



Coppa attica, particolare

incenso e di vino – rappresentavano atti preliminari rispetto al grande momento delle feste religiose. Il sacrificio animale. Le feste, connesse anche al ciclo annuale vitivinicolo, dedicate a Dioniso, il dio del vino, avevano grande rilievo sociale e culturale in Grecia; durante le Grandi Dionisie e le Lenae si tenevano spettacoli teatrali – tragedie e commedie – che si è soliti far risalire ai rituali dionisiaci. Anche a Roma c'erano feste pubbliche connesse alla vendemmia (Meditrinalia) e all'apertura del vino nuovo (Vinalia), analoghe alle greche Antesterie), oltre a quelle dedicate al locale dio del vino, Liber, o al Dionso greco, noto fra i Latini con il nome di Bacco. Erano occasioni di grande sfrenatezza, al punto che le riunioni private notturne dei Baccanali vennero proibite nel 186 a.C. dal Senato romano, che vide in esse una minaccia all'ordine morale e sociale.

La influenza greca fu tale che bere il vino in compagnia divenne il segno della civiltà e del benessere in tutto il Mediterraneo. In Etruria e nel Lazio la vite fu introdotta nel tardo VIII secolo a.C. insieme all'abitudine ellirica del banchetto, come testimoniano i ritici corredi da vino che le aristocrazie locali depongono nelle proprie tombe. Banchettanti discesi sono raffigurati in Etruria dall'inizio del VI secolo a.C. e il tema fu a lungo prediletto nelle pitture e nei sarcofagi. A differenza che in Grecia, in Etruria anche le donne sposate erano ammesse al banchetto. In età romana l'area di coltura della vite si allargò e i precetti degli agronomi romani divennero i paradigmi di una corretta viticoltura, praticata fino alle soglie dell'età moderna in tutto il Mediterraneo.

Anche nei riti religiosi il vino aveva un suo ruolo: in Grecia la libagione agli dei e a Roma la praefatio – un'offerta di



TORCIANO

Museo del Vino
TORCIANO



REGIONE DELL'UMBRIA

Quei in Umbria

Valle della vita



Torre Baglioni



La città e il museo
Pesco su un'altura tra Perugia e Assisi, alla confluenza del Tevere con il Chiascio, Torciano fu sede di un insediamento romano, in un fertile territorio occupato da ville rustiche della prima età imperiale. Borgo fortificato ricostruito su rovine nel XIII secolo, fu posseduto di valore strategico a difesa del territorio perugino e fonte di approvvigionamento dei mercanti cittadini grazie alla fertilità del terreno circostante. Di questo periodo resta l'isolata torre Baglioni del XIV secolo. La coltura della vite trova attestazione in reperti di età romana e in fonti medievali: degli sanati cittadini del 1426 che prevedono severe pene per chi abbia danneggiato le colture, e in particolare le viti, ai numerosi documenti relativi alla locale viticoltura conservati nell'Archivio di Stato e in quello del monastero benedettino di San Pietro a Perugia. La tradizione ha trovato in epoca a noi vicina una precisa codificazione: primo in Umbria e tra i primi in Italia, il vino "Torciano" ha ottenuto nel 1968 il riconoscimento di origine

controllata (D.O.C.G.) e, nel 1990, quello di denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.). Il Museo del Vino ha sede nel palazzo Carzani-Baglioni, residenza storica gentilizia del XVII secolo. Ideato e realizzato nel 1974 ad iniziativa di Giorgio e Maria Grazia Langarotti per valorizzare la locale produzione vitivinicola, il Museo rappresenta un unicum rispetto agli altri musei locali: si tratta infatti di un museo privato a carattere tematico, motivato da intenti storici e culturali più che aziendali. Frammo da raccolte ematiche, si è costituito attraverso acquisti dal mondo collezionistico e antiquario oltre che da depositi e donazioni. Costituito da una Fondazione, il Museo occupa i locali del palazzo in antico destinati all'immagine e avanzazione dei prodotti agricoli della proprietà terriera chiosiane (seminterrato e pianoferra) e all'amministrazione dello stesso (mezzanino). Degne di interesse sono anche la chiesa di San Bartolomeo e l'oratorio della Misericordia.

