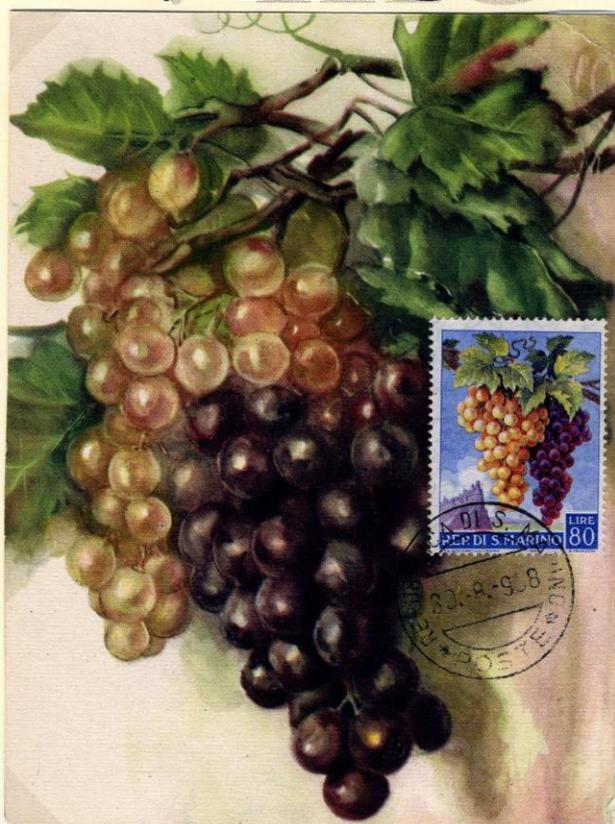


Una Tematica. inebriante !

Il Piacere del Vino



1958 San Marino - Prodotti Fruttiferi - Uva

PIANO GENERALE DELLA COLLEZIONE TEMATICA

1.0.1 FRONTESPIZIO
1.0.2 PIANO DI SVILUPPO

1 LA VITE

1.1 LA PIANTA DELL'UVA

Il ciclo della vite
Le origini
Tra Sacro e Profano

fogli n° 11

1.2 NEL VIGNETO

L'impianto
Forme di allevamento della vite
L'irrigazione
Il lavoro dell'uomo
La vendemmia
Feste dell'uva

fogli n° 15

2 IL VINO

2.1 LA VINIFICAZIONE

La fermentazione
La torchiatura
Vini speciali
La botte
Imbottigliamento

fogli n° 16

2.2 IL TRASPORTO

Navi e carri vinari

fogli n° 4

2.3 IN TAVOLA

La degustazione
Vini Italiani

fogli n° 11

1.0.3 CONCLUSIONE

Fogli totali n° 60

1.1.1 LA PIANTA DELL'UVA

La Vite

La **VITE** – nome comune della specie **VITIS VINIFERA** della famiglia Vitacee, detta anche vite europea della sottospecie *vitis vinifera sativa*.

La vite ha radici con numerose ramificazioni laterali, il fusto non raggiunge grandi dimensioni, la parte basale si chiama **ceppo** i rami sono i **tralci**. Con il tempo la superficie del tronco si screpola e la corteccia diventa squamosa. La foglia è semplice con lembo pentagonale. I tralci fruttiferi possono portare da 2 o 3 grappoli d'uva. I fiori sono riuniti in un'infiorescenza denominata **racemo**.



1987 Monaco – Foglietto LE QUATTRO STAGIONI DELLA VITE



1994 Bermuda – vitis vinifera



1987 RSA - Viticoltura



1973 S. Marino – vitis sativa

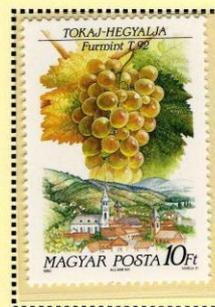
1.1.2 LA PIANTA DELL'UVA

La Vite

L'**UVA** – Il frutto della vite è una bacca che si presenta a forma di grappolo costituito da un asse centrale di natura legnosa detta **raspo** e dagli acini. Ogni **acino** è composto all'esterno dalla buccia o **epicarpo** che contiene la maggiore parte di sostanze coloranti e aromatiche. La parte interna detta polpa o **sarcocarpo** è composta dal **mesocarpo**, succoso e carnoso e dall'**endocarpo** esile e molle dove sono racchiusi i vinaccioli.



199 UNGHERIA - Regioni vinicole
Uva Cabernet - Uva Tokaj



1983 ITALIA - Annullo manuale – Sezione di acino e struttura del fenolo (tannini) che rivestono importanza per il ruolo svolto per la stabilità e conservazione del vino, sono presenti nelle bucce e nei vinaccioli



1958 ISRAELE - Uva



1965 GERMANIA - Affrancatura meccanica – 1000 anni della città del vino di Meissen

IL CICLO DELLA VITE – 1° parte



2003 LIECHTENSTEIN – ciclo della vite: germoglio

Il **pianto** la linfa che fuoriesce dalle ferite della potatura è la ripresa della nuova attività delle radici dopo il periodo invernale.

Successivamente alla fase del pianto con periodi diversi legati al tipo di vitigno, alle condizioni climatiche e al suolo, la vite comincia a **germogliare**. Le gemme prima si gonfiano poi si aprono fino a che compaiono le foglie.



1994 LIECHTENSTEIN – ciclo della vite: germoglio



Crescono le foglie e si sviluppano i tralci.

La vegetazione continua fino a giugno raggiungendo il suo massimo in agosto. I tralci cambiano colore e **lignificano**.

La vite comincia a fiorire di norma circa otto settimane dopo l'inizio del germoglio. Molto importante sono le condizioni climatiche.

1994 LIECHTENSTEIN – ciclo della vite: vegetazione



La **fioritura** può essere compromessa dal gelo o dalla pioggia, mentre trae beneficio da temperature tra i 15°c. e 20°c. con molte ore di sole.

2003 LIECHTENSTEIN – ciclo della vite: fioritura

IL CICLO DELLA VITE – 2° parte



2003 LIECHTENSTEIN – ciclo della vite: allegazione

Il momento in cui le **infiorescenze** si trasformano in grappoli è detto **allegazione**. Da ogni fiore fecondato si sviluppa un **acino**, i grappoli cominciano a ingrossare rimanendo ancora verdi. Quando invece la buccia degli acini cambia colore, **invaiaura** cominciano ad aumentare lo zucchero e l'acido tartarico.



2003 LIECHTENSTEIN – ciclo della vite: invaiatura



Una perfetta maturazione giunge a compimento tra settembre e metà ottobre. E' importante per ottenere vini ricchi e equilibrati la giusta armonia delle sostanze responsabili degli aromi e profumi del vino.

1994 LIECHTENSTEIN – ciclo della vite: maturazione



Dopo la vendemmia nei mesi di novembre e dicembre le foglie cadono e la vite entra nel suo periodo di riposo invernale.

1994 LIECHTENSTEIN – ciclo della vite: riposo

1.1.5 LA PIANTA DELL'UVA

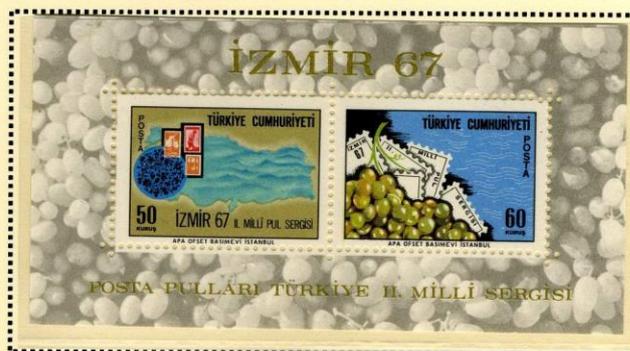
La Vite

LE ORIGINI

Le origini del vino coincidono con la storia della vite stessa. Il ritrovamento di fossili ci dicono che l'uva esiste da più di 2 milioni di anni. La Transcaucasia, cioè la terra che comprende la Georgia e l'Armenia è una delle zone di origine della vitis vinifera.



1970 URSS – Repubbliche di Armenia e Georgia



1967 TURCHIA – Foglietto - Uva



Il periodo di passaggio della vite selvatica a quella coltivata si colloca tra 7000e 5000 a.C. Tracce di semi di uva di quell'epoca sono stati trovati in Turchia ,in Crimea e nella zona del mar Nero



1975 URSS – Intero postale – 150° anniversario Istituto naz. Sovietico di viticoltura in Crimea

1.1.6 LA PIANTA DELL'UVA

La Vite



1920 ARMENIA – Monte Ararat nella catena del Caucaso



1974 VATICANO – Arca di Noè

Nel 9° capitolo della Genesi è scritto che Noè dopo il Diluvio Universale andò ad arenarsi con l'arca sui monti di **Ararat**. Cominciò a lavorare la terra e piantò una vigna, bevve del vino e s'inebriò. Studiosi concordano con la Bibbia ritenendo che i primi coltivatori della vite fossero **Semiti** (gruppo etnico discendente da Sem il figlio di Noè)

Sempre la Bibbia riporta l'episodio di Mosè che invia esploratori nella Terra di Canaan



1953 BULGARIA – Esploratori nella valle di Escol

Giunsero fino alla valle di ESCOL tagliarono un tralcio con un grappolo di uva e lo portarono in due con una stanga.

