

EVOLUZIONE DEI SISTEMI DI PIGIATURA E TORCHIATURA E DEI CONTENITORI PER LA FERMENTAZIONE DEL MOSTO D'UVA IN EUROPA

THE EVOLUTION OF CRUSHING AND PRESSING SYSTEMS AND VATS FOR FERMENTING GRAPE MUST IN EUROPE



Sistema a torsione egiziano
Egyptian bag pressing system



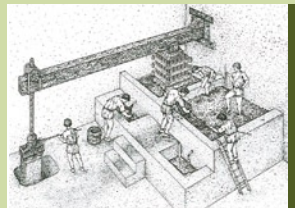
Tecnica di pigiatura greca (IV secolo)
Greek grape-crushing technique (4th century)



Satiri che pigiano l'uva su palmento
Satyrs treading grapes in a wine vat



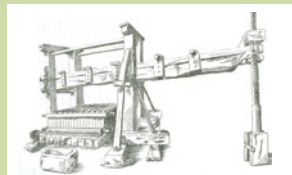
Mosaico pavimentale, Cattedrale di Otranto: pigiatura su palmento
Mosaic floor, Cathedral of Otranto: treading grapes in a wine vat



Palmento e torchio romano
Roman wine vat and press



Torchio mistico medievale
Medieval mystic wine-press



Torchio rinascimentale
Renaissance wine-press



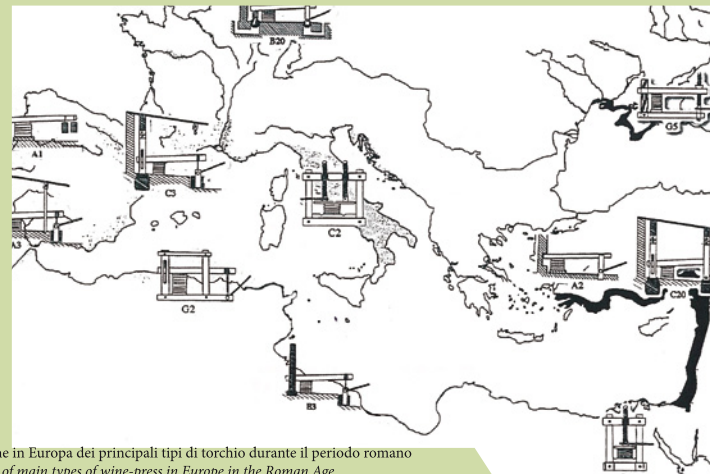
Torchio dell'Ottocento
19th-century wine-press



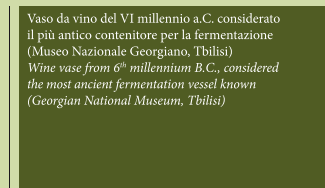
Torchio del Novecento
20th-century wine-press

Le testimonianze più antiche sono illustrate negli affreschi delle tombe egizie, che mostrano l'utilizzo di dispositivi a torsione per effettuare la seconda pigiatura. Nel mondo greco e mediterraneo in genere, la pigiatura dell'uva avveniva nei palmenti (vasche in pietra) ed era eseguita con i piedi. Nella civiltà ellenica si affermò l'uso del torchio a trave a pressione (o torchio catoniano) e in epoca romana si diffuse il tipo con una o due viti (chiamato torchio pliniano). Nel Medioevo e fino a tutto l'Ottocento il torchio era del tipo a leva, attualmente è a gabbia orizzontale. In area mediterranea, nell'antichità, la fermentazione del mosto avveniva in contenitori di terracotta spesso interrati, i dolii, e talvolta in recipienti ricavati da pelli di animali, mentre nell'Europa alpina e centro-settentrionale in tini di legno di diversa capacità.

The most ancient testimony is found in the frescoes decorating Egyptian tombs, showing torsion devices used for the second pressing. In the Greek world and the Mediterranean Basin in general, grapes were crushed by treading with the feet in stone wine vats. In the Hellenic world, the beam press or Cato's press was used, while in Roman times the screw press or Pliny's press was wide-spread. From the Middle Ages throughout the 19th century, winepresses were of the lever type; at present, the horizontal cage type is used. In the Mediterranean area, in antiquity, the must was fermented in large terracotta jars, often buried in the ground, called dolia, and sometimes in bags made of animal skin, while in Alpine and central-northern Europe wooden barrels of different capacity were used.



Distribuzione in Europa dei principali tipi di torchio durante il periodo romano
Distribution of main types of wine-press in Europe in the Roman Age



Vaso da vino del VI millennio a.C. considerato il più antico contenitore per la fermentazione (Museo Nazionale Georgiano, Tbilisi)
Wine vase from 6th millennium B.C., considered the most ancient fermentation vessel known (Georgian National Museum, Tbilisi)



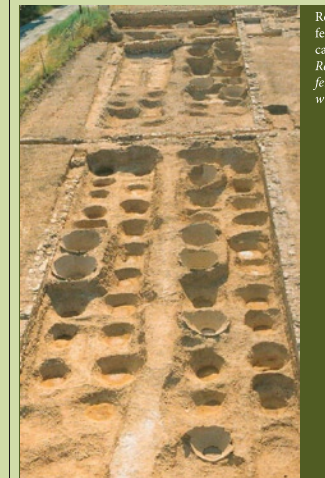
Tini tronco-conici di legno
Wooden vats in the shape of a truncated cone



Sezione di dolio romano per la fermentazione
Cross-section of a Roman dolium for fermentation



Dolia romani interrati con coperchi
Roman buried dolia with lids



Resti dei dolii di fermentazione di una cantina romana
Remains of dolia for fermentation in a Roman wine cellar



Tini tronco-conici di legno
Wooden vats in the shape of a truncated cone



Serbatoi in acciaio
Steel vats



Pavimento di una cantina georgiana attuale dove si notano le aperture delle anfore interrate
Floor of a wine cellar in Georgia today, showing openings for buried amphorae