



# La storia del vino

Giorgio Sedmak  
Trieste 2014





# LA STORIA DEL VINO

Vigneto con filari di viti  
Foglia, fiore e frutto della vite



- 7100 a.C. Iran, ritrovamento di giara da vino
- 4100 a.C. Armenia, ritrovamento di cantina da vino
- 3000 a.C. Egitto, ritrovamenti di contenitori da vino
- 2200 a.C. Creta, ritrovamenti di contenitori da vino
- 1200 a.C. Mediterraneo, commercio di vino di fenici e greci
- 600 a.C. Italia Etrusca, commercio di vino verso la costa francese e diffusione del vino fra i Galli
- Oggi La vite e il vino sono diffusi su tutto il globo.



Il simboli con i grappoli indicano i siti di ritrovamento dei resti di uve (in particolare semi) risalenti al Neolitico. La presenza di una qualche forma di vinificazione e' indicata dal simbolo dell'anfora.





Distribuzione attuale delle zone di produzione del vino



Giara di 9 litri con residui di uva e vino del 5100 a.C. rinvenuta nel 1996 nel villaggio neolitico di Hajji Firuz Tepe nei monti Zagros, Iran

Zorah, Armenia  
Una cantina del  
4100 a.C.





Egitto faraonico  
Vendemmia, pigiatura e conservazione del vino  
I primi recipienti per il vino risalgono alla  
I dinastia 3150 – 2925 a.C.



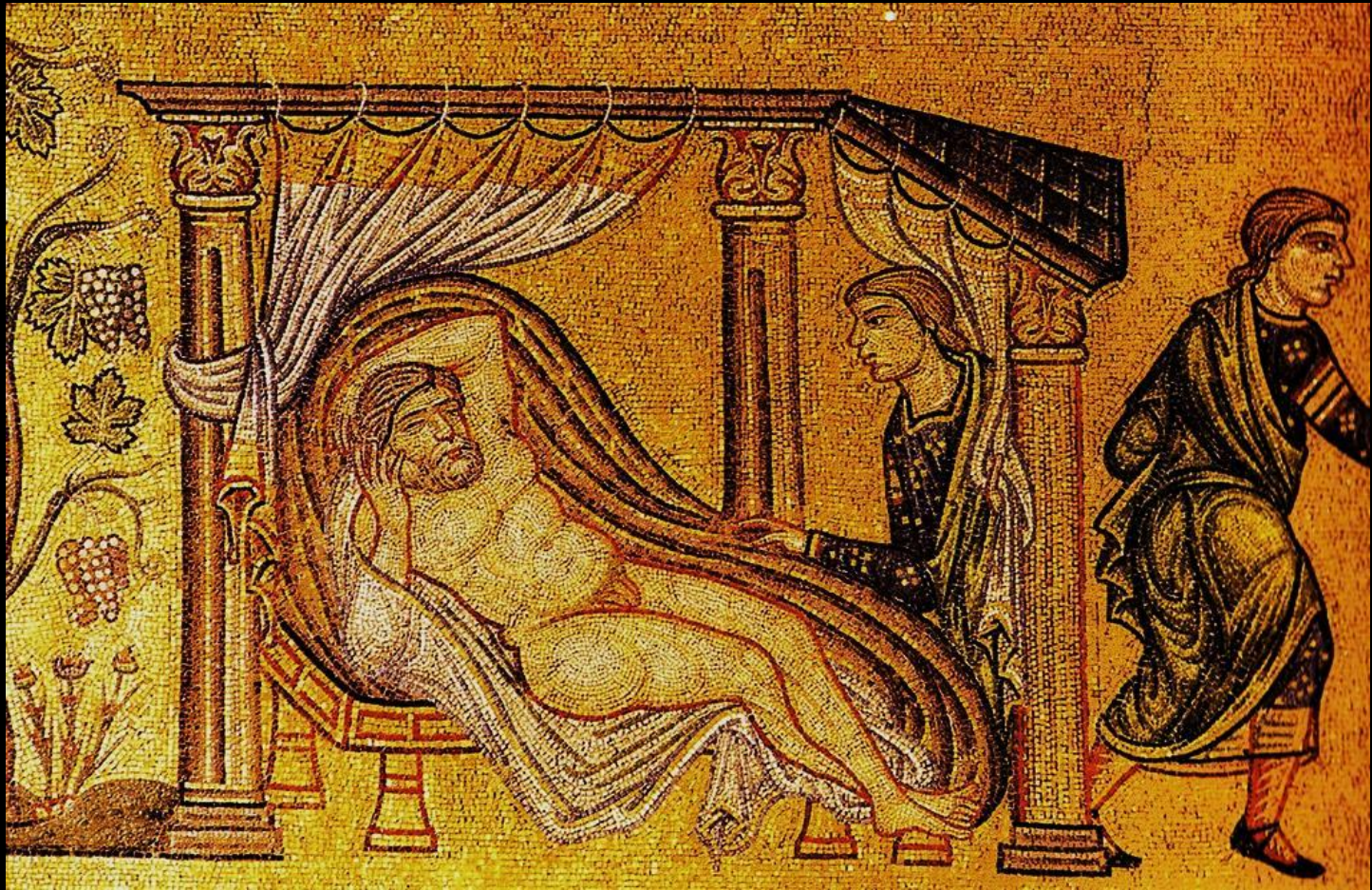
Egitto, II dinastia  
IREP, il geroglifico per  
"vino» con due anfore,  
mentre «birra» ha una  
sola anfora !

Troppo vino!  
In una pittura del Kab una  
dama ordina a un servo  
*"Portami 18 bicchieri di vino.  
E non guardare perché mi  
voglio ubriacare"*





Mosaici romani di Villa Armerina, IV secolo d.C.  
Ulisse ubriaca il ciclope Polifemo con il vino puro  
Omero, Odissea, IX secolo a.C.



L'ebbrezza di Noè, che nudo dà scandalo ai figli  
Mosaico romanico, Basilica di San Marco, Venezia  
In *Genesi IX*, Noè è presentato come  
agricoltore primo coltivatore della vite.