(Numeri 11,26)



1962 TBLISI – Annullo manuale - 10° Congresso internazionale delle gradazioni e prodotti vinicoli



1954 ISRAELE – Annullo manuale – Esploratori nella terra di Canaan



1.1.7 LA PIANTA DELL'UVA

La Vite

Gli Ebrei avrebbero sostenuto un ruolo importante, di maestri vignaioli nella diffusione della viticoltura nel M.O. Che poi si sarebbe estesa in Egitto e successivamente nell'area del Mediterraneo.



1950 ISRAELE – Foglia di vite



1950 ISRAELE - Anfora



1950 ISRAELE – Intero postale – Moneta di bronzo - Uva



1964 ISRAELE - Anfora



1993 ISRAELE - Uva



1967 ISRAELE - Vino

1.1.8 LA PIANTA DELL'UVA

La Vite

TRA SACRO E PROFANO

Con le prime coltivazioni della vite e la produzione del vino, emergono anche i culti legati a questa bevanda considerata magica per gli effetti che produceva su gli uomini. Diventando offerta per gli Dei, ma allo stesso tempo il frutto della vite fu considerato di origine divina.



1966 GRECIA – Dioniso danzante



1966 GRECIA – Teatro di Dioniso a Atene

Così appare **DIONISO** dio della vite e del vino, divinità venuta dalla Tracia e approdata in Grecia tra 800 e il 500 a.C. Figlio di Zeus e della principessa Semele, sposò Arianna figlia di Minosse re di Creta. Dioniso insegnò agli uomini la coltivazione dell'uva.



1974 ALBANIA - Zeus



1966 GRECIA – Carro di Tespi



1964 CIPRO – Statuetta di Satiro compagno di Dioniso

Il **Carro di Tespi**, la solenne processione con la quale Dioniso veniva trainato su un Carro “navale” una specie di nave munita di ruote verso il suo tempio.

1.1.9 LA PIANTA DELL'UVA

La Vite

Il dio del vino si beve con il vino stesso e questo faceva dimenticare tutte le preoccupazioni.



1954 GRECIA – Kylix del XI sec. a.C. raffigurante il viaggio di Dioniso



1998 ITALIA – Statua di bronzo di Dioniso II° sec. d.C.



1953 GRECIA – Satiro compagno di Dioniso



1964 CIPRO – Dioniso e la ninfa Acme

Nell'Italia centrale la viticoltura prese consistenza con l'occupazione di questa terra da parte del popolo Etrusco.



1986 ITALIA – Annullo manuale – Fuflungs dio del vino presso gli Etruschi



1984 ITALIA – Annullo manuale
Gioco del Kottabos

Il gioco del **Kottabos** consisteva nel lanciare del vino contro dei dischi di metallo posti in equilibrio su di un'asta. Il disco in alto cadendo su il disco più in basso provocava un suono come di un campanello.

1.1.10 LA PIANTA DELL'UVA

La Vite

I Romani assimilarono quasi tutti gli Dei greci ribattezzando Dioniso con il nome di **BACCO** il suo culto ebbe grande espansione nell'era imperiale.



1975 MALDIVE – Bacco scultura di Michelangelo



1978 PARAGUAY – Il trionfo di Bacco quadro di Velasquez

Al suo seguito troviamo sempre i fedeli seguaci, i **satiri** semidei a forma di uomo con coda e zoccoli di cavallo. I **sileni** e i **pan** che suonano strumenti come la lira e il flauto.



1985 GRECIA - Satiri



1958 GRECIA – Dio Pan



1994 ITALIA – Arianna, Venere, Bacco quadro del Tintoretto



1974 CECOSLOVACCHIA – Bacchanali quadro di K. Skřeta

Questi fanatici nelle cerimonie chiamate **BACCANALI** dedicate al loro dio si davano alle danze più sfrenate e orgiastiche. Vennero proibite a Roma nel 186 a.C. dalle autorità ma il culto continuò in segreto.

1.1.11 LA PIANTA DELL'UVA

La Vite

Con la diffusione del Cristianesimo, nella liturgia cristiana il frutto della vite e il vino Sacro sangue di Cristo Gesù assumono significati fondamentali.



1995 ITALIA – Affrancatura meccanica – Le nozze di Cana – Il miracolo della trasformazione dell'acqua in vino



1993 VATICANO – Congresso Eucaristico



1981 CIPRO – Ultima Cena affresco L.da Vinci



1976 AUSTRIA – Calice del convento presso la cattedrale di Krems

Istituzione della Santa Eucarestiaprese il calice e disse prendete e distribuite tra voi, poiché non berrò più il frutto della vite finché non verrà il regno di Dio.
(Vangelo Secondo Luca 22,29)



1993 VATICANO – Congresso Eucaristico



1974 ITALIA – S. Tommaso D'Aquino

S. Tommaso D' Aquino filosofo del 13° sec. sintetizzava così il significato del vino nella S.Messa :
Il sacramento eucaristico può essere celebrato solo con il vino della vite perché il vino è gioia dello spirito e rende lieto il cuore dell'uomo.

La vite e i tralci , io sono la vera vite e il Padre mio il vignaiolo (Vangelo Giovanni 14,14)

1.2.1 NEL VIGNETO

La Vite

L'IMPIANTO

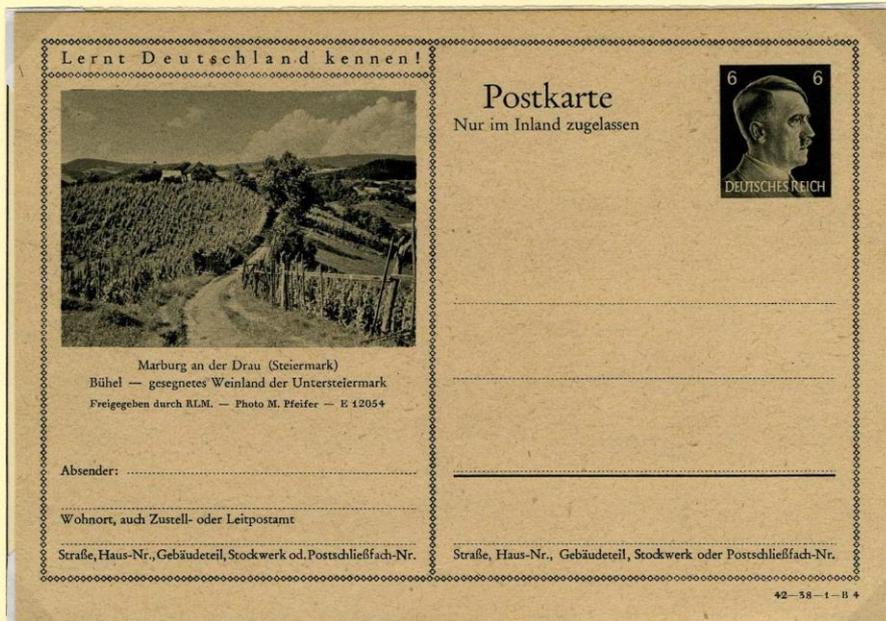
L'impianto di un nuovo vigneto prende l'avvio con la preparazione del terreno che consiste in una operazione di scasso cioè una aratura profonda di 70/100cm eseguita con mezzi pesanti (trattori o robusti aratri) nel periodo estate-autunno, seguita alla sistemazione della superficie del terreno



1967 BULGARIA – Uva e trattore



1964 URSS – Uva e trattore



1938 AUSTRIA (annessa alla Germania) - Intero postale – Marburgo sulla Drava vigneti a Buhel nella Stiria infer.



1997 N. ZEALAND – Vigneti



1990 AUSTRIA – Strada dei vigneti nella Stiria inferiore



1997 N. ZEALAND - Vigneti

1.2.2 NEL VIGNETO

La Vite

La messa a dimora delle giovani viti (**barbatelle**) avviene a fine autunno o inizio di primavera. Nella fase di impianto vengono apportati i vari sostegni ai quali la vite sarà affidata per la sua crescita.



1997 CANADA – Strada del vino in Ontario



1962 CIPRO - Uva

FORME DI ALLEVAMENTO DELLA VITE

I sistemi utilizzati sono molti e adattati anche alle esigenze e alla tradizione di ciascuna zona. I fattori da considerare sono legati al clima, al tipo di terreno alla varietà del vitigno e al tipo di produzione che si vuole ottenere; uva da tavola oppure uva da vino.



1992 AUSTRALIA – Vigneti nel Hunter Valley



1997 N. ZEALAND – Vigneti nel Gisborne

SISTEMA AD ALBERELLO – Il sistema ad alberello o senza sostegni si ispira all'antica vigna latina, è mirato a concentrare la potenza della vite nelle gemme basse per ottenere una migliore uva, è un sistema poco produttivo.



PERGOLA – Bollo Comunale ovale usato dal 1853 per la franchigia postale – tralci e grappoli d'uva

1.2.3 NEL VIGNETO

La Vite

SISTEMA GUYOT – Il sistema Guyot denominato anche a spalliera è caratterizzato dalla semplicità della struttura. Richiede una potatura mista e i pali dell'intelaiatura sono posti a circa 10mt lungo il filare. I fili di fermo sono tre e servono per il sostegno e il contenimento della vegetazione. I pali di testata più grossi sono per reggere la trazione dei fili. Il Guyot è uno dei sistemi più diffusi nella viticoltura.



1978 ITALIA – Annullo manuale
Viti a filare



1997 N. ZEALAND – Vigneti nel Canterbury



1992 AUSTRALIA – Vigneti nel Margaret River



1997 N. ZEALAND – Vigneti in Auckland

SISTEMA SYLVOZ – Il sistema Sylvoz è adatto per terreni fertili e freschi e vitigni vigorosi. E' originario della Savoia e caratterizzato da un sistema di potatura lunga, mirato ad alte produzioni.



