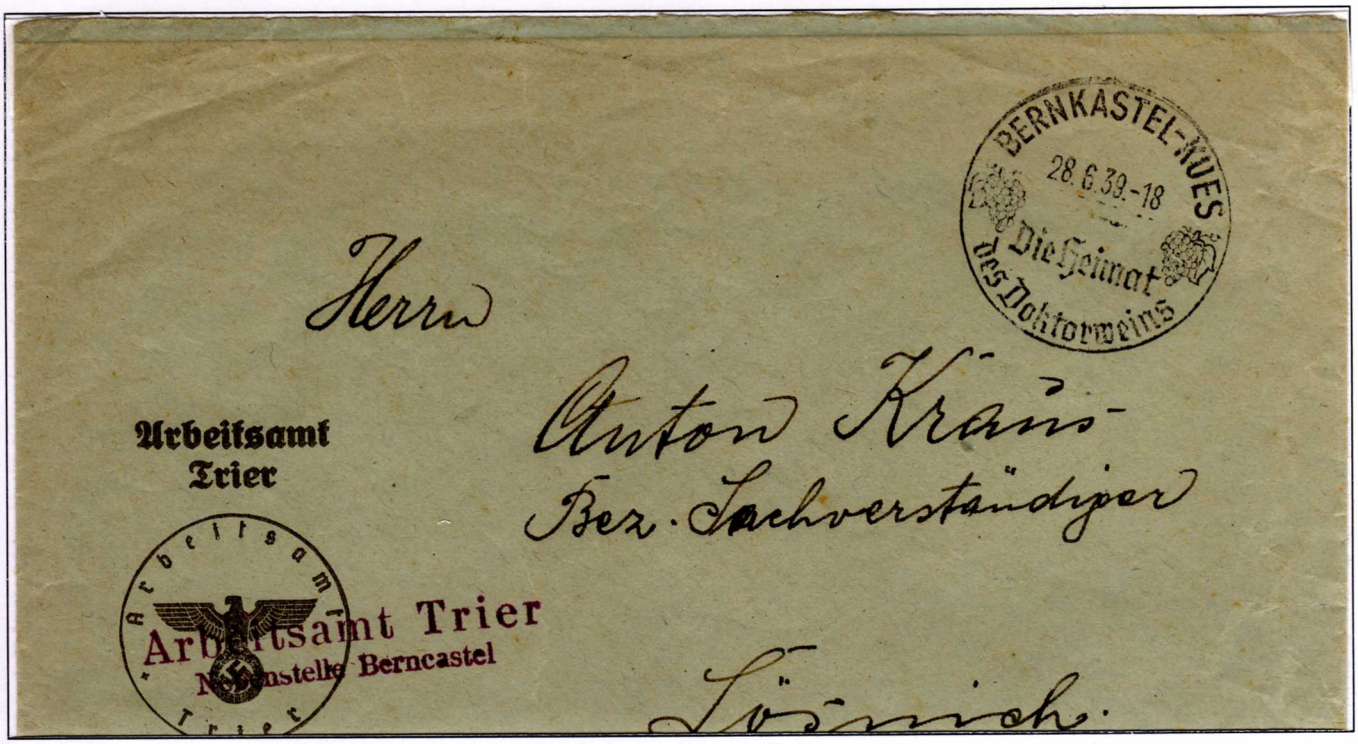




" Il vino di Pfaffstattner deve essere sempre tuo amico "



Il vino è un prodotto rinomato: i Paesi produttori ne esaltano l e caratteristiche e incoraggiano la consumazione dello steso aldilà dei limiti nazionali.



Franchigia - Ufficio del Lavoro di Treviri - Luogo d'origine del vino Doktor.





Grevenmacher, 1952 - "La Moselle: la sua uva, i suoi vini".



Traben - Trarbach, 1927 - Terme salutari, vino focoso.



Bockenheim , 1938 - Sulla strada del vino.



Giornate del vino.



Bingen sul Reno, 1940 - "Gioia e vino".

Le attività legate alla pubblicità del vino sono in effetti varie ed interessanti.