Palmento, base in pietra calcarea per la pigiatura del vino del 425 a.C., prima testimonianza della vinificazione in Francia



Pittore di Amasis  
Sileni che pigiano l'uva in un  
palmento simile al reperto  
del 425 a.C.

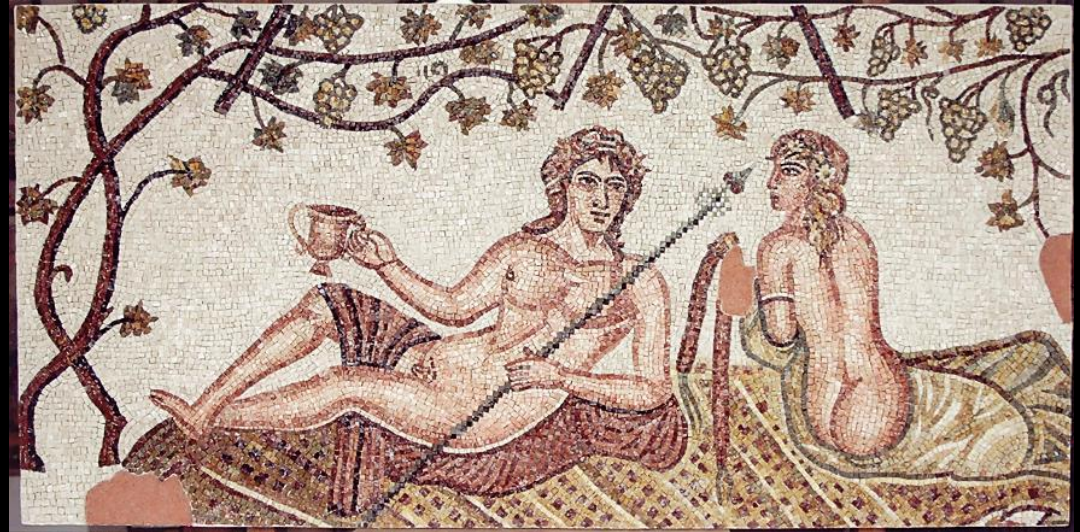


I pirati etruschi rapiscono il dio del vino Dioniso,  
che fa nascere l'uva sull'albero della nave  
Ceramica attica del VI secolo a.C. che documenta il mito  
di Dioniso e il commercio marittimo del vino



Dioniso, dio greco della  
vegetazione e della fertilità,  
dell'uva e del vino, con la sua  
pantera.

Mosaico del triclinio,  
Domus di Dioniso  
Ortaglia, Brescia, II sec. d.C.



Bacco, versione latina di Dioniso,  
dio del vino e della vendemmia



Il baccanale, culto orgiastico di Bacco.  
Arrivato in Italia nel II secolo a.C.  
fu proibito da Roma nel 186 a.C.



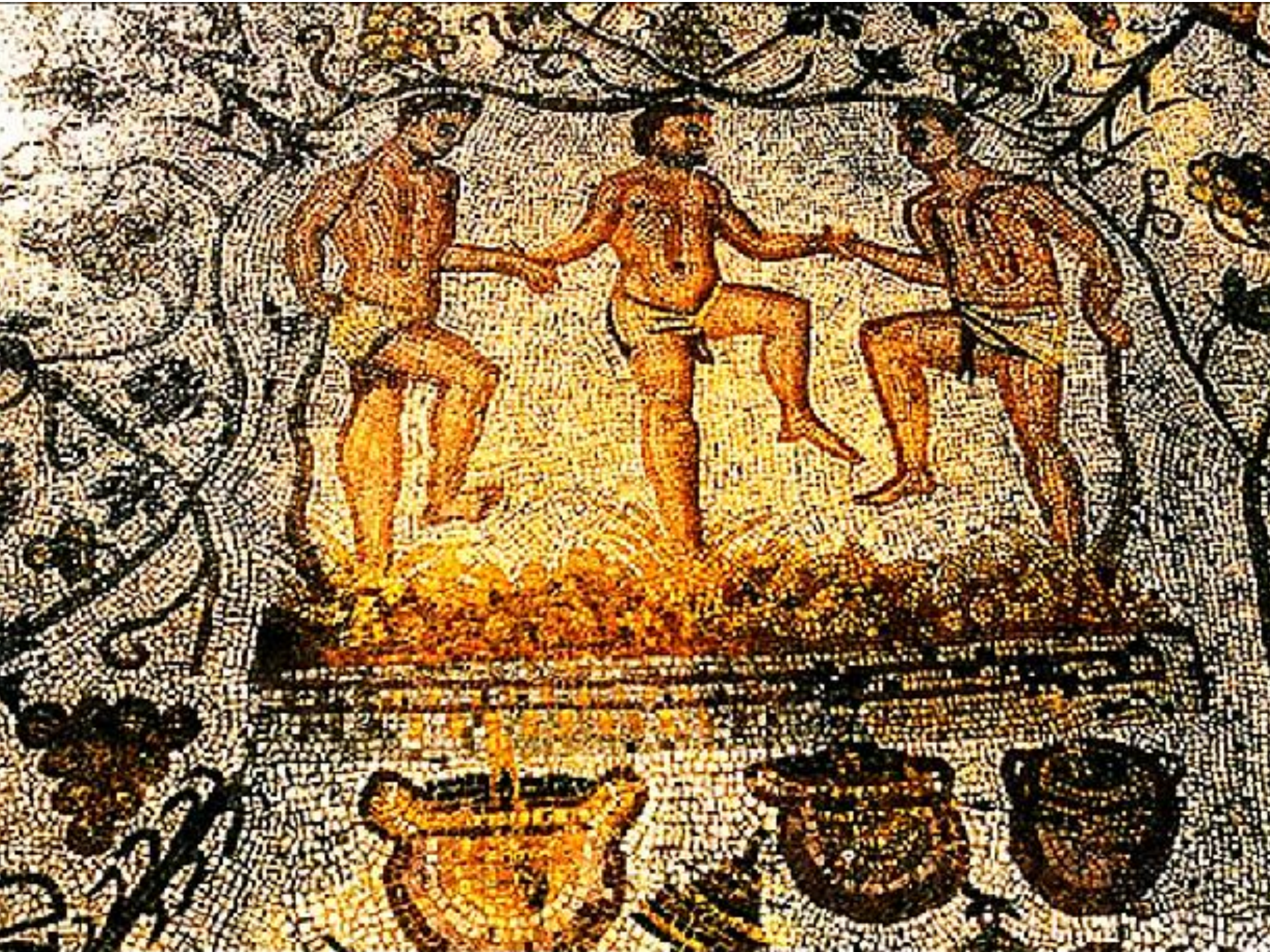
Giotto, Nozze di Cana  
Cappella degli Scrovegni  
Padova