1992 AUSTRALIA – Vigneti nel North Eastern



1992 AUSTRALIA – Vigneti nel Coonawarra

1.2.4 NEL VIGNETO

La Vite

SISTEMA A PERGOLA – Il sistema a pergola è di origini antiche la caratteristica di base è la sistemazione dei capi a frutto e lo sviluppo dei germogli su un piano parallelo al terreno. Questo sistema è adatto a produrre più quantità che qualità.



1975 S. MARINO – Tomba dei Tori – vite a pergola



1975 URSS – Canali di irrigazione

L' IRRIGAZIONE

Le viti vengono irrigate di solito per infiltrazione, l'acqua viene portata alla pianta attraverso una rete di canali e solchi. L'irrigazione è importante poiché un giusto grado di umidità del terreno giova alla vite sia in termini quantitativi che qualitativi di resa.



1976 URSS – Intero postale – Sistema di irrigazione

IL LAVORO DELL'UOMO

Potature, arature e disinfestazioni sono le importanti e fondamentali operazioni che vengono effettuate nel vigneto durante l'arco dell'anno per il mantenimento e lo sviluppo delle viti per ottenere un proficuo raccolto.



2003 LIECHTENSTEIN – Potatura invernale

Potatura invernale si effettua nel periodo di riposo delle viti. Riducendo la lunghezza dei tralci e lasciando un certo numero di gemme si favorisce l'attività vegetativa delle piante e la loro fertilità, questa è una operazione importante per la resa finale delle viti.



1994 SVIZZERA - Potatura

Aratura e concimatura sono le periodiche lavorazioni che il vigneto necessita con il duplice scopo di favorire l'ossigenazione e lo sviluppo delle radici ed evitare la crescita di erbe che possono creare l'habitat a dannosi parassiti.



2003 LIECHTENSTEIN – Legatura delle viti



2003 LIECHTENSTEIN - Aratura



1980 GERMANIA – 2000 anni di viticoltura in Europa

1.2.6 NEL VIGNETO

La Vite

Potatura verde – eseguita nel mese di maggio per eliminare dei germogli sterili sul tronco (**spollonatura**) e sui tralci. In estate seguiranno la **sfogliatura** e la **cimatura** (si recide l'apice dei germogli) e dopo il diradamento e la spuntatura dei grappoli.



CARTOLINA POSTALE

MITTENTE

VIA

C.A.P. LOCALITÀ SIGLA PROV.

38° MOSTRA DEL CHIANTI MONTESPERTOLI - FI
20° MOSTRA FILATELICA "VITE - VINO"
27 maggio - 4 giugno 1995

1925 - ROMA G. SOCCI

CASTELLO DI CASINI 700
ITALIA
28.5.1995
50025 MONTEPERTOLI
38° MOSTRA DEL CHIANTI
20° MOSTRA FILATELICA VITE-VINO

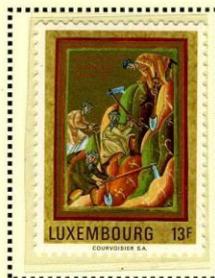
C.A.P. LOCALITÀ SIGLA PROV.

N. 0055

1995 ITALIA – Intero postale – Annullo manuale – Forbice speciale per eseguire l'incisione sulla corteccia della vite. Il sistema è usato per favorire l'ingrossamento degli acini.



1971 LUXEMBOURG – La partenza dei vignaioli



1971 LUXEMBOURG – Arature profonde



1971 LUXEMBOURG – Vignaioli con il pennato intenti alla potatura

Scene di viticoltura medioevale in miniature del 1040

1.2.7 NEL VIGNETO

La Vite

Trattamenti contro i parassiti

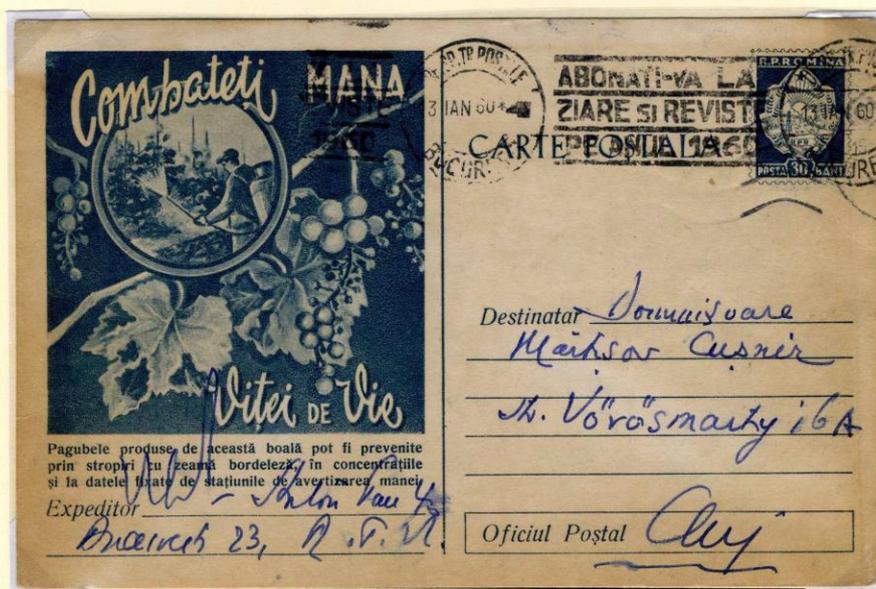
La pianta della vite oltre alle avversità atmosferiche (grandine, brinate o gelate) è soggetta a numerose malattie. I pericoli vengono da parassiti vegetali (**oidio, peronospora, botrite**) e animali (**fillossera, tignole, acari**) che se non trattati possono portare anche alla totale perdita del raccolto.



1954 UNGHERIA – Insetto e uva



1950 BRASILE – Insetto e uva



1960 ROMANIA – Intero postale – Trattamenti antiparassitari



1988 GUINEA – Foglia di vite con fungo (crittogama)

I trattamenti iniziano a primavera e saranno ripetuti periodicamente fino alla fine del mese di luglio.



1960 IRAN - Trattamenti

1.2.8 NEL VIGNETO

La Vite



1958 ITALIA – Affrancatura meccanica - Anticrittogamici

La più grave è la **peronospora** che colpisce le parti verdi della pianta provocando l'essiccamento, per combatterla si usa un trattamento a base di calce e solfato di rame denominato **poltiglia bordolese** scoperta in origine nella città di Bordeaux.

Negli atti dell'Accademia dei Georgofili del 1899 vengono citati venti rimedi nella categoria liquidi e vaporosi contro la peronospora.



1996 ITALIA – Stemma accademia dei Georgofili



1964 URSS – Atomizzatore meccanico



1981 URSS – Irrorazioni aeree

La **fillossera** un insetto venuto dall'America che colpì prima la Francia e poi si diffuse in tutta l'Europa. La soluzione fu quella di importare ceppi di vite americana resistente al parassita e di innestarsi i vitigni europei.



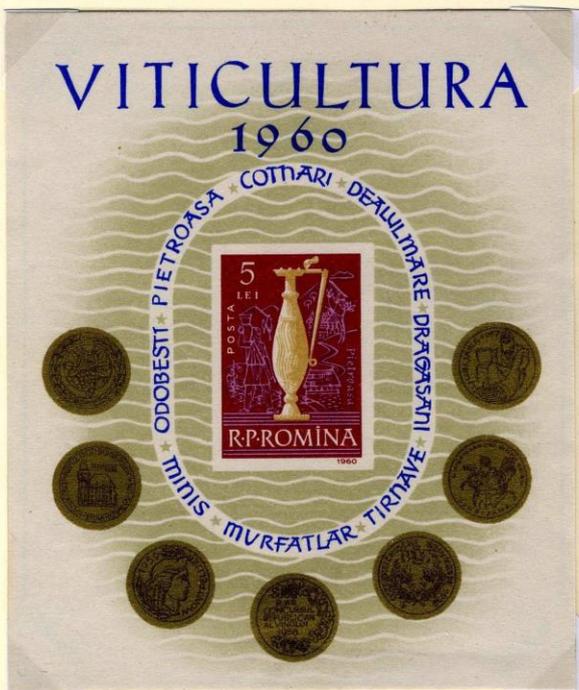
1976 ITALIA – Annullo manuale - Trattamenti



1996 ITALIA – Annullo manuale – Soffietto a mantice di pelle per zolfare le viti

1.2.9 NEL VIGNETO

La Vite



1960 ROMANIA – Foglietto - Viticoltura paesi vinicoli



1995 AUSTRIA – Costumi dei sorveglianti dei vigneti



1970 CIPRO – Mosaico uccelli e uva



1997 AUSTRIA – Vigneti a Nussberg



1974 AUSTRIA – Intero postale – Langenlois città del vino e i suoi vigneti

LA VENDEMMIA

Con l'autunno arriva per il viticoltore il momento di raccogliere i frutti di lunghi mesi di lavoro. Per ottenere del buon vino è importante che l'uva sia sana e matura. Il momento ideale per la vendemmia può variare secondo i tipi di uva, della posizione geografica dove è posto il vigneto, la stagione e il risultato che si vuole ottenere.



1974 ITALIA – Mese di Ottobre la vendemmia
dipinto del XV° sec.



1980 LIECHTENSTEIN - Vendemmiatrice



Regione Dragasani



Regione Obobesti



Regione Tirnave



Regione Cotnari

1960 ROMANIA – Scene di vendemmia



Regione Minis

Con la maturazione aumentano le sostanze estrattive e coloranti e il contenuto zuccherino dell'uva che determina l'alcolicità del vino e diminuisce la quantità di acqua.