Le collezioni

Il percorso museale si sviluppa attraverso venti sale.

Si apre con un richiamo alle origini micrascabiche della domesticazione della vite e al diffondersi della sua coltura monacale nel uso del vino nel bacino del Mediterraneo. Trova qui collocazione una raccolta di reperti che vanno dall'età cicladica a quella indo-imperiale.

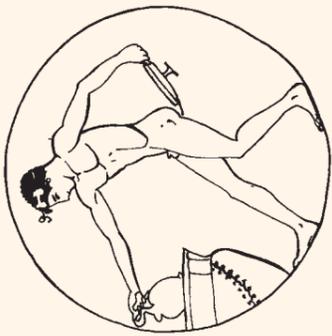
L'attrezzatura posta alle vie del commercio conduce quindi all'Umbria e alla vasta documentazione sulle tecniche e sulla produzione riguardanti l'attuale regione e la zona chiosiane attraverso i secoli.

Nei quattro ambienti successivi trova collocazione una vasta selezione di contenitori vitari in ceramica di età medievale, rinasci-

mentale, barocca e contemporanea a sua volta articolata nei settori tematici: "Il vino come alimento", "Il vino come medicina" e "Il vino nel mito".

Segue una sezione dedicata all'ordreria e all'arte del mestale: ad essa appartiene un insolito corpus di farti da cialda, dal XIII al XIX secolo, qui raccolti per la presenza del vino nella preparazione dei dolci e per la loro funzione di naturale complemento al consumo del vino.

Il percorso continua con la vasta raccolta di incisioni a tema che vanno da Mantegna a Picasso. Segue una collezione di ex libris e un esaustivo selezione di testi antichi riguardanti il vino nella letteratura, nella testistica e nell'edilizia popolare.



Coppa attica

era un grande vaso, il cratere, e gli uomini vi stavano sdraiati intorno mentre nel cratere un giovane servitore mescolava, come di regola nell'antichità, vino e acqua, presi da appositi recipienti (amphora e hydra). Poi con una brocca (oinochos o oino) o un mestolo attingeva dal cratere e mesceva nella coppa (kylix), filtrando il vino – se necessario – con un colino (kolon). I convitati, prima di bere, invocavano gli dei e facevano cadere in loro onore del vino a terra (libagione). La riunione poteva avere carattere artistico e intellettuale, con esibizioni poetiche e discussioni filosofiche, come nel Simposio di Platone.

Il vino come alimento e come medicamento

Elemento portante delle lontane civiltà mediterranee, il vino ha largamente contribuito alla capacità di autosufficienza di società prevalentemente agricole.

Con la caduta dell'Impero romano, nei lunghi periodi di invasioni, guerre e spostamenti etnici che seguirono, il vino divenne alimento di sussistenza e merce di scambio, prodotto sia nelle campagne che nell'ambito delle mura cittadine e conventuali. Dopo il Mille la ripresa demografica ed economica ne incrementò la produzione, consentendone da allora la presenza nelle abitudini alimentari e nel quotidiano. L'ammontato consumo si riflette nella diffusione di contenitori ceramici, dai semplici boccali e misure del "vinello", dalle tavole coriandine e delle misce monastiche alle coppe, vasi e fiaschi e alla fasce di patera per le cosiddette "magistera" e negli arredi delle classi privilegiate, manufatti tutti attivamente presenti nelle collezioni del Museo.