Tiziano , Ultima Cena  
1542-44

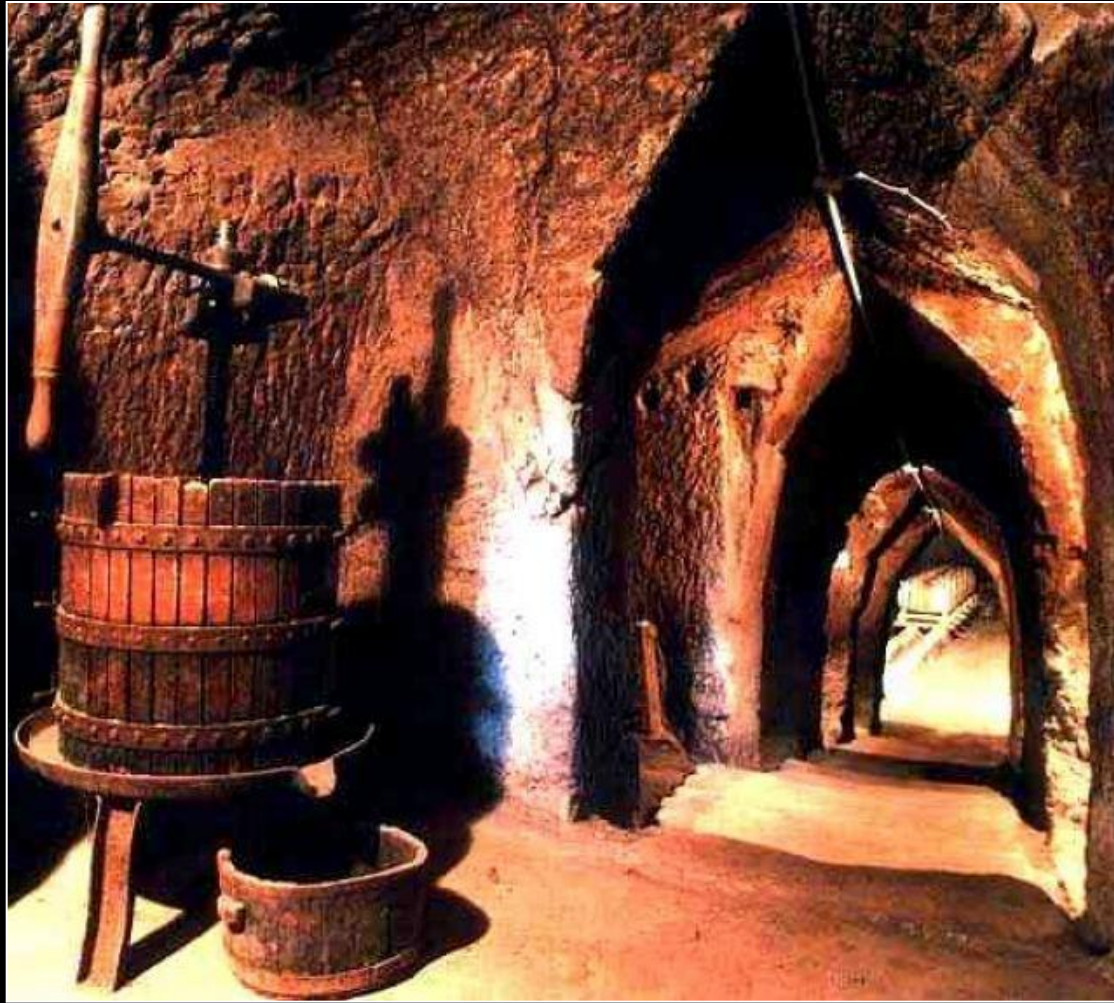
Fare il vino,  
conservare il vino,  
bere il vino

Vini rossi, bianchi, novelli, spumanti  
Torchii, vasi, otri, anfore, botti e bottiglie  
Coppe, calici, bicchieri





Ricostruzione di torchio da vino e dolii di fermentazione  
Età romana

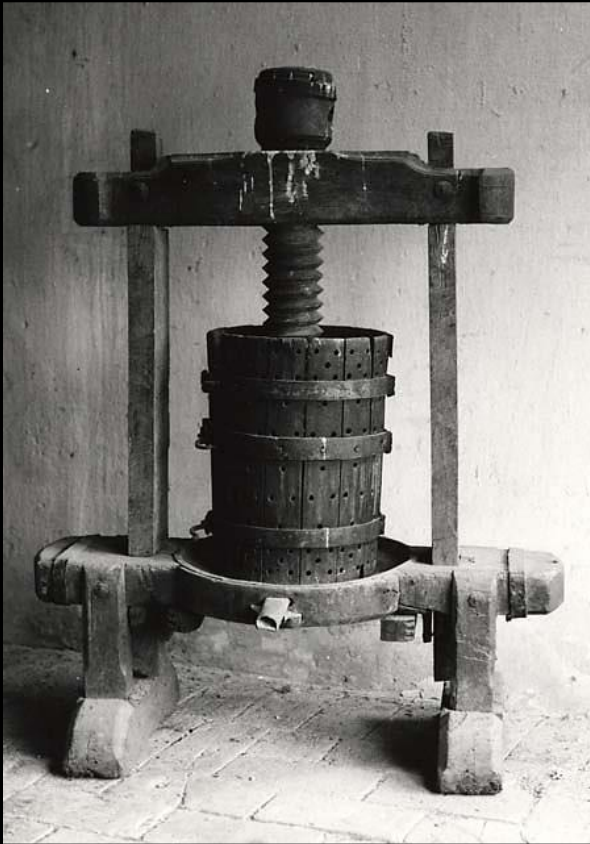


Cantina romana (cella vinaria) del II secolo a.C.  
Casa del Console Marcus Aemilius Scaurus  
Scauri, Latina