1.2.11 NEL VIGNETO

La Vite



2003 LIECHTENSTEIN - Vendemmia



1955 ROMANIA - Vendemmia



Una volta raggiunto il livello ideale di maturazione si passa alla **vendemmia** l'uva da raccogliere non deve essere bagnata dalla pioggia o dalla rugiada del mattino perché potrebbe diluire il mosto. Come devono essere evitate le ore troppo calde per non attivare processi anticipati di fermentazione.



1984 SPAGNA - La vendemmia a Jerez



1986 FRANCIA - Annullo manuale - gerla per trasporto dell'uva



1958 LUXEMBOURG - Viticoltura millenaria



1958 GERMANIA - Vendemmiatrice

1.2.12 NEL VIGNETO

La Vite



1955 ITALIA – La vendemmiatrice



1999 SAN MARINO– Annullo manuale
La vendemmia

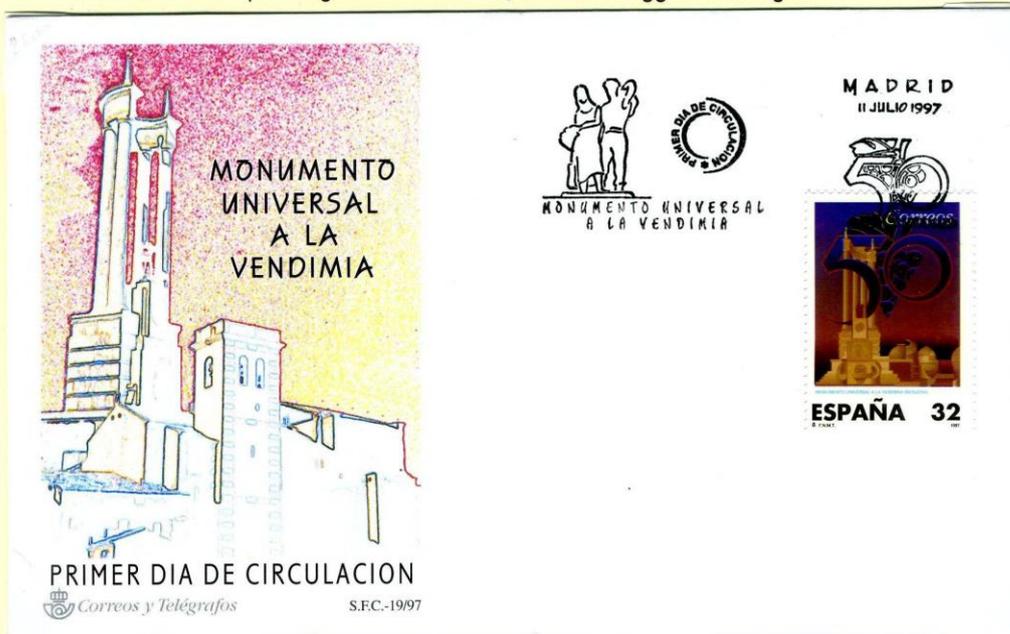


1960 BULGARIA - Vendemmiatrice



1990 GERMANIA – Viticoltura Riesling

La raccolta dell'uva va eseguita in modo manuale, usando forbici taglianti ed evitando la caduta di acini. Il grappolo deve essere tagliato vicino al frutto eliminando parti legnose in eccesso, acini danneggiati e le foglie.



1977 SPAGNA – Busta FDC – Monumento universale alla vendemmia

1.2.13 NEL VIGNETO

La Vite

Per ottenere particolari tipi di vino il raccolto può essere volutamente ritardato perché perda maggior parte di acqua (vini liquorosi) oppure venga attaccato da muffe che conferiscono successivamente particolari sapori e aromi al vino.



1956 CECOSLOVACCIA
La vendemmiatrice



1980 ITALIA – Annullo manuale – Ammostatura dell'uva

I grappoli staccati dai tralci vengono raccolti in capaci recipienti (bigonce o gerle) dove viene effettuata una prima ammostatura dell'uva.



1940 FRANCIA - Vendemmiatori



1948 RENANIA
Vendemmiatrice



2002 PORTOGALLO – Vigneti
Alto Douro (Porto)



1987 ITALIA – Annullo manuale – Partenza dei carri

Dopo le operazioni della vendemmia le bigonce vengono sistemate sui carri per essere avviati alle cantine per le successive fasi di vinificazione.

1.2.14 NEL VIGNETO

La Vite



1973 SPAGNA – Annullo meccanico – Festa dell'uva

FESTE DELL'UVA

Il periodo che copre le attività di vendemmia è ricco di manifestazioni e feste per far conoscere le caratteristiche dell'uva. Sono chiamate feste dell'uva, della vendemmia o feste dei vignaioli. Occasioni che offrono allegria e buone bevute di vino.

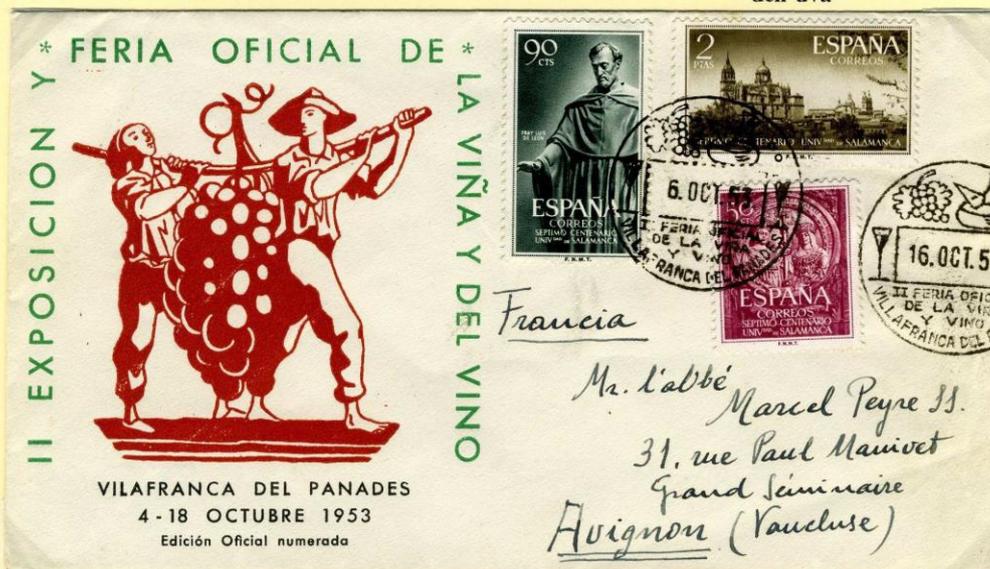


1991 AUSTRIA – Corona vinicola

CORONA VINICOLA
Nel 1752 per lo scarso raccolto i contadini non poterono pagare le tasse. L'imperatrice Maria Teresa d'Asburgo concesse di poter vendere i prodotti in esenzione di tributi. Per riconoscenza gli donarono delle corone fatte con tralci di vite e uva.



1942 ITALIA – Annullo manuale -Festa dell'uva



1953 SPAGNA – Busta ufficiale – Fiera della vigna e del vino

1.2.15 NEL VIGNETO

La Vite



2000 AUSTRIA – Festa ringraziamento per il raccolto



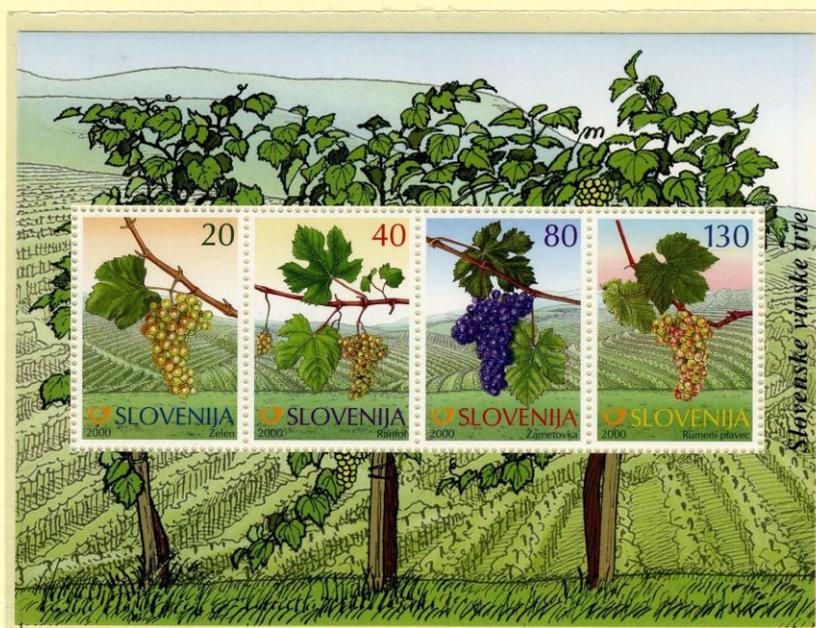
1955 SVIZZERA – Festa dei vignaioli



1986 ARGENTINA – Festa della vendemmia



1977 SVIZZERA – Festa dei vignaioli



2000 SLOVENIA – Foglietto – Vigneto e tipi di uva

2.1.1 LA VINIFICAZIONE

Il Vino

Dopo la vendemmia l'uva deve essere pigiata prima possibile. Si procede eventualmente alla mescolanza di uve diverse (**uvaggio**) per ottenere vini tipici, mentre si definisce in **purezza** quando si utilizza un solo vitigno. Dalla pigiatura si ottengono il **mosto** e la **vinaccia**, che è la parte solida costituita da bucce, raspi e vinaccioli. Questa fase di pigiatura è svolta adesso in modo meccanico, ma un tempo veniva effettuata a piedi nudi.



