

## Il vino

Scritto da salvatore

Giovedì 30 Settembre 2010 19:05 - Ultimo aggiornamento Venerdì 01 Ottobre 2010 20:36

---



Non si sa come si scoprì il modo e l'arte di fare il vino. Per coltivare la vite, curarla e trasformarla in vino, l'uomo aveva necessità di una stabilità che permettesse di seguire la fermentazione, la "tramutazione" fino alla maturazione da mosto a vino. L'uomo imparò subito che il vino curava la stanchezza, ritemprava il corpo.

Difendeva dal freddo ed era buono nelle lunghe sere d'inverno. Come medicamento Omero lo descriveva nella pulizia delle ferite. I medici di varie scuole antiche ravvisarono nel vino un efficace mezzo di disinfezione. La coltura del vino che si rigenerò e si formò, diversa da quella dei secoli passati, costituisce ancora oggi la moderna civiltà siciliana del vino. Nella penisola Italica l'uso ed il consumo del vino cominciarono a diffondersi solo dopo le guerre puniche e la conquista romana della Sicilia, dove, data la preminente influenza dei Greci, questo prodotto

## **Il vino**

Scritto da salvatore

Giovedì 30 Settembre 2010 19:05 - Ultimo aggiornamento Venerdì 01 Ottobre 2010 20:36

---

era già da lungo tempo apprezzato. In epoche più recenti le virtù terapeutiche furono utilizzate per curare coi fumi del vino le bronchiti, le sinusiti e le forme catarrali. Il vino rimane per l'uomo un importante alimento, un piccolo lusso quotidiano per ricordare e sancire i momenti di gioia , per sposare con garbo i sapori della tavola o per ritemprarsi dalle fatiche della vita.

### **Oggetti esposti**

Botti, tini, macchina fine 800 per macinare uva, bottiglie, ecc.