La pigiatura dei grappoli  
con i piedi in una miniatura  
medievale e in Italia  
nella prima metà  
del XX secolo





Torchio da vino con pressa a vite



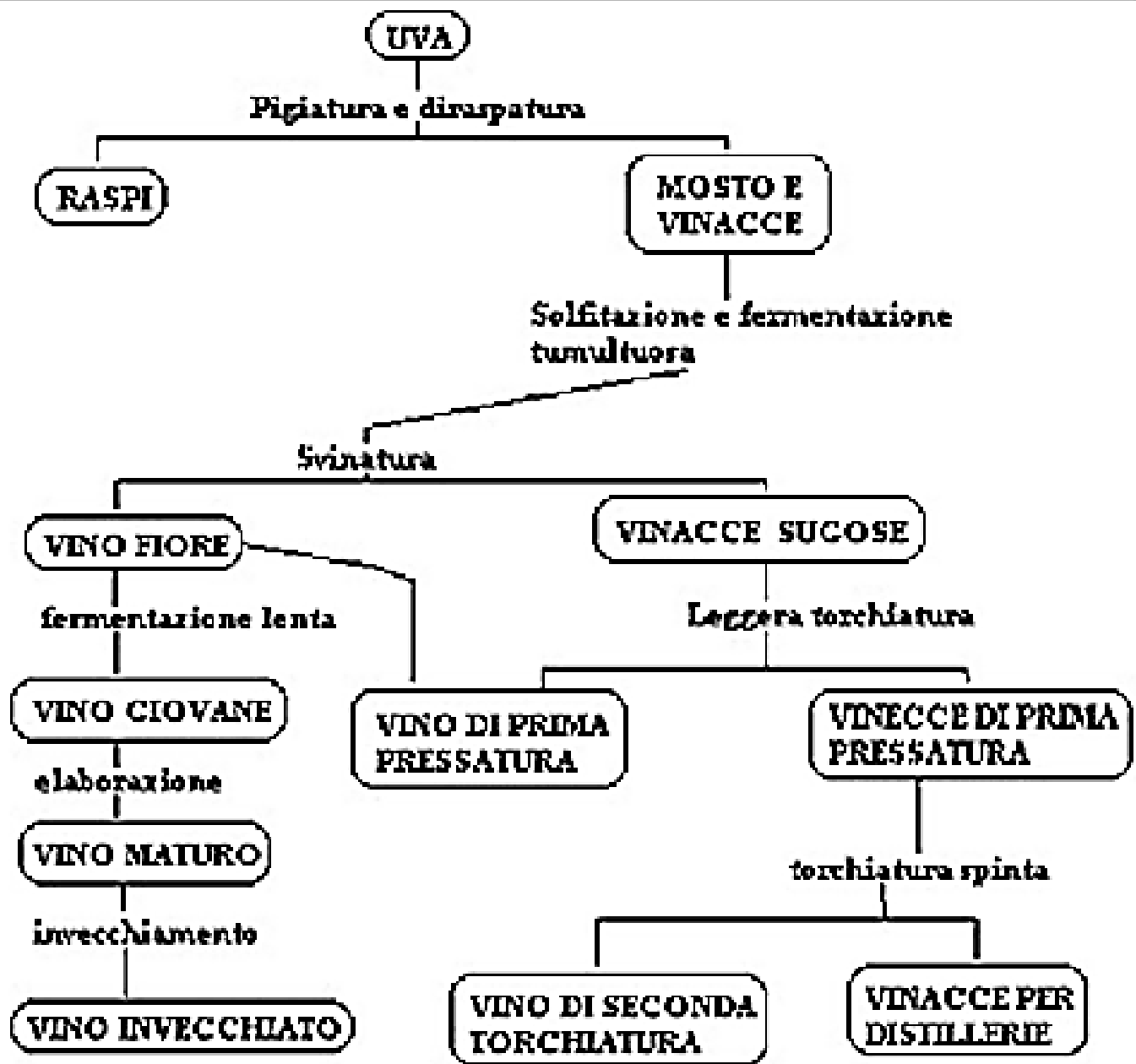
Pigiatura dei grappoli

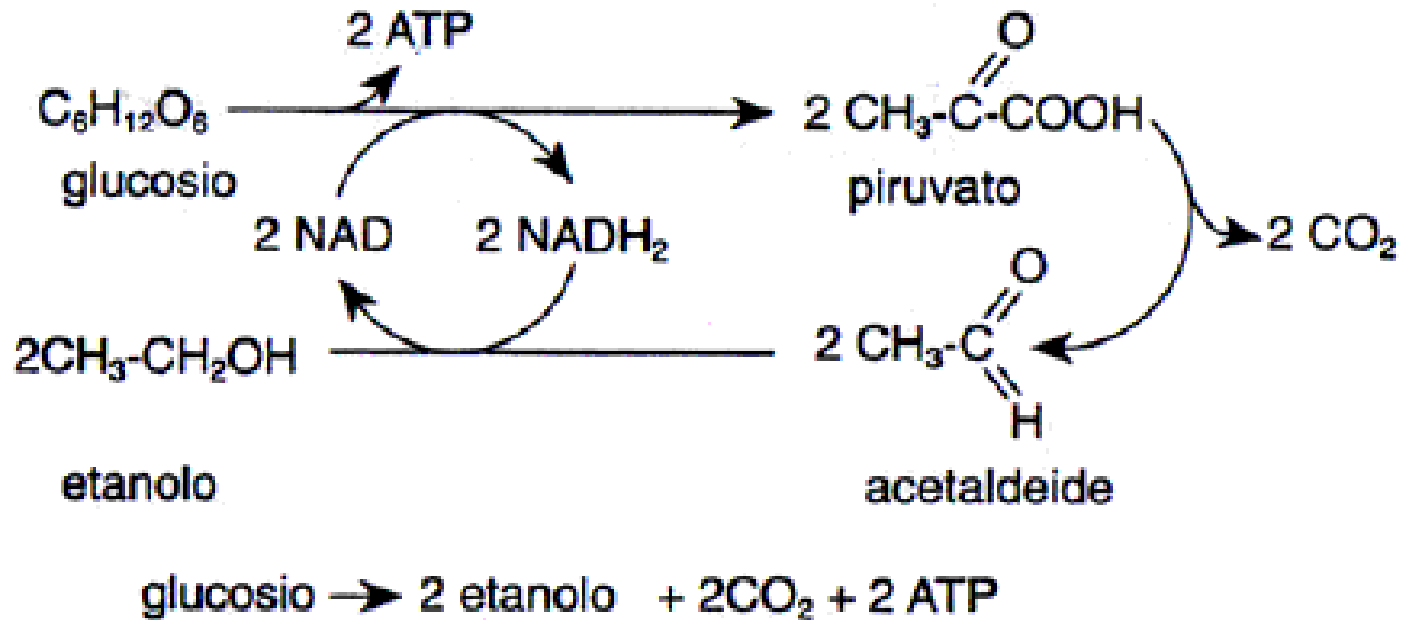
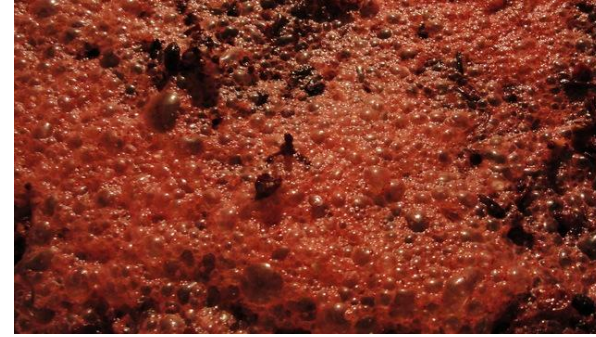
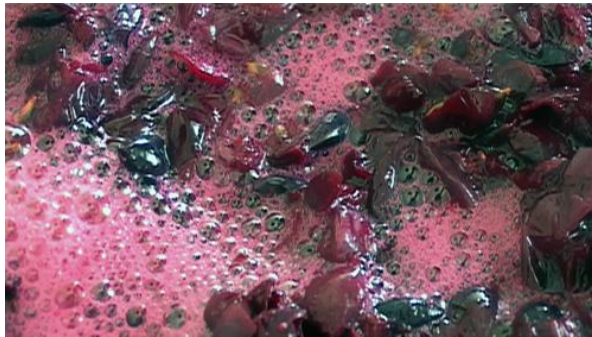
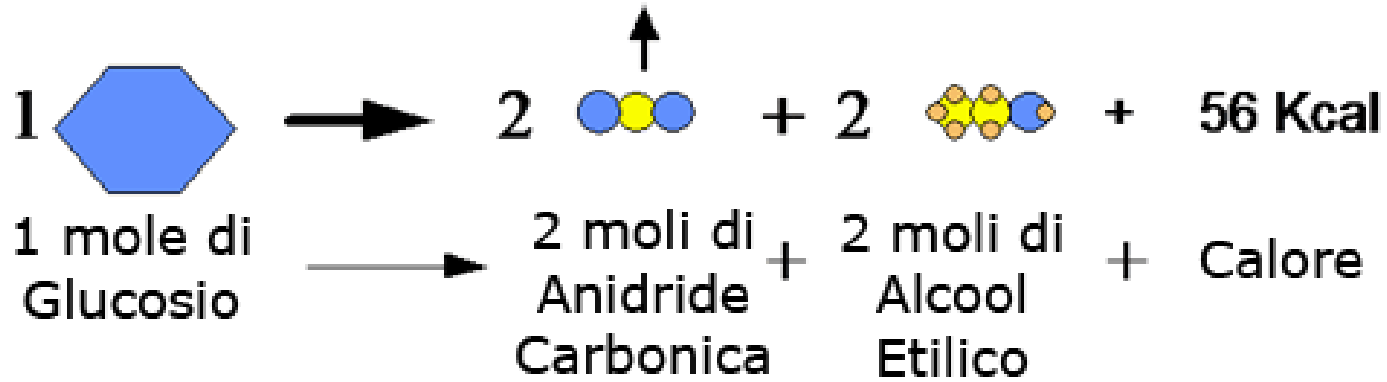


Vinacce dopo la pigiatura

Mosto in fermentazione







# SOLFITAZIONE

La pratica di disinfettare i recipienti vinari bruciandovi all'interno dello zolfo è antichissima e risale già agli antichi egizi ed è ben conosciuta dai greci e dai romani.

**L'anidrite solforosa è un gas** di odore pungente ed aggressivo che sotto pressione liquefa facilmente. Può essere utilizzata come gas, come liquido o come sale (metabisolfito di potassio).

Per grandi volumi di pigiato o di mosto di vino, la forma gassosa o liquida è di impiego più comodo utilizzando il contenuto di apposite bombole e dosandola con gli appositi solfitometri. Per piccole partite l'uso del metabisolfito è più semplice.