1997 BELGIO – Intero postale – Pigiatura dell'uva a piedi nudi



1969 CECOSLOVACCHIA – San Venceslao
intento a pigiar l'uva



1975 ITALIA – Annullo manuale
pigiatura dell'uva nel tino

2.1.2 LA VINIFICAZIONE

Il Vino



1981 MALTA – Pigiatura meccanica



1986 ITALIA – Annullo manuale – Pigiatrice a cilindri montata su cavalletto



1999 UNGHERIA – Vino rosso – regione vinicola di Sopron



1996 ITALIA – Bicchiere di vino rosso

Vinificazione in rosso – per ottenere vini rossi si esegue la pigiatura semplice, la vinaccia resta per qualche tempo a macerare nel mosto che dopo pochi giorni si colora e si arricchisce degli **antociani** (pigmenti coloranti) e dei **tannini** presenti nelle bucce che sono importanti per la conservazione del vino.



1996 ITALIA – Bicchiere di vino bianco



1999 UNGHERIA – Vino bianco- regione vinicola di Somló

Vinificazione in bianco – il mosto deve essere separato dalle parti solide compreso le bucce. Ciò si ottiene per **sgrondatura** o pressando le bucce in modo soffice. Il mosto deve fermentare senza fecce e impurità. Per eliminarle si ricorre a **chiarificanti** o alla **decantazione**, e successivamente utilizzando sistemi di filtrazione.

LA FERMENTAZIONE



Dopo le operazioni di pigiatura il mosto messo in appositi recipienti (tini) inizia a fermentare in modo spontaneo e gli zuccheri si trasformano in alcol etilico e anidride carbonica. La prima fase di questo processo è denominata **fermentazione tumultuosa** e dura alcuni giorni. Responsabili di questa trasformazione sono i **lieviti**, microrganismi che dalle bucce passano nel mosto. Esistono anche lieviti industriali che vengono impiegati per la preparazione dei vini bianchi.



1982 S. MARINO - Lavoisier



1951 FRANCIA - Gay Lussac

Solo nella seconda metà del 700 LAVOISIER (1743 – 1794) dette una spiegazione chimica del fenomeno e più tardi GAY-LUSSAC (1778 – 1850) stabilì lo schema della fermentazione alcolica.



1993 FRANCIA - Pasteur

Ma la scoperta dell'attività specifica dei fermenti si deve a PASTEUR (1822 – 1895) biologo e chimico francese, mediante studi giunse alla conclusione che fermentazioni non gradite potevano essere evitate eliminando microrganismi estranei. Sono i principi della **pastorizzazione** che mediante il calore si possono eliminare gli agenti di fermentazioni nocive.



1967 SVEZIA - Buchner

In seguito BUCHNER (1860 – 1917) dimostrò che la fermentazione deriva da particolari sostanze dette **enzimi** elaborate dagli stessi fermenti.

2.1.4 LA VINIFICAZIONE

Il Vino

Terminata la fermentazione tumultuosa, solo per i vini rossi avviene la **svinatura**, serve a separare il mosto-vino dalle **vinacce** e si esegue pompando il vino nelle botti.



LA TORCHIATURA

Le vinacce a loro volta contengono ancora del succo, perciò devono essere ulteriormente spremute mediante i **torchi**.



1995 LUXEMBOURG – Torchio del museo del vino di Ehen



1978 ITALIA – Annullo manuale – Torchio latino detto di Catone

Gli antichi Romani perfezionarono il torchio al punto in cui doveva rimanere fino a tempi recenti, usavano grandi travi per sfruttare il peso e verricelli per creare la pressione.



1994 SLOVENIA – Torchio per per uva



1941 LIECHTENSTEIN – Vignaioli alla torchiatura

1985 FRANCIA – Annullo manuale – Fasi di torchiatura delle vinacce



2.1.5 LA VINIFICAZIONE

Il Vino



2003 LIECHTENSTEIN – La torchiatura



2001 LUXEMBOURG – Macina per uva
nella località di Ahn e vigneti



1923 ITALIA – BLP – Torchio continuo utilizzato per l'ultimo asciugamento delle vinacce. Caratterizzato da una vite senza fine che gira costantemente in una gabbia forata

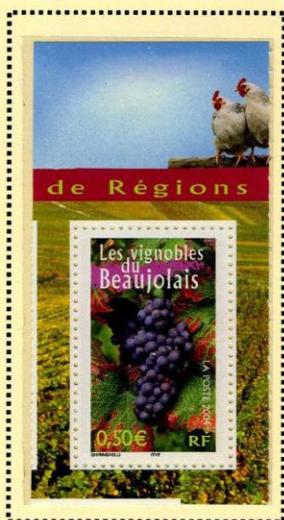


2002 SLOVACCHIA – Torchio per uva

La **vinaccia** torchiata produce un vino mosto ancora più ricco di alcol, colore e fermenti che può essere immesso con l'altro mosto nelle botti

2.1.6 LA VINIFICAZIONE

Il Vino



2004 FRANCIA – Le vigne del Beaujolais



2001 ITALIA – Annullo manuale – Vino novello



Vino novello – si ottiene grazie alla tecnica che consiste nel far macerare l'uva intera in recipienti a chiusura ermetica saturi di anidride carbonica. Questa vinificazione è detta a **macerazione carbonica**, una tecnica diffusa da tempo in Francia nelle zone del Beaujolais dove il vino è detto **vins primeur**.

VINI SPECIALI

I vini sono definiti **speciali** in quanto la loro vinificazione è più complessa di quella in bianco o in rosso. Sono infatti vini cui vengono aggiunti nel corso della produzione zuccheri, mosto, alcol e erbe. E si possono identificano in vini **liquorosi**, vini **passiti**, vini **aromatizzati** e vini **spumanti**.



1978 PORTOGALLO – Affrancatura meccanica – Vino Porto



2001 PORTOGALLO – Vigneti di Porto



1970 PORTOGALLO – Vino Porto

Vini liquorosi sono quelli che prevedono un'aggiunta di alcol che può avvenire nel mosto dopo la spremitura impedendo una fermentazione in modo da ottenere vini più dolci, oppure in altri casi l'aggiunta di alcol avviene a fermentazione iniziata nelle botti. Tra i vini liquorosi più noti troviamo il Porto.

2.1.7 LA VINIFICAZIONE

Il Vino

Vini passiti (vin santo)– la tecnica si base sulla selezione di grappoli di uva bianca al momento della vendemmia e posti ad appassire in ambienti aerati, disponendo l'uva distesa su stuoie o graticci o appendendo i grappoli. Con l'appassimento si ottiene un' uva più zuccherina e aromatica.

Viene pigiata e il mosto ottenuto colato in botti di rovere di piccole capacità chiamate **caratelli**. In queste botticelle chiuse ermeticamente il mosto dovrà rimanere per almeno 3 anni prima di essere pronto per il consumo. Un vino di colore ambrato, dal profumo gradevole e dal gusto che può essere secco o amabile. Questo vino è utilizzato anche nelle funzioni religiose.



1985 ITALIA – Cartolina maximum – Grande orcio da vin santo del XVI° sec.



1972 ITALIA – Annullo manuale – Strettoio tipico



2000 ITALIA – Annullo manuale – Calice manifattura toscana del 1838

2.1.8 LA VINIFICAZIONE

Il Vino

Vini spumanti – si parte da un vino base ottenuto assemblando diverse partite, la cosiddetta **cuvée** si imbottiglia e si aggiunge con una miscela composta da lieviti e zuccheri (**liqueur de tirage**) e si tappa.

Le bottiglie vengono accatastate e coricate per un tempo variabile. In questo periodo avviene la presa di spuma. Finita la **rifermentazione** si lascia che i depositi formati conferiscano maggiori ampiezze aromatiche al vino.



1985 FRANCIA – Annullo meccanico – Dom Perignon



1977 FRANCIA – Regione della Champagne

Il metodo classico “**champenois**” è nato e deriva il suo nome appunto dalla regione della Champagne dove ha preso origine. Si deve al monaco benedettino di nome **Dom Perignon** (1638 – 1715) cantiniere e abile enologo dell'abbazia di Hautvillers vicino a Epernay la pratica attuazione di questo originale metodo della doppia fermentazione per la preparazione del vino spumante.



1938 FRANCIA – Bicchieri flute caratteristico per spumante



1982 FRANCIA – Affrancatura meccanica – Epernay la città dove è nato lo champagne



1953 FRANCIA – Stemma regione Champagne

2.1.9 LA VINIFICAZIONE

Il Vino



1985 FRANCIA – Annullo meccanico – Cavalletti pupitres

Successivamente le bottiglie vengono infilate in appositi cavalletti chiamati **pupitres** e si procede al **remuage** piccole rotazioni e spostando in modo progressivo la loro inclinazione.

Raggiunta la posizione verticale con il collo verso il basso i sedimenti formati nel vino si depositano nel tappo. Per eliminarli si effettua l'operazione di congelazione rapida del collo seguita subito dalla stappatura, provocando l'espulsione violenta dei sedimenti congelati.

