

FORLÌ FIERA SAPEUR

27-28-29-30 gennaio 2012

9ª FIERA del PRODOTTO TIPICO di QUALITÀ e delle ATTREZZATURE PROFESSIONALI

Comunicato stampa n. 10

Vecchio percorso del vino

Per proseguire lungo il filo conduttore proposto dalle maschere dedicate al dio Dioniso-Bacco, verrà proposta la mostra didattica "Vecchio percorso del vino" realizzata e curata dagli "Amici della Stadera di Forlì", gruppo che condivide la passione di collezionare attrezzi relativi alla civiltà contadina. Obiettivo del gruppo è di divulgare la cultura contadina attraverso mostre didattiche, documentazione, scenografie.

La mostra ripercorrerà tutte le fasi della vinificazione con i metodi tradizionali dei vecchi vignaioli romagnoli. **Tramite la mostra di strumenti arcaici usati nella più antica tradizione, si potrà rievocare il percorso del vino dalla vendemmia, alla mostatura (antico rito della pigiatura dei grappoli con i piedi), alla fermentazione, per arrivare all'invecchiamento del vino nelle botti.**

Queste le tappe principali del percorso figurativo: viti; pompe per il verde rame; soffietti e pompe per erogare lo zolfo; casse per l'uva; cesti di raccolta per i grappoli; tino (recipiente simile a una grande botte ma con apertura superiore in cui si riponeva il mosto per la fermentazione); pigiatrice per la spremitura dei grappoli; barila (strumento per determinare la capacità di misura); pidria (bacinella in legno che serviva per metter il vino nella botte); botti; rasparòl (setaccio di vimini che si colloca dentro al tino, davanti al foro da cui si spilla il mosto, per fermare raspi e vinacce); tappatrici per bottiglie e fiaschi.

Organizzazione ROMAGNA FIERE srl

via Punta di Ferro 2 - 47122 Forlì - tel. 0543. 798466 / 777420 - fax 0543.778482 / 778510 - www.sapeur.it - info@sapeur.it