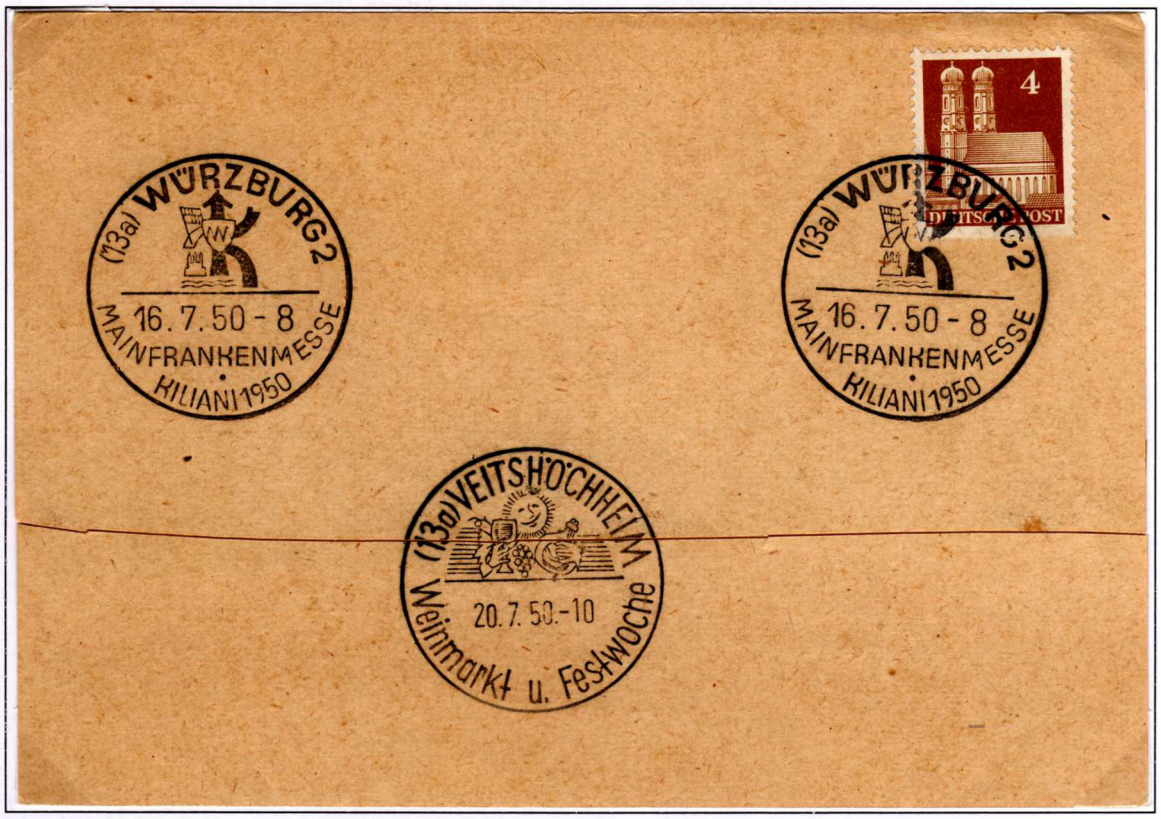




1° Concorso mondiale dei vini.



Wachenheim, 1940 - Nel paradiso del vino.



"Mercato e Festival del vino"



Festival del vino, 1/9 settembre 1951.





Esposizioni riunite di Milano.

Consentono di mettere in mostra i vini prodotti durante l'anno.



Vienna, 1934 – Mostra austriaca - assaggio vini.

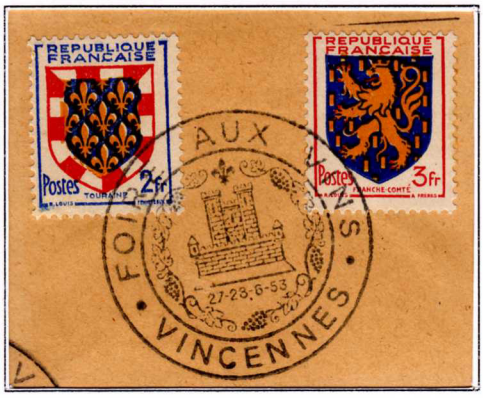


Palermo, 1980 - Propaganda vini.



Esposizione dei vini pregiati.

L'attività di promozione attraverso mostre mercato, esposizioni, fiere ha lo scopo di favorire l'immagine e la conoscenza dei vini, di migliorare la competitività e far conoscere i propri marchi.



Vincennes, 1953 - Fiera dei vini.



Belfort, 1982 - Fiera dei vini.



Propaganda internazionale dei vini del lago Balaton.



Grinzing - Produzione e degustazione vino nei sobborghi di Vienna.



Neustadt, sulla strada del vino: dal 1928 il fornitore di vino del Palatinato.

Importanti mutamenti nel commercio dei prodotti vinicoli, ci sono stati grazie al raccordo tra produzione e distribuzione commerciale, sia a livello di ingrosso che di dettaglio, che ha permesso di raggiungere facilmente i consumatori.