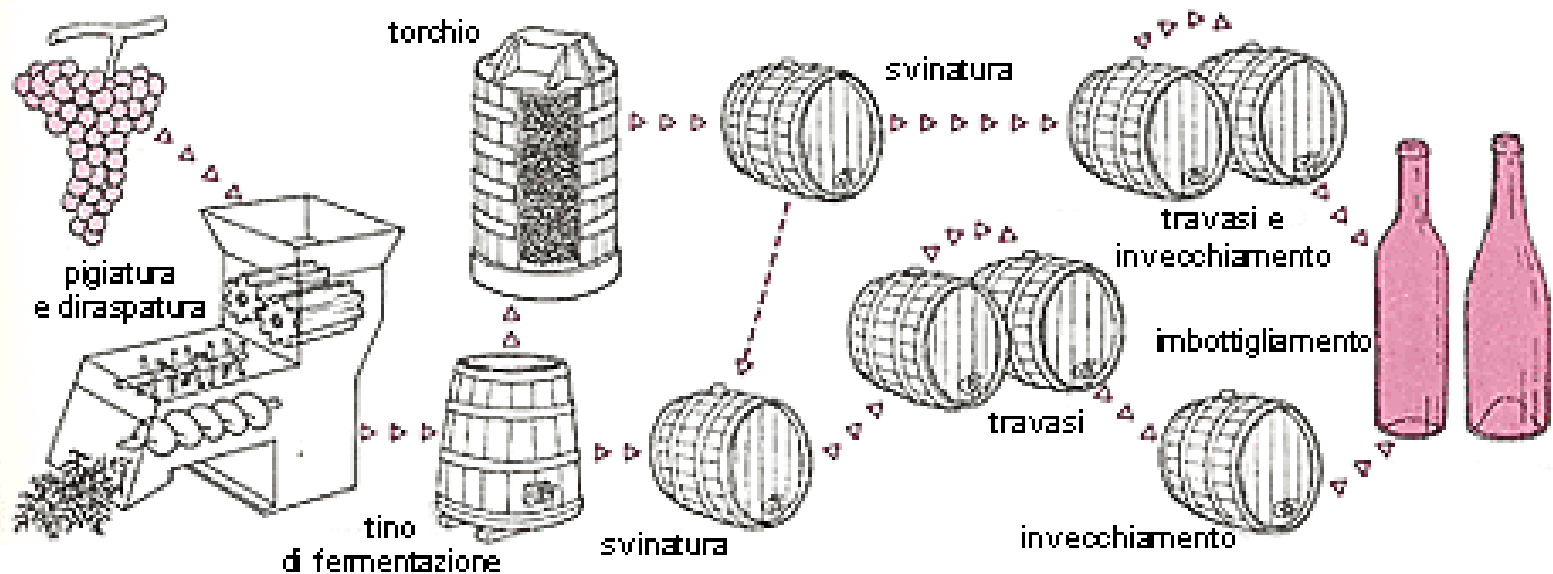
**Le proprietà più importanti** che la anidride solforosa svolge nei mosti :

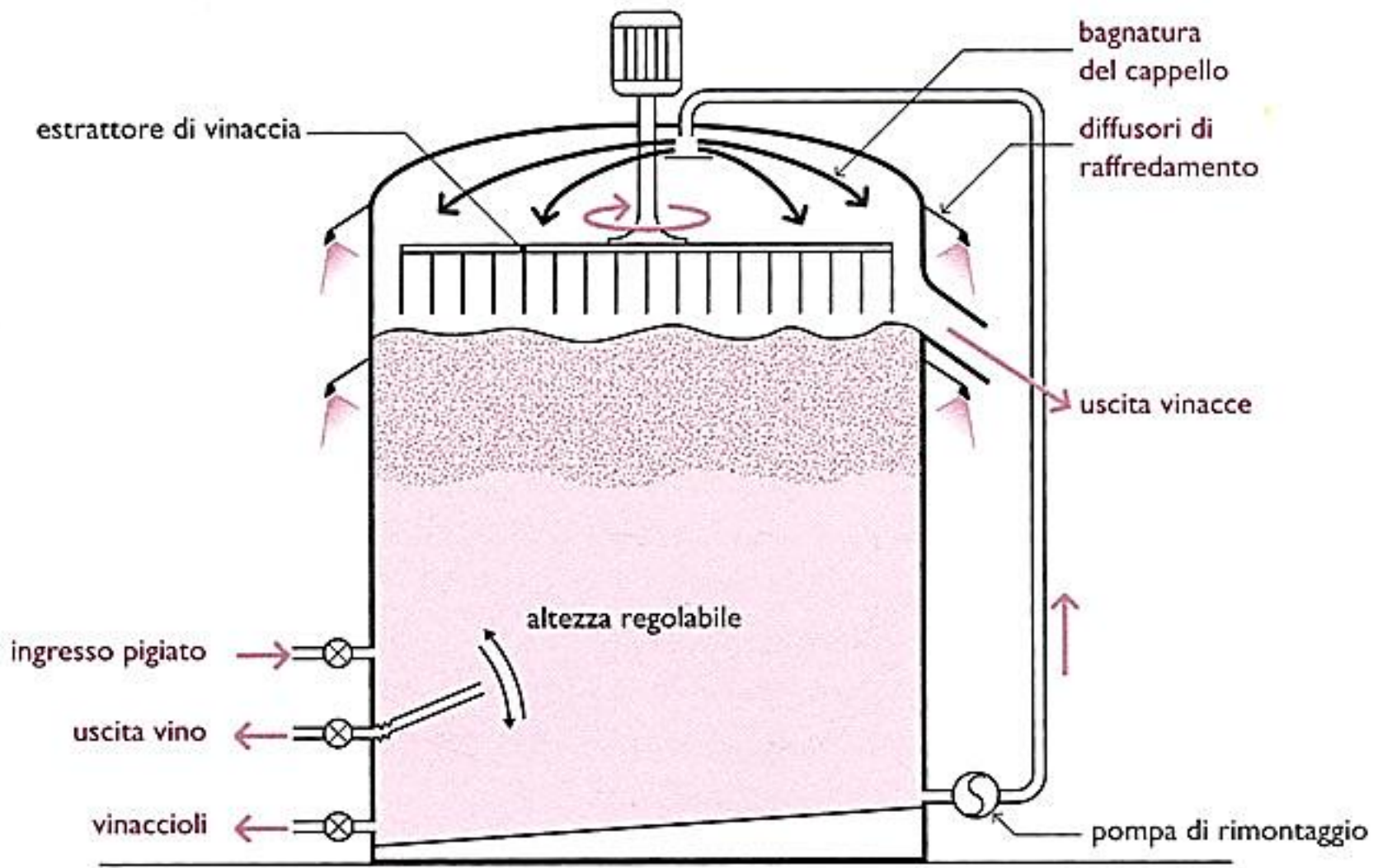
- selezione sui microrganismi presenti nei mosti, vengono favoriti i lieviti buoni fermentatori a scapito dei molti lieviti indigeni con caratteristiche enologiche poco favorevoli.
- azione contro gli enzimi ossidanti (laccasi e tirosinasi) presenti nelle uve ammuffite con conseguente azione protettiva del colore dei vini finiti.
- eliminazione di molti batteri pericolosi nella vinificazione.

