

Il 12 aprile a “lo Scalo Hub” Enotekne, l’arte del vino dalla protostoria fino a oggi

scritto da Redazione | 11 Aprile 2023



LO SCALO
COMMUNITY HUB

Via Sette Martiri, 49
ORVIETO SCALO

MERCOLEDÌ **12** APRILE 2023
ORE 18.30



Associazione il Giglio – Associazione Vitis Sapiens presentano
Ciclo di Aperitivi culturali

DULCIS AQUA PAGLIANO: SULLE VIE DELL'ACQUA
TRA ETRURIA E ROMA

ENOTEKNE

L'ARTE DEL VINO
DALLA PROTOSTORIA
FINO AD OGGI

INTRODUZIONE AL PROGETTO ED ALLA SERATA

PIETRO TAMBURINI

Il vino più antico del territorio volsiniese

BENEDETTA COSIMI

Scrivere il vino. La produzione attraverso le fonti scritte latine

ALESSANDRO TRAPASSI

Dall'anfora alla damigiana. Evoluzione delle forme vinarie da trasporto

INTERVIENE LA CANTINA CASTELLO DI CORBARA

APERITIVO E DEGUSTAZIONE



INGRESSO LIBERO

prenotazione tavoli & info
342 9500662 - 0763 532837

Mercoledì 12 aprile alle 18,30 a "Lo Scalo" Community Hub, prenderà il via "Dulcis Aqua", il breve

ciclo di aperitivi culturali con il quale le associazioni culturali “Il Giglio” di Corbara e “Vitis Sapientiae” di Castiglione in Teverina intendono riproporre all’attenzione dell’opinione pubblica i progetti di ricerca e di valorizzazione del sito archeologico di Pagliano, importante insediamento portuale ubicato alla confluenza tra Paglia e Tevere, “sulle vie dell’acqua tra Etruria e Roma”. Con apparente paradosso, il primo appuntamento di “Dulcis Aqua” è intitolato “Enotekne. L’arte del vino dalla protostoria fino ad oggi”, proprio per porre in evidenza una delle tipiche produzioni locali che, in età classica, da Pagliano giungevano a Roma attraverso la via fluviale.

Alla breve presentazione del progetto e del programma della serata farà seguito l’intervento di Pietro Tamburini, archeologo, già direttore del Museo Territoriale del Lago di Bolsena, su “Il vino più antico del territorio volsiniese”. Sarà poi la volta di Benedetta Cosimi, archeologa, presidente di “Vitis Sapientiae”, che tratterà di “Scrivere il vino. La produzione attraverso le fonti scritte latine”. Alessandro Trapassi, archeologo, già tutor delle campagne di scavo e ricerca archeologica condotte a Pagliano dalla Scuola di Etruscologia e Archeologia dell’Italia Antica, compirà quindi un excursus “Dall’anfora alla damigiana. Evoluzione delle forme vinarie”. La serata si concluderà in modo appropriato con l’intervento curato dalla Cantina Castello di Corbara che, nell’illustrare l’attualità nella tecnica e nell’arte vinaria, introdurrà il pubblico alla degustazione. Il ricavato dell’aperitivo, al netto delle spese, andrà a sostenere i progetti di studio e ricerca su Pagliano. L’ingresso è libero.

Alla luce degli studi finora compiuti, si può affermare che a Pagliano si sviluppò un importante insediamento portuale di epoca romana che, in base allo studio preliminare delle monete e degli altri reperti ritrovati negli scavi di fine Ottocento e, di recente, nelle indagini effettuate dalla Soprintendenza Archeologica dell’Umbria e dalla Scuola di Etruscologia e Archeologia dell’Italia Antica, sembra essere stato attivo agli inizi del I secolo a.C. fino all’intero arco del IV secolo d.C.. Quest’area ha svolto, sin dall’epoca molto antica, la funzione di centro di raccolta e smercio di prodotti e manufatti provenienti dall’Etruria interna e dai centri produttivi limitrofi. Qui venivano non solo imbarcate merci per Roma, ma anche prodotti agricoli del territorio orvietano, come olio, vino e grano, insieme a manufatti ceramici e laterizi.