Endersbach, 1935 - Vino Elingenwein, forte, gustoso e fine.



Commercio all'ingrosso di vino - Produttori di vino riuniti.



Il vino è bevanda del popolo.



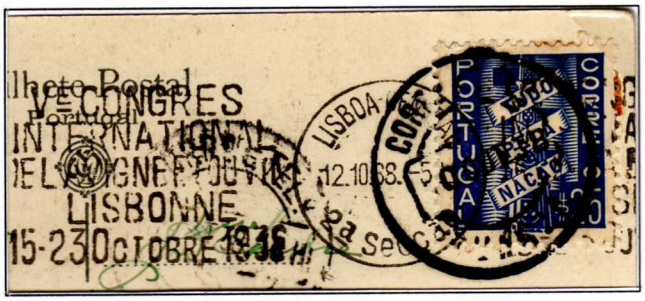
Trier, 1925 - Commercio del vino della Mosella.

Gli Istituti di ricerca agricola organizzano Congressi e Convegni per affrontare e discutere i problemi vinicoli..



II^ Conferenza latino - americana dell'uva e del Vino. Mendoza, 1963.









Raccomandata da Bucarest a Ilfov del 12.09.1968 sul XII congresso internazionale della vite e del vino.



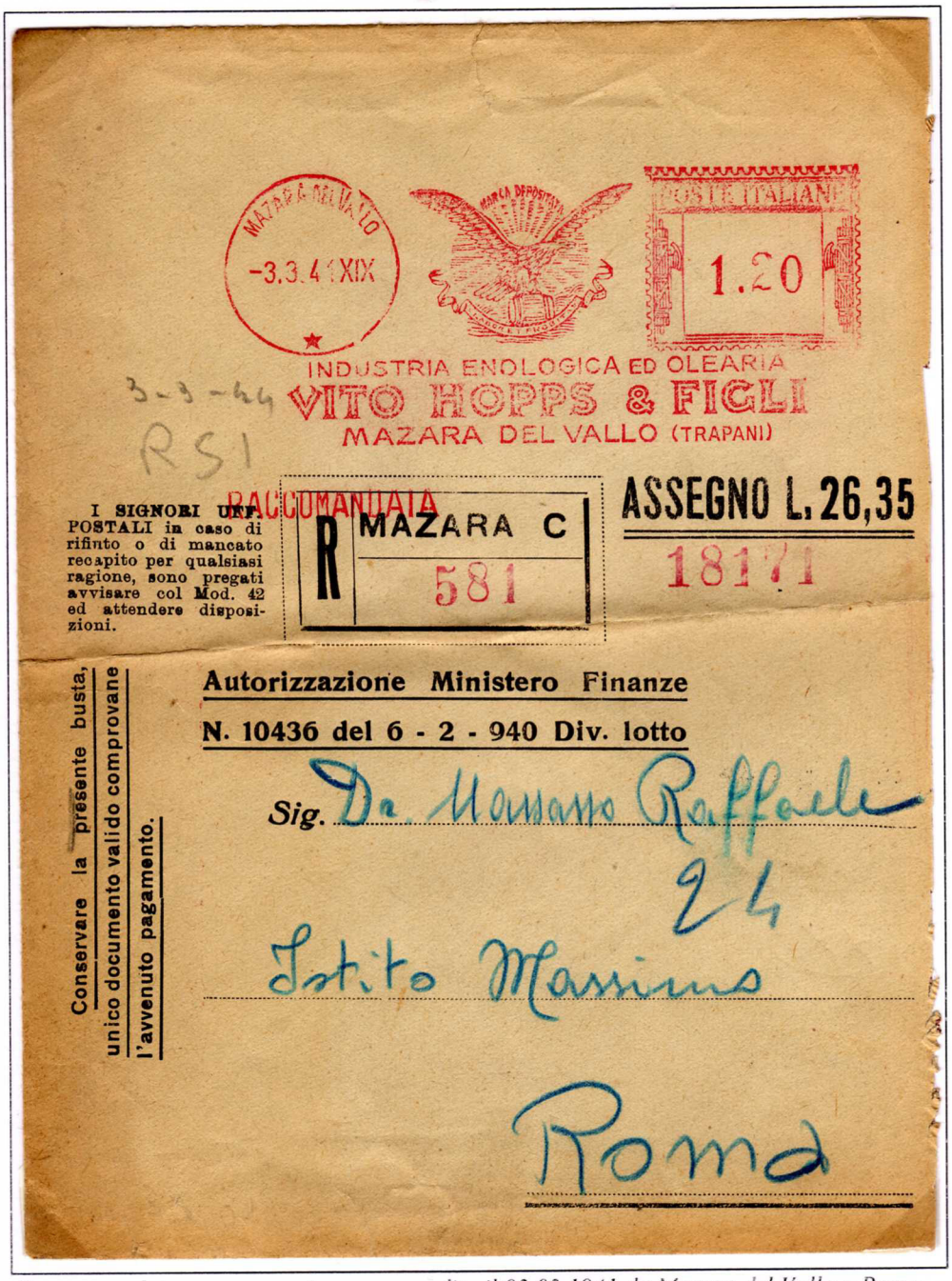




L' O.I.V. Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino è l'organismo di riferimento per il settore vinicolo a carattere scientifico di cui fanno parte 43 Paesi produttori e consumatori di vino.