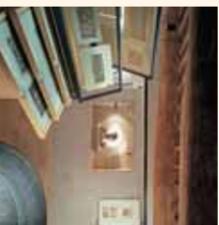
Oltre all'utilizzo alimentare e a quello liturgico, il vino stato da sempre presente anche nella farmacologia. Sia come elemento in grado di esaltare gli ingredienti che in esso venivano messi a macerare, sia come elemento privilegiato nelle ricette "magistera". Il vino barganense presente nella medicina romana dagli iniziati caratteri magico-religiosi, derivata dall'etnisma e dalla latina, come in quella di aperta derivazione greca. Si riteneva in questa che il vino contribuisse a risabilire l'equilibrio di un corpo malato in virtù della sua capacità di sintetizzare i

quattro elementi alla base dell'Universo (acqua, terra, fuoco e aria), cui corrispondevano, secondo la teoria di Ippocrate, i quattro umori del corpo umano. Nel Museo la trattatistica è presente con edizioni colte da XV al XVIII secolo di testi medici tra i più noti: i coevi vasi che li affiancano – versali, bottiglie, alambicchi, pillole, unguentari – restano sul ventre l'indicazione del medicamento, rivelando nel decoro che il ornò la funzione di prestigio richiesta al censuista dal singolo speciale come dalle fameliche ospedaliere, convenuali e principesche.

Palazzo Carzani-Baglioni, sede del museo stesso



Sala XVII, "L'incenso", particolare



Sala I, particolare





1) **Kylix attica a figure nere**

La coppa è con il cratere l'oggetto più rappresentativo del simposio e il più usato nel mondo greco e greco-italico per bere vino. Questa coppa a largo invaso, su alto piede e dalla doppia impugnatura, è largamente presente nelle fabbriche atenisi della metà del VI secolo a.C. È l'ultima nella tecnica a figure nere (fincrotoni dei dettagli sulle sigame delle figure dipinte in nero) e nello stile miniaturistico dei cosiddetti Piccoli Maestri. Sul due lati, al di sotto di un gillo e di un cigno, sono la firma del vasista e un saluto augurale: "Prinios (mi) labrictos, sia beo!".

2) **Chios attici a figure rosse**

Ad Atene, in occasione delle feste di Dioniso dette Anthesteria, per tre giorni la città era in preda ad eccessi srenati: gli adulti bevevano direttamente il vino dalle brocche (chous, oinochos) e bambini di tre anni lo bevevano per la prima volta. La deonazione di questi vasi rituali della fine del V secolo a.C., si riferisce al mondo infantile e ai doni che i bambini ricevevano per l'occasione. La tecnica è quella propria dei ceramisti di Atene alla fine del VI secolo a.C.: il vaso è completamente verniciato in nero ad esclusione delle figure bianche del colore dell'argilla, sulle quali erano poi aggiunti a pennello i dettagli.



7) **Heronimus Hopler**

Bacco e il papa prestidivino la vendemmia.

L'acquatore riproduce in controparte e con varianti emblematiche una stampa di Mercantonio Rahmondi, anch'essa presente al Museo. L'irriverente raffigurazione del papa in una scena di vendemmia con Bacco nudo rientra in quella siffra delle garbiche ecclesiastiche che si diffuse negli ambienti nordici in seguito alla Riforma.



3) **Autore**

Una pianta della viticoltura mediterranea e autore egizio, roche, chiole, greco-italiche, romane, spagnole, africane richiamano la storia della produzione e del commercio del vino dal III secolo a.C. al V secolo d.C.

Nelle anfore erano conservati e invecchiati anche i vini di pregio, già nella tomba del faraone Tutankhamon (XIV secolo a.C.) venne deposta un'anfora con un vino di trentacinque anni. Ai preordini del vini greci, tra il secolo a.C. e il secolo d.C., segue quello dei vini italiani, i più esportati nel bacino mediterraneo, soppiantati in seguito da quelli delle province dell'impero romano, specie dell'Africa. Fra i vini greci erano rinomati quelli di Chio, di Taso, di Lesbo, nell'Italia romana, il Falerno, il Messico e il Cecchio. Il grande grafico riproduce le medagliate dello stragegno nelle navi, determinante ai fini della forma dei contenitori.



8) **Alto Lazio**

Olla acquaria, XIV secolo

Tipica della produzione laziale, l'olla acquaria, oltre ad assolvere al suo naturale ruolo di contenitore è anche essenziale elemento di arredo. A questa funzione si deve la presenza di un ornato di aperto carattere simbolico, che riconduce all'età di Federico II e agli scambi commerciali tra aree meridionale e laziale.