## VINIFICAZIONE IN BIANCO



## VINIFICAZIONE IN ROSSO





Schema di un serbatoio per vinificazione continua

# Vino Novello

Vinificazione del vino «novello»  
per macerazione carbonica



# Vino Spumante



Vinificazione spumante con metodo champenoise

Rifermentazione in bottiglia con «liqueur de tirage» e «liqueur d'expédition»



Vinificazione spumante con metodo Charmat - Martinotti

Rifermentazione in autoclave in pressione con zuccheri e lieviti e blocco della rifermentazione per raffreddamento

Travaso in bianco



Svinatura in rosso



Tini in rovere da 104 ettolitri





Tini in cemento

Tini in vetroresina



Moderni tini inox





Anfore da vino romane



Un giovane versa del vino  
da un colmo in una  
grande coppa  
Kylikes attica  
Tanagra, 520-510 a.C.

Moderno otre da vino  
spagnolo



<http://laboteria.es>



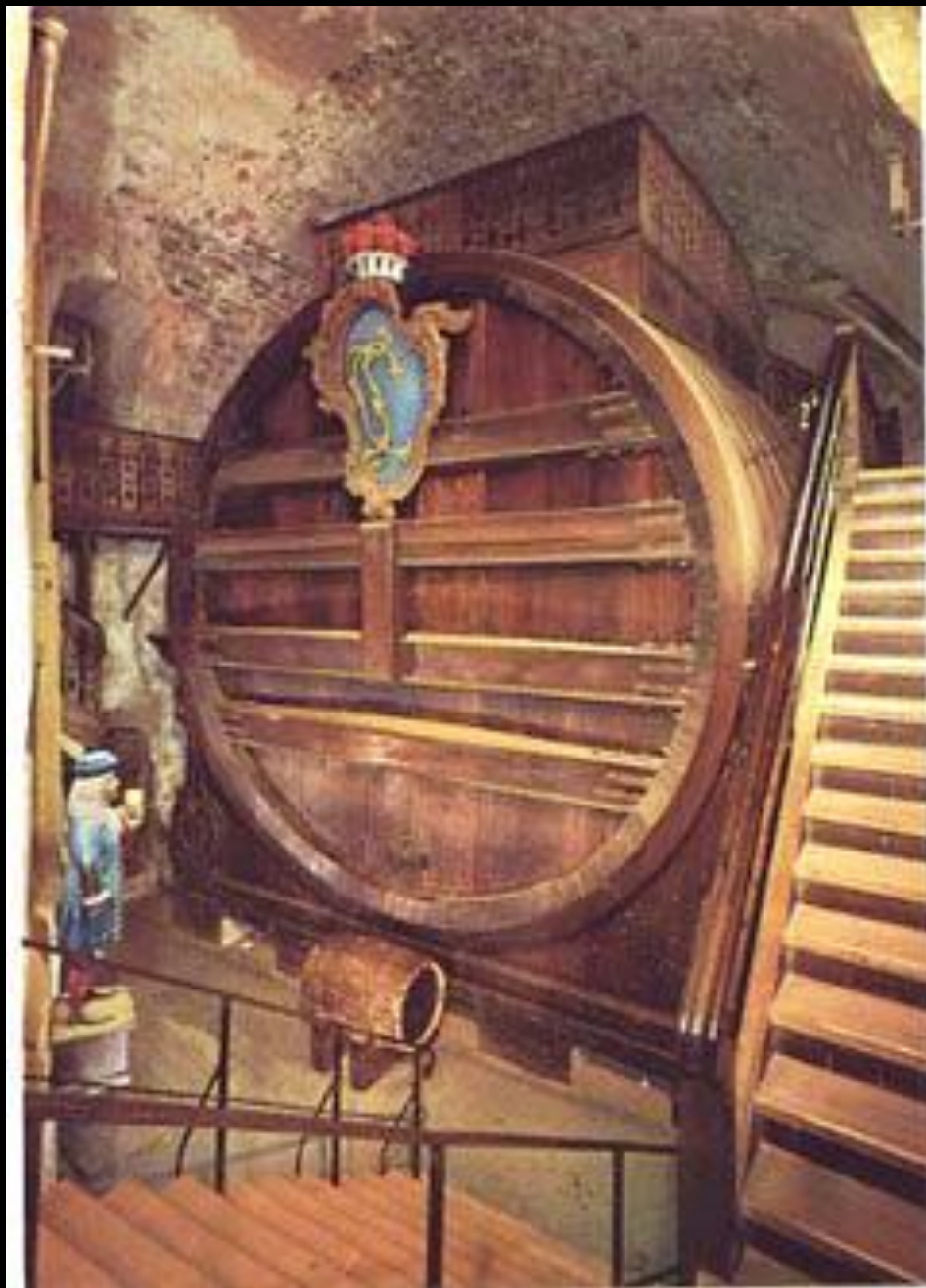
Don Chisciotte assalta gli otri da vino  
Miguel de Cervantes, 1606  
Gli otri sono stati usati fino al XX secolo



Diogene con Alessandro Magno  
Quadro di Gaetano Gandolfi, 1734 – 1802  
La Vita di Diogene (412 – 323 a.C. ) testimonia  
l'esistenza delle botti nel IV secolo a.C.



