



Sopra: le impagliatrici di fiaschi.

Sotto: immagine d'epoca di un carro costruito con innumerevoli fiaschi impagliati. Questi carri servivano per il trasporto del vino e per scopi "pubblicitari".

te in due percorsi: i passaggi cronologici e spaziali dall'uva al vino ed un viaggio a ritroso nella storia della vinificazione, dove, più che le didascalie, sono gli oggetti a parlare.

Il primo spazio è dedicato al lavoro nella vigna: una struttura circolare e rotante richiama lo scorrere del tempo attorno alla vite, nel ripetersi delle stagioni.

Tra due filari di viti "maritate" all'acero si svolge una vendemmia virtuale, con "grappoli" di informazioni, oggetti e strumenti di lavoro.

Queste informazioni sulle varie fasi della coltivazione



#### > IL FIASCO & IL TAPPO: IN BREVE

Non esiste documentazione sulla nascita ufficiale del **fiasco**, ma è sicuro che esso fosse già in uso nel tardo medioevo come contenitore di vetro impagliato da tenere appeso, in quanto mancava della base (quella che nel Toscano dialettale si chiama "il culo del fiasco"). Il contenitore in vetro nasce dall'esigenza di far prendere luce al vino una volta travasato dalle botti, prima di servirlo in tavola in brocche di terracotta e l'impagliatura serviva da protezione contro eventuali urti. La pasta di vetro soffiata a bocca produceva fiaschi molto delicati. Il collo era la parte più debole.

Prima di avere fiaschi con collo rinforzato bisogna attendere le prime produzioni industriali del 1800.

Contrariamente a quanto si possa credere, la **bottiglia** non costituisce una semplice evoluzione temporale dal fiasco, ma anche spaziale, infatti in Toscana si continuavano ad usare i fiaschi molto tempo dopo che i nostri cugini d'oltralpe avevano inventato la bottiglia da vino. La bottiglia è infatti legata alla tradizione francese del vino di qualità ed ha pertinenza con tipi di vino che avevano più o meno bisogno di luce. Ecco perché tutt'oggi troviamo in commercio bottiglie di vetro variamente colorato: dipende dalle esigenze di luce del suo contenuto e non da un semplice vezzo, come possiamo a volte aver pensato noi profani.

Per vezzo sono nate nell'epoca moderna delle degustazioni e dei gourmets le bottiglie mignon, magnum (da un litro e mezzo), Jéroboam (da tre litri) e la mezza bottiglia (0,375), mentre la bottiglia di vetro da sette decimi (0,750), lungamente collaudata, è il contenitore ideale per i vini di qualità, adatta a consentire un armonico invecchiamento e pratica per le operazioni commerciali di stoccaggio e spedizione.

Il **tappo di sughero** nasce invece nel 1700 e fino a questo periodo i tappi erano libera espressione della fantasia dei singoli: frutti, carta pergamena, qualsiasi oggetto che potesse incastrarsi nell'apertura del collo del fiasco. Fondamentale era che tra il vino ed il tappo si versasse uno strato di olio, che costituiva la vera protezione per il vino. Il tappo improvvisato serviva in realtà per proteggere l'olio, di cui i topi sono ghiottissimi e che si procuravano immergendo la coda nel collo del fiasco.