9) **Ferara**

Ciotola, seconda metà del XV secolo.

Ricca motivi decorativi largamente diffusi sulle maioliche dell'ultimo quarto del XV secolo, le mani che si stringono nell'abbraccio sul fondo sono un'emblema d'amore; le palmette persiane che si dispongono nella fascia interna sono di ispirazione medio-orientale e ampiamente usate su ceramiche, stoffe e tappeti persiani e successivamente anche siriani, egiziani e turchi a partire dal XIII secolo.

4) **Andrea Mantegna**

Baccanale con Sileno.

Nella stampa, ideata e incisa da Andrea Mantegna e raffigurato un Baccanale. Gli effetti devastanti dell'ubriachezza che il Mantegna accentua per imprimere una connotazione moraleggiante alla raffigurazione, sono emblematicamente riassunti dal pigro Sileno, il seguace per eccellenza di Bacco, qui raffigurato al centro della scena mentre viene sorretto a fatica da un gruppo di Satiri.



5) **Amabile Carracci (da)**

Sileno ebbro.

La stampa è tratta da una lastra d'argento incisa da Amabile Carracci come fondo della coppa Farnese, il celebre manufatto d'argento realizzato tra il 1597 e il 1600 per il cardinale Odoardo Farnese e oggi al Museo di Capodimonte a Napoli.



6) **Pietro Testa detto Il Lucchesino**

Altro dettito di imparare no tuovo.

L'acquatore, ideata e incisa da Pietro Testa detto Il Lucchesino, racchiude complessi significati filosofici legati alla teoria aristotelica. Il giovane sulla sinistra rappresenta infatti l'essilazione della conoscenza intellettuale, basata sullo studio dei principi geometrici e filosofici - indicati dai disegni, dai libri, dal compasso e dal busto di Minerva dea della sapienza - in contrapposizione al piacere dei sensi simboleggiato dalle Baccanti e dai Satiri, altri, alla destra della scena.



10) **Mastro Giorgio Andreoli**

Piatto, 1928.

Il piatto, la cui raffigurazione è tratta da un'incisione di Mercantonio Rahmondi, è opera firmata e datata. A capo di una formidissima bottega dal carattere quasi imprenditoriale, Mastro Giorgio da Gubbio ha reso universalmente nota la produzione ceramica gubbiana del Rinascimento grazie all'utilizzo della tecnica del suo iustro "rosso rubino".



11) **Giacomo Mancini detto "Il Frate"**

Piatto, metà del XVI secolo.

Giacomo Mancini detto "el Frate" è il più famoso tra i ceramisti ferraresi. Attivo nel primo Cinquecento, a lui è attribuita l'introduzione dell'istoriato nella tradizione ceramica locale. L'immagine del francescano gentiluomo di fronte ad una botte di vino è, per la sua stessa iconografia che richiama ad immagini sacre, fortemente allusiva.



12) **Montelupo**

Alberello, metà del XVI secolo.

Raffigurato in origine da una sezione di bambù a destino 2 contenere le droghe provenienti dall'Oriente, l'alberello si diffuse in Europa in seguito alla crociata e divenne ben presto contenitore largamente usato nei laboratori degli speziali.

Pubblicazione a cura del:
 Servizio Musei e Beni Culturali della Regione del Umbria; Massimo Montella
 Scenone analogo o documentazione del bene culturale:
 Elisabetta Spaccini
 Scenone nuovo e beni diffusi sul territorio:
 Alessandra Piana
 Soprintendenza archeologica, Firenze
 Edizione: Firenze, Dargatzis, Claudio Grassi

Tetto: Sabrina Baldoni, Claudio Grassi
Fotografie: Simona Belli, Elio Borenszki
Fonte cartografica:
 Associazione Sinfonia Capini
 Pianta: Coop. Futuro
 Progetto grafico: Anzenberger
 Stampa: Litografici Grafici del Mugello
 Copia: Litografici Grafici del Mugello
 aprile 2019; Elisabetta Spaccini

Realizzato con il contributo dell'Unione Europea