Mescita di vino dalla botte nel Medioevo  
Tacuinum Sanitatis Casanatensis, XIV secolo



La botte di Heidelberg  
del 1751

La botte, fatta con 130  
tronchi di quercia, è lunga  
8.5 metri, alta 7 metri, ha  
in cima una pista da ballo  
e contiene 221.726 litri di  
vino

Barriques da vino  
per invecchiamento  
Rovere di Allers, 225 litri



## Bottiglie di vino del XVIII secolo

La più antica  
bottiglia di vino  
documentata è un  
esemplare romano  
del 350 d.C.  
ancora sigillato,  
ritrovata nel sito di  
Spira in  
Germania nel  
1867





Cantina con bottiglie di vino in invecchiamento

- Nella seconda metà dell'Ottocento la peronospera e la fillossera, un insetto proveniente dal Nord America, danneggiarono gravemente i vitigni europei originari.
- Le vigne distrutte furono ricostituite con viti americane (barbatelle) di tre specie, *vitis labrusca* (uva fragola nera o Isabella, e fragola bianca Noax), *vitis rupestris* e *vitis riparia* innestate o ibridate con le “*vitis vinifera*” originarie.
- Iniziò la delimitazione di vitigni territoriali (IGT, DOC, DOCG, VQPRD) e la ricerca e il ricupero di vitigni territoriali originari antichi.





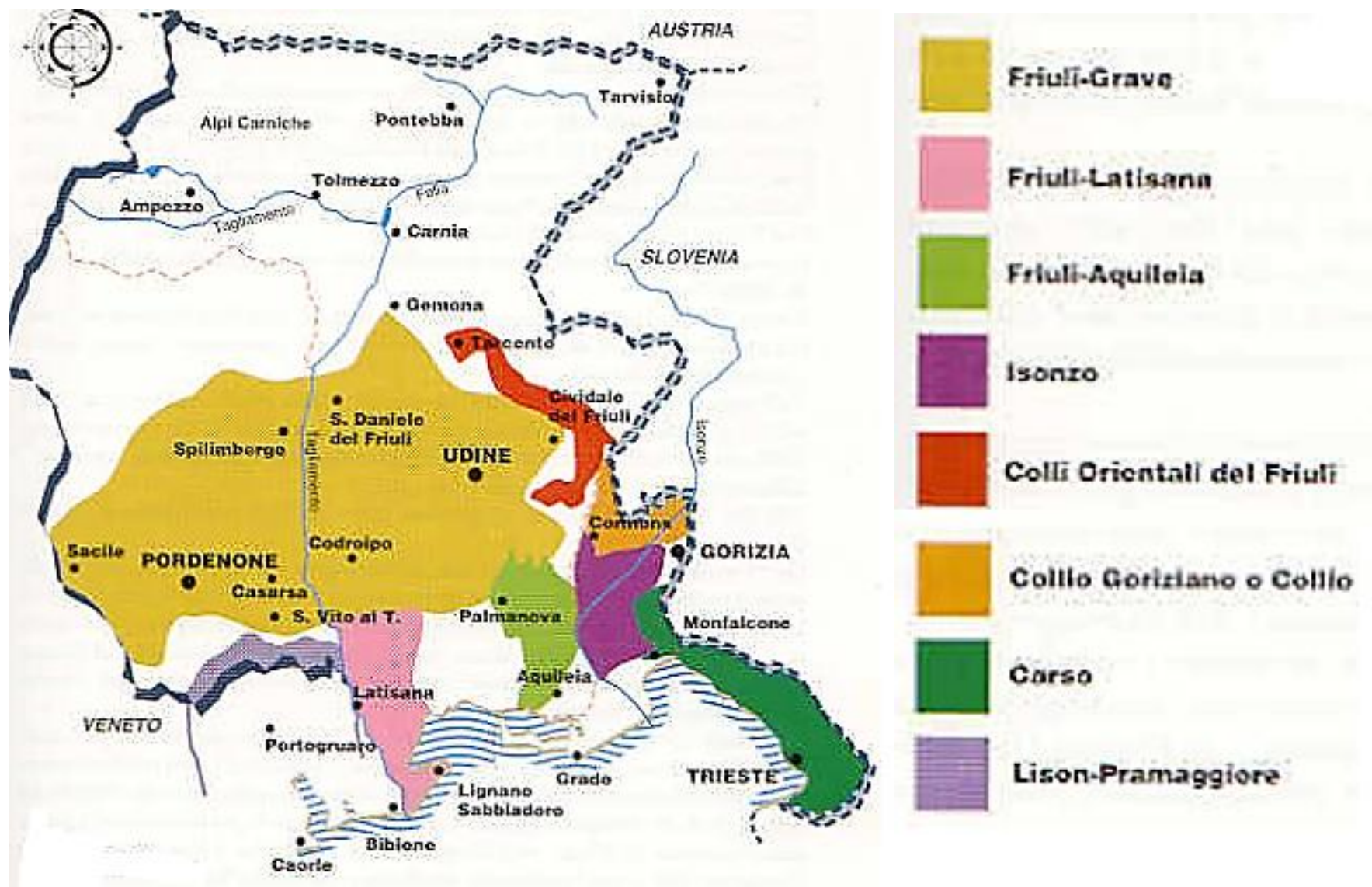
COMMODO ET CERIALI

CO(N)S(ULIBUS) VITIS

SET[I]NA

Il vitigno Setinum del Cecubo romano documentato in Friuli  
Targa bronzea dei consoli Commodo e Ceriale del 106 d.C.  
relativa alla Vitis Setina trovata a Moruzzo, Udine

# Zone DOC in Friuli Venezia Giulia





I greci nel banchetto bevevano vino miscelato con acqua dal cratere. Il simposiarca stabiliva quanto vino bere, quando berlo e quanta acqua aggiungere



Coppe, rython, kylix e il  
gioco del kottabos



# I bicchieri per il vino



**Barolo**



**Brunello di  
Montalcino**



**Cabernet  
Franc**



**Cabernet  
Sauvignon**



**Champagne**



**Chardonnay**



**Chianti  
classico**



# *I colori del Vino*

**giallo verdolino**



**giallo paglierino**



**giallo dorato**



**giallo ambrato**



**rosa tenue**



**rosa cerasuolo**



**rosa chiaretto**



**rosso porpora**



**rosso rubino**



**rosso granato**



**rosso aranciato**





Con il tastevin,  
tradizionalmente  
usato dai sommelier per  
la degustazione del vino,  
con il bicchiere,  
o con il calice

# Salute!