Dopo le bottiglie vengono ricolmate con aggiunta dello stesso vino mescolato con zuccheri detto il **liqueur d'expédition** per dare le caratteristiche al vino spumante e infine tappate definitivamente. Lo spumante si serve in bicchieri di forma allungata chiamati **flute** per apprezzare a pieno il perlage.



2001 OLANDA – Bottiglie spumante



2004 ITALIA – Annullo manuale – Gemellaggio Montespertoli / Epernay



2000 MALTA – Bicchieri flute e bottiglie



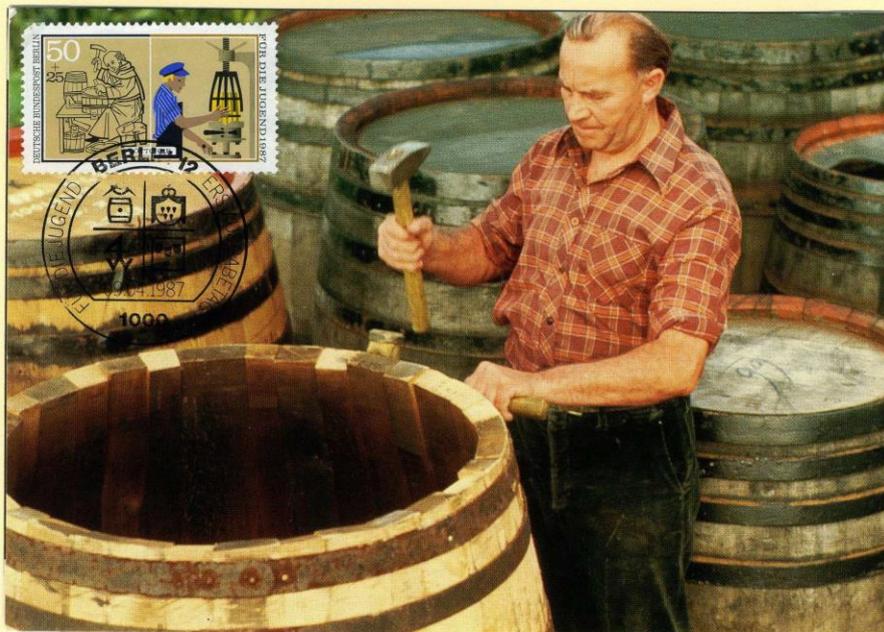
2000 ITALIA – Affrancatura meccanica – Gancia centenaria azienda di vini spumanti

2.1.10 LA VINIFICAZIONE

Il Vino

LA BOTTE

Il mosto vino viene trasferito nella botte dove si completerà la trasformazione degli zuccheri residui in alcol e anidride carbonica la cosiddetta **fermentazione lenta**. Per il suo regolare svolgimento la temperatura non deve scendere sotto i 15°C. Durante questa fermentazione si ha una separazione delle parti solide sciolte nel mosto vino che si depositano formando la **feccia**.



1987 GERMANIA – Cartolina maximum – Il bottaio

La botte fu inventata dai **Celti** utilizzando assi in rovere. Le prime botti avevano cerchi in metallo che diventarono in legno in epoca romana ma riapparvero nel 17° sec. Il nome proviene dalla radice romana bot indicante gonfiezza.



1974 GERMANIA
Il bottaio



1987 ITALIA – Annullo manuale – Botte



1974 GERMANIA
Botti

2.1.11 LA VINIFICAZIONE

Il Vino



1964 BELGIO – Botti - Quadri di Brugel il vecchio



Le colmature e i travasi sono le due importanti operazioni da eseguire per la buona conservazione del vino. Con la **colmatura** si tengono pieni i vasi vinari al fine di impedire il contatto del vino con l'aria dopo un progressivo calo del volume del vino dovuto all'abbassamento della temperatura. Mediante il tappo **colmatore** applicato al **cocchiere** della botte si ha il controllo visivo del livello del vino per potere eseguire la colmatura.



2002 SLOVACCHIA - Botte

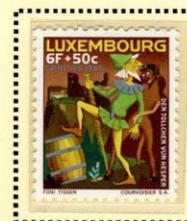


2004 AUSTRIA – La grande botte dell'abbazia di Klosterneuburg

Il **travaso** è l'operazione di trasferimento del vino da un recipiente all'altro per eliminare il deposito feccioso che può portare alla formazione di sapori e odori sgradevoli del vino.



1970 PORTOGALLO – Botti vino Porto



1965 LUXEMBOURG – Folletto e botte

2.1.12 LA VINIFICAZIONE

Il Vino

Un aumento di temperatura nei mesi primaverili può favorire la **fermentazione malolattica** un processo naturale determinato da microrganismi che trasformano parte dell'acido **malico** in acido **lattico** e anidride carbonica. Il lattico è un acido più debole del malico per cui si hanno una diminuzione dell'acidità del vino e un miglioramento delle caratteristiche organolettiche. La fermentazione malolattica è perciò consigliata per i grandi rossi tradizionali.



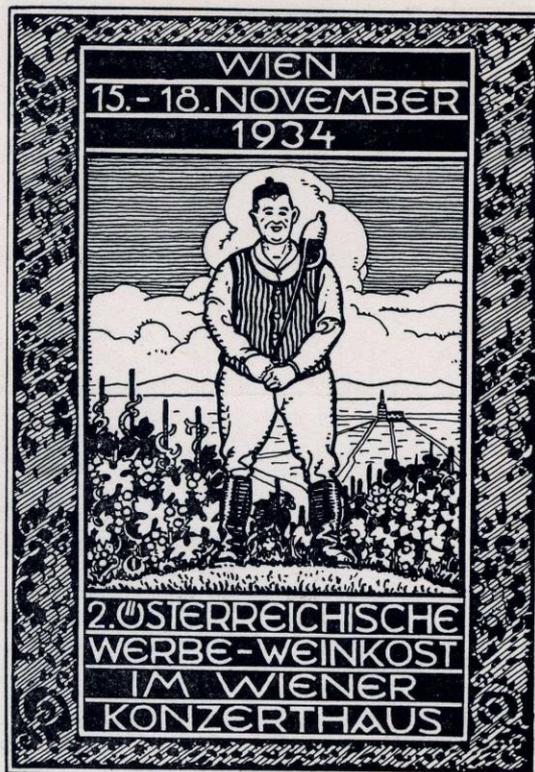
1987 RSU – Botti per invecchiamento del vino



1968 POLONIA - Botte



2003 LIECHTENSTEIN –
Assaggio del vino



1934 AUSTRIA – Intero postale – Vignaiolo con saggiavino

Il **saggiavino** un tubetto di vetro con un rigonfiamento ad una estremità usato per prelevare del vino da una botte per le prove di assaggio.

2.1.13 LA VINIFICAZIONE

Il Vino



1996 S. PIERRE ET M.
Il bottaio



1985 ITALIA – Annullo manuale – La cantina con i vasi
vinari per la produzione e conservazione del vino



Il contatto con il legno della botte permette il passaggio al vino di sostanze come i **tannini** e altri composti profumati presenti nel legno stesso. Durante la conservazione in botte il vino acquista un gusto più morbido, meno astringente e duro.



1938 ITALIA – Cartolina postale – Ebullimetro di precisione

Per definire il **grado alcolico** del vino un metodo analitico rapido e preciso è legato alla temperatura di ebollizione della miscela **idroalcolica** che è il vino. Lo strumento da usare per questo tipo di analisi è l'**ebullimetro** di Malligand.

2.1.14 LA VINIFICAZIONE

Il Vino



1988 ITALIA – Annullo manuale
La damigiana



1999 ITALIA – Annullo manuale – La tromba per
chiarificare il vino dai fiaschi. E' un tubo plastico
ricurvo da inserire nei fiaschi al momento dei travasi
per evitare che sedimenti lo intorpidiscono



La **damigiana** è il contenitore ideale per la conservazione dei vini bianchi prima del loro imbottigliamento, poiché i vini bianchi sono molto più sensibili rispetto ai rossi verso i danni causati dal contatto con l'ossigeno, e le botti in legno favoriscono un certo passaggio di aria che potrebbe essere fatale.

IMBOTTIGLIAMENTO



2003 LIECHTENSTEIN - Imbottigliamento

L'**imbottigliamento** è indispensabile per la conservazione dei vini e il loro buon invecchiamento.

Il periodo migliore per questa operazione varia da giugno ad agosto quando il vino si è pulito delle sostanze che formano il deposito.

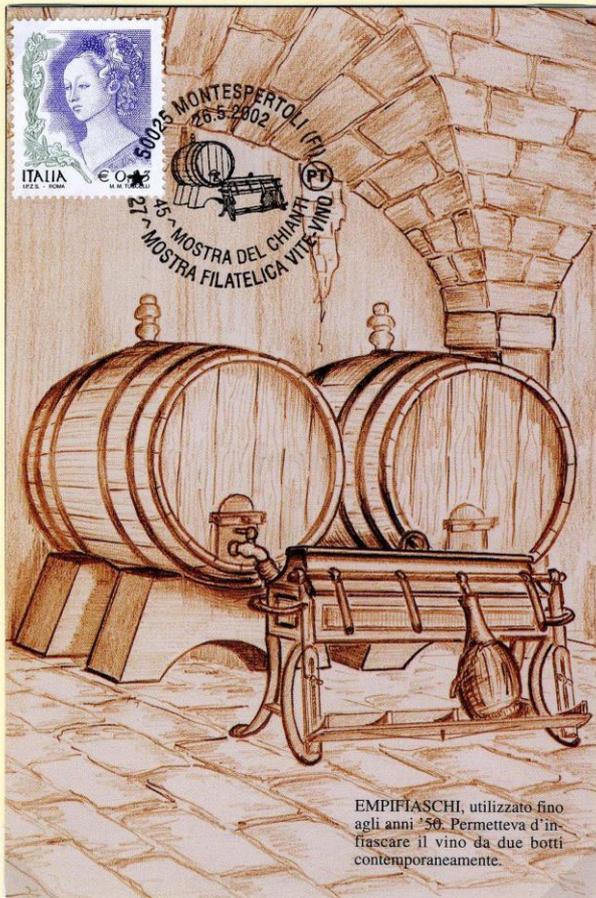


1998 PORTOGALLO - Bottiglie

Per eseguire correttamente questa fase il vino deve essere limpido e stabile e le fermentazioni concluse.