Russia Cartolina Postale da 4 k.

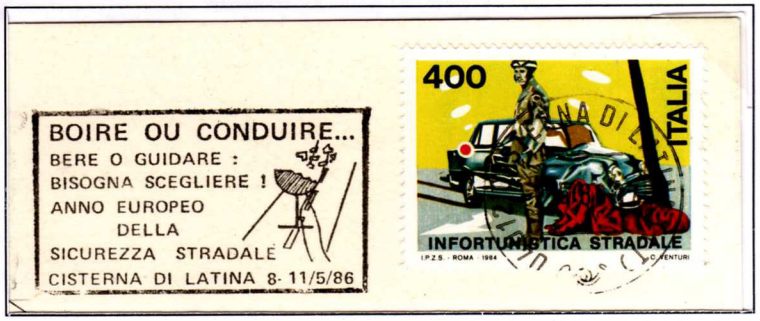


Raccomamdata con meccanica rossa spedita il 03.03.1941 da Mazara del Vallo a Roma.

Nelle assemblee dell' I.O.V. vengono dibattute le questioni inerenti la viticoltura e l'enologia, ed i risultati ottenuti attraverso la ricerca e la sperimentazione per una corretta fertilizzazione. I fertilizzanti, infatti, sono la chiave per ottenere uva di qualità tale da garantire l'ottenimento di vini eccellenti.





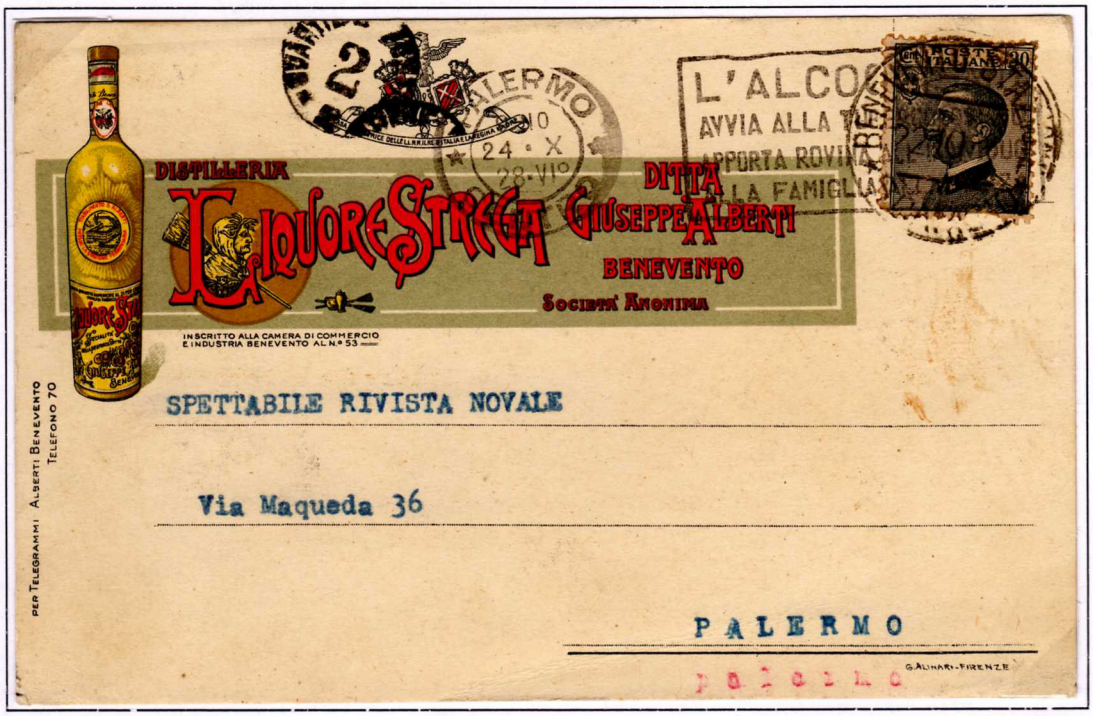


L'abuso delle bevande alcooliche fermentate, distillate, con tutte le conseguenze funeste agli individui, alle famiglie, alla società, alla razza, si conobbe dall'uomo fin da quando si preparò la prima bevanda fermentata, dunque dai tempi più remoti della storia dell'umanità.