2.1.15 LA VINIFICAZIONE

Il Vino



EMPIFIASCHI, utilizzato fino agli anni '50. Permetteva d'infiascare il vino da due botti contemporaneamente.

2002 ITALIA – Annullo manuale – Empifiaschi singolare strumento per infiascare il vino da due botti simultaneamente



1981 ITALIA – Annullo manuale Tappatrice



2003 SPAGNA – Bottiglie bordolesi



1981 SPAGNA – Bottiglie varie



1980 PORTOGALLO - Bottiglie

Varie sono le tipologie di bottiglie utilizzate e variano a seconda del tipo di vino. La **bordolese** in vetro scuro adatta per i vini rossi, originaria di Bordeaux. La **borgognona** di forma conica-cilindrica per i grandi vini. La **renana** della regione del Reno di forma cilindrica affusolata per i vini bianchi e rosati.

2.1.16 LA VINIFICAZIONE

Il Vino

Certamente tra i vari recipienti per il vino il più tipico e caratteristico è il **fiasco** toscano per il famoso e conosciuto vino rosso della zona del Chianti.



1981 ITALIA – Fiasco toscano – quadro di Sciltian

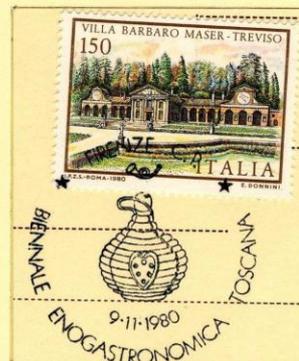


1984 ITALIA – Affrancatura meccanica – Chianti Classico

Del fiasco troviamo notizie fin dal 1300 ad opera del Boccaccio nel Decamerone. Differiva da quello attualmente in uso per essere più panciuto il collo più corto e completamente rivestito da erba palustre per proteggerlo. A metà 800 se ne rafforza la base per il trasporto. E' l'epoca del **Toscanello** un fiasco di circa 2 litri di capacità che sarà conosciuto in tutto il mondo.



1978 ITALIA – Annullo manuale Toscanello d'oro



1980 ITALIA – Annullo manuale Primitiva forma del fiasco



1973 ITALIA – Affrancatura meccanica – Fiaschi tipici

NAVI E CARRI VINARI

Carrì e imbarcazioni furono ideati e utilizzati esclusivamente per il trasporto di uva e di vino. Già in epoca romana si ebbero vasti movimenti di vino che confluivano a Roma dalle regioni conquistate. Il recipiente più usato nel mondo antico per contenere, conservare il vino e per il suo trasporto era l'**anfora**.



1947 GRECIA – Anfora dell'Egeo

1989 GERMANIA – Annullo manuale
Nave vinaria romana

L'anfora fu inventata dagli abitanti di Canaan gli antenati dei Fenici che poi la introdussero in Egitto prima del 1500 a.C. Un vaso di argilla con due manici, con un collo allungato e il fondo che poteva essere appuntito.



1964 ISRAELE - Anfora

1994 ITALIA – Annullo manuale – Anfora vinaria
romana sec. I d.C.

Nelle navi le punte delle anfore venivano conficcate in un letto di sabbia e i manici legati assieme per stabilizzare il carico. Erano chiuse con tappi di sughero e sigillate con cera.

2.2.2 MEZZI DI TRASPORTO

Il Vino



1994 ITALIA – Annullo manuale
Anfora vinaria metà II° sec. d.C.



1993 TURCHIA – Anfora e
fondale marino



In epoca romana molto vino solcava i mari, questo è testimoniato dalle quantità di anfore che sono state individuate e recuperate nei fondali marini. L'anfora fu sostituita dalle botti per il trasporto del vino durante il III° sec. d.C.



1970 PORTOGALLO - Rabelo



1981 PORTOGALLO - Rabelo



1981 PORTOGALLO – Il Barco di Rio Lima

Il Portogallo ha imbarcazioni tipiche usate per il trasporto del vino in botti.

La più caratteristica è il **Rabelo**

Utilizzata nella zona del Douro molto impervia.

Queste imbarcazioni possono trasportare anche fino a 80 botti di vino.



1999 EIRE – Grandi velieri per il
trasporto di notevoli quantità di vino

2.2.3 MEZZI DI TRASPORTO

Il Vino

Tra i mezzi di trasporto a trazione animale troviamo vari carri rurali per botti da vino.



1987 PORTOGALLO – Copertina di libretto – Carro isola di Madera



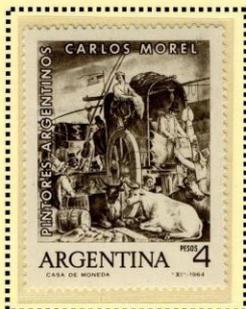
1979 PORTOGALLO – Carro isola di Madera

Il carro dell'isola di Madera è costituito da due tronchi tenuti insieme da traverse munito di una stanga sulla quale viene fissato il giogo. Questo mezzo è utilizzato in zone di terreno sabbiose dove il passaggio con ruote sarebbe difficile.



1979 PORTOGALLO – Carro del Douro

Il carro del Douro non ha fondo ma è provvisto di una traversa che sostiene le botte, le ruote sono piccole e quasi piene.



1964 ARGENTINA – La Carretta primitivo mezzo di trasporto delle botti di vino



1979 ITALIA – Annullo manuale Vasa viatoria di Plinio

2.2.4 MEZZI DI TRASPORTO

Il Vino



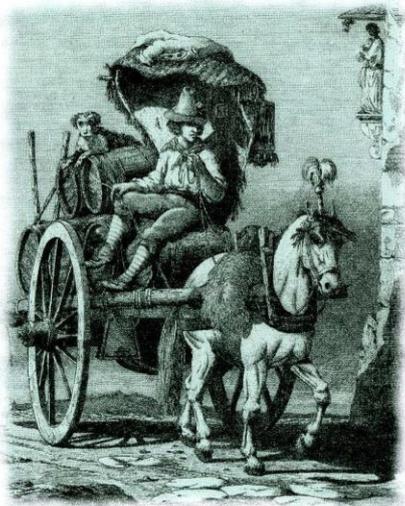
1950 ITALIA – Carro da vino del Lazio



1984 ITALIA – Annullo manuale – Carro da vino



1987 ITALIA – Annullo manuale – Barroccio carico di fiaschi di vino in equilibrio. Questi castelli erano chiamati Ceste.



DISPACCIO POSTALE STRAORDINARIO
VELLETRI - CISTERNA DI LATINA
11 Ottobre 1996



COMITATO ORGANIZZATORE VELITRAE '96
04012 CISTERNA DI LATINA LT

1996 ITALIA – Dispaccio viaggiato da Velletri a Cisterna di Latina – Annullo – Carro da vino

2.3.1 IN TAVOLA

Il Vino

I primi recipienti usati per il vino da portare sulla tavola erano in ceramica e più raramente potevano essere in oro in occasione di cerimonie.



1976 ROMANIA – Contenitori in ceramica per il vino



1969 URSS – Corno per vino



1975 EGITTO – Vaso in oro per vino



1980 ITALIA – Annullo manuale – Kantharos Falisco del VII° sec. a.C.

Presso il popolo etrusco la viticoltura era assai praticata e contenitori specifici per il vino avevano un loro utilizzo quotidiano.



1971 S. MARINO – Arte etrusca Askos IV° sec. a. C.

L' **Askos** etrusco era un contenitore da vino a forma bassa e allungata si prestava ad essere immerso in acqua in modo che il vino potesse rimanere a giusta temperatura.

2.3.2 IN TAVOLA

Il Vino

In Grecia nasce la prima grande civiltà del vino, questo prodotto è subito considerato un' importante elemento per l'economia.

Fra i recipienti più significativi troviamo il **Rytron**, vaso panciuto con il collo agile che finisce a becco dal quale si faceva zampillare il vino delle libagioni sacrificali in onore degli Dei.



1966 BULGARIA – Rytron a testa di cervo



1966 BULGARIA – Rytron a testa di ariete

Il rytron questo recipiente a forma conica o a corno del sec. IV° a.C. poteva essere di svariati materiali (pietra, ceramica, metallo) con forme e decorazioni diverse, sovente modellato a testa o corpo di animale, forato sulla punta e aperto a imbuto nella parte superiore.



1966 BULGARIA – Rytron a testa di cervo



1995 ITALIA – Annullo manuale – Rytron attico a testa di capro

2.3.3 IN TAVOLA

Il Vino

I greci antichi i loro vini non gli bevevano quasi mai puri. Era norma aggiungere acqua (solitamente di mare) ed altre spezie. La preparazione avveniva in un recipiente di ceramica o di bronzo chiamato **Cratere**.



1976 CIPRO – Cratere di Micene del 1300 a.C.



1994 ITALIA – Cratere attico a calice V° sec. a.C.

Il vino veniva attinto con un mestolo chiamato **Kythos** e bevuto in una coppa poco profonda che di solito portava due manici chiamata **Kylix**.



1985 ITALIA – Annullo manuale Kylix attica di Vulci 540 a.C.

Nel I° sec. a.C. i romani conobbero l'arte vetraria dalla Siria e il vetro diventerà il materiale privilegiato per la degustazione del vino.



1984 ITALIA – Arte vetraria - soffiatore del vetro

2.3.4 IN TAVOLA

Il Vino



1978 GERMANIA – Annullo manuale
Calice Romer

Il classico calice **Romer** cioè romano in vetro verde legato alla cultura del bere da parte delle legioni romane



Dal XVIII° sec. al vetro si affianca il **Cristallo**, materiale ottenuto aggiungendo alla fusione del vetro composti di **piombo** o **potassio**, che consente data la sua trasparenza di apprezzare colore e limpidezza del vino.



1997 OLANDA – Bicchieri a coppa per
i grandi vini rossi



2002 SPAGNA – Bicchiere per vini rossi



2003 SPAGNA – Bicchiere per vini bianchi



2002 SPAGNA – Bicchiere per vini bianchi

Ogni vino il suo bicchiere, i **vini bianchi** vanno serviti in bicchieri dalle forme slanciate con gambo lungo, i **rossi giovani** trovano il giusto bicchiere in quelli leggermente panciuti infine i **rossi invecchiati** dovranno essere serviti in grandi bicchieri a coppa.

2.3.5 IN TAVOLA

Il Vino

Il **Decanter** uno strumento concepito per la separazione di eventuali depositi presenti nel vino. Ha un'ampia base che consente di poter aumentare la superficie ossigenabile, un collo ristretto e lungo per evitare il rapido diffondersi dei profumi.



2003 ITALIA – Annullo manuale - Il decanter



1989 ITALIA – Annullo manuale
L'arte dei Vinattieri

L'arte dei **vinattieri** ebbe un suo statuto fin dal 1339 era composta di 78 articoli che trattavano dell'organizzazione dell'arte e la regolamentazione del commercio dei vini fra produttori e venditori.



1999 S. MARINO – Il pellegrino
sulla via Francigena

LA DEGUSTAZIONE



1939 FRANCIA - Calice



1960 ROMANIA – Il brindisi

L'analisi **organolettica** al vino è articolata in tre fasi ben distinte rappresentate dall'esame **visivo**, **olfattivo** e infine **gustativo**.

2.3.6 IN TAVOLA

Il Vino



1936 GERMANIA – Affrancatura meccanica – Associazione assaggiatori vino cantina vinicola di Koblenza



2003 AUSTRIA – La degustazione



1951 FRANCIA – Clos de Vougeot sede della confraternità cavaliers du tastevin

Con l'esame **visivo** si valutano la limpidezza e il colore del vino. L'esame **olfattivo** serve per verificare se vi siano difetti dovuti ad agenti esterni ed a valutare e apprezzare le caratteristiche dei profumi.



1979 ITALIA – Annullo – Tastevin lo strumento simbolo del sommelier

L'esame **gustativo** finale consente di dare una valutazione sulla struttura generale e l'equilibrio raggiunto dai vari componenti gustativi. Colui che esegue questo esame è il **sommelier** un professionista del vino. I risultati sono riportati su schede specifiche.

30° congresso nazionale AIS



Etnogastronomia in Abruzzo



1996 ITALIA – Busta ufficiale – 30° Congresso nazionale sommeliers

VINI ITALIANI



Enotria è l'antico nome della penisola italiana, considerata da sempre terra del vino e ancora oggi si può fregiare di portare questa definizione. Non c'è regione infatti che non produca vino di qualità. Il clima molto vario che percorre il Paese consente la coltivazione di qualsiasi tipo di vitigno.



1980 ITALIA – Annullo manuale – Bettino Ricasoli



1986 ITALIA – Affrancatura meccanica – casa vinicola



1997 ITALIA – Annullo manuale
Il gallo nero simbolo del Chianti classico

TOSCANA – Importante regione vinicola dell'Italia centrale e il territorio del **Chianti** culla di uno dei più noti vini rossi di pregio. Nato dalla miscela di uve sangiovese, canaiolo e parte di uva bianca trebbiano e malvasia, frutto di ricerche e studi di Bettino Ricasoli

2.3.8 IN TAVOLA

Il Vino

TOSCANA

Altri celebri vini toscani del territorio senese, il **Brunello** di Montalcino, che deriva dal vitigno più diffuso nel nostro Paese il **Sangiovese**.



Tra i bianchi la **Vernaccia** di S.Gimignano che deriva dal vitigno omonimo, asciutta e alcolica dai profumi delicati.

1935 ITALIA – Annullo manuale – Vini tipici



1996 ITALIA – Affrancatura meccanica – Consorzio tutela vini di Montalcino



1995 ITALIA – Annullo manuale Vernaccia S.Gimignano

UMBRIA – La strada del vino attraversa il cuore della regione e unisce due zone ad alta vocazione vinicola Montefalco e Torgiano



1986 ITALIA – Annullo manuale – Banco assaggio dei vini



1989 ITALIA – Annullo manuale settimana enologica

Il torgiano bianco con uve di **trebbiano** e **greghetto** e quello rosso con uve **canaiole** e il solito sangiovese.

Il rosso di Montefalco nasce dal connubio di **sagrantino** e sangiovese. Un vino di corpo, ricco di tannino e dal colore rubino.

2.3.9 IN TAVOLA

Il Vino

UMBRIA

Nella zona di Perugia altri vini doc Colli del Trasimeno rosso e bianco, con vitigni di **ciliegiolo** il rosso e di **verdicchio** per quanto riguarda il vino bianco.



1997 ITALIA – Annullo manuale – Vini del Trasimeno

EMILIA ROMAGNA – Terra pianeggiante e fertile. Nella parte settentrionale il vino tipico è il **Lambrusco** mentre nella parte meridionale prevalgono l'Albana e il Sangiovese.



1972 ITALIA – Annullo a targhetta – Vini di Romagna



1991 ITALIA – Annullo manuale
Il Passatore emblema dei vini doc della Romagna.



1985 ITALIA – Affrancatura meccanica – Ente per gli studi di enologia dell'Emilia Romagna

I bianchi come il trebbiano e la malvasia una continuazione in terra emiliana dei vigneti dell'Oltrepò Pavese. La **malvasia** antico vitigno mai vinificata da sola, da vini ricchi e corposi

2.3.10 IN TAVOLA

Il Vino

PIEMONTE – Una intera regione che vanta una celebrità vinicola millenaria, dal **Monferrato** all'**Astigiano** fino alle **Langhe**. Tre aree rappresentative per la viticoltura italiana.



1995 ITALIA – Affrancatura meccanica – Vini doc del Piemonte

I greci furono i primi a portare i vini di qualità in questa regione. Ai carichi di vino seguirono ben presto i trasporti di barbatelle e talee che servirono a costruire i primi vitigni.



1975 ITALIA – Annullo meccanico – vino barbaresco



1972 ITALIA – Annullo manuale
1° mostra vini tipici



1922 ITALIA – B.L.P. – I grandi vini piemontesi

2.3.11 IN TAVOLA

Il Vino

VINO E CIBO



2004 LUXEMBOURG – Vino e cibo

L'abbinamento tra il vino e il cibo è l'eterna ricerca tra armonia e contrapposizione tra i due elementi. Cibi dai sapori persistenti devono essere accompagnati da altrettanti vini durevoli, mentre per alimenti dai gusti più leggeri sono indicati vini morbidi e delicati. Le carni sono il regno incontrastato dei vini rossi ma la loro struttura e l'età deve variare a seconda del tipo di elaborazione della pietanza.



2005 JERSEY – Vino e cibo



2005 JERSEY – Vino e cibo

Formaggi freschi e leggeri prediligono vini morbidi e leggermente aciduli, mentre per quelli stagionati e piccanti ideali sono i corposi e invecchiati vini rossi. Da provare è l'abbinamento dei formaggi molli e speziati con i vini passiti. Infine con i dessert e i dolci in genere il principio del contrasto non è valido e quindi i vini adatti devono essere dolci con o senza effervescenza.



2005 JERSEY – Vino e cibo



2005 JERSEY – Vino e cibo

1.0.3 CONCLUSIONE

Vite e Vino

A conclusione di questo viaggio nel gusto e nel . . . **Piacere del Vino**

Alcune frasi di grandi poeti dell'antichità, e della Sacra Bibbia sulla Vite e il suo nettare il **Vino**



1981 VATICANO – Bimillenario Virgiliano



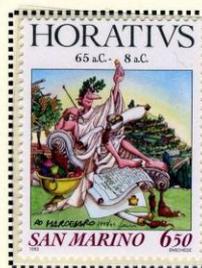
1981 ITALIA - Virgilio

. . . .perciò tutta la vigna è rigogliosa del frutto e si riempiono le valli concave e i boschi profondi e in ogni luogo dove il dio volse intorno il venerato capo. Dunque diremo ritualmente le lodi dovute a Bacco.

Virgilio - Georgiche, libro II



1993 ITALIA - Orazio



1993 SAN MARINO - Orazio

Dissolvi il freddo ponendo legno sul focolare e versa più generosamente del solito, vino di quattro anni dall'anfora Sabina

Orazio - Le Odi Ode I

Il vino rallegra il cuore dell'uomo.
Sacra Bibbia – Salmi, 103,15

Fine