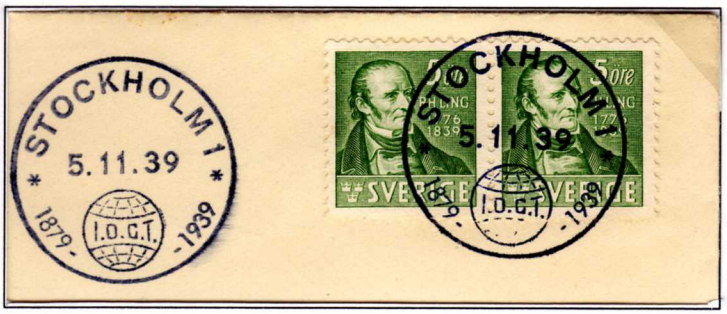








L'alcolismo rappresenta, oggi, una vera e propria malattia sociale.

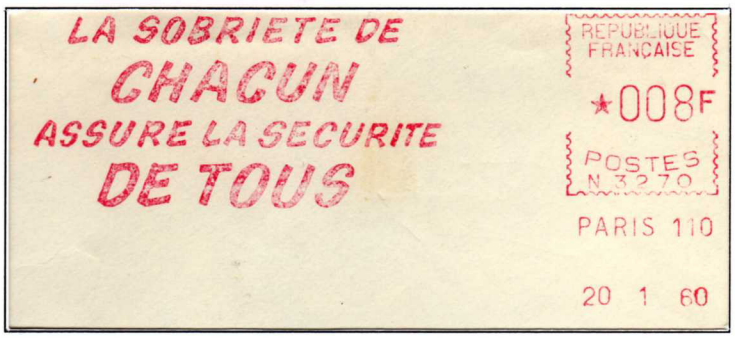




La sua lotta ha trovato nuovo impulso con la costituzione delle Leghe della Temperanza.







Il tema viene dibattuto frequentemente in congressi, convegni e conferenze: in tali sedi vengono analizzati i modelli comportamentali e sociali e studiati i rimedi per combattere questa preoccupante situazione.



Prova di lusso.



Tete - beche.

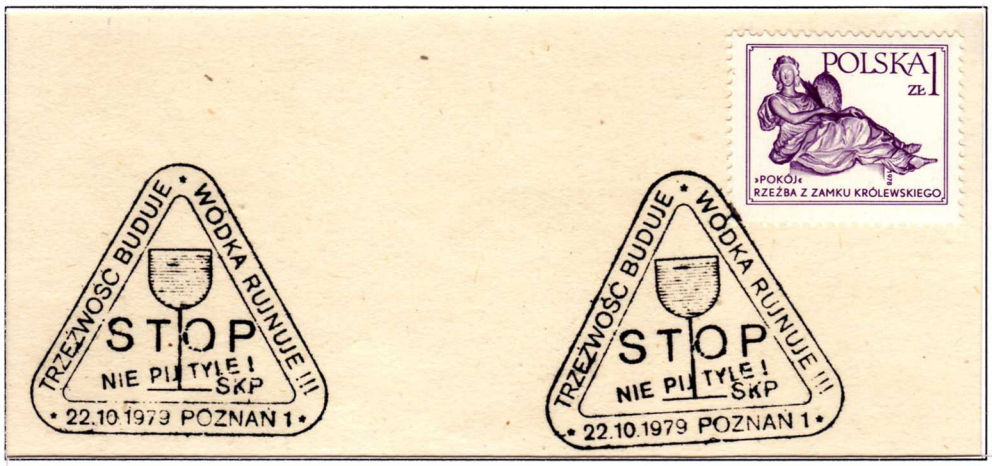
Beviamo quindi il nostro vino quotidiano, così come saltuariamente altre bevande alcoliche, ma manteniamoci sempre nel rispetto delle regole.







Italia cartolina in franchigia per le Forze Armate.



Solo così sarà possibile evitare i pericolosi effetti da essi causati se bevuti in abbondanza, specialmente al volante occorre essere mentalmente freschi.





