

GIOIA DI BER JOY OF DRINKING

Ceramiche da vino e da acqua in Italia dall'antichità classica al design
Italian ceramics for wine and water, from classical antiquity to design

a cura di / curated by
Valentina Mazzotti

con la collaborazione di / with the collaboration of
Andrea Gaudi, Anna Gamberini, Daniela Lotta

Gli
Ori

M·C



**Museo Internazionale delle Ceramiche in Faenza –
Fondazione onlus**

Presidente / President
Eugenio Maria Emiliani

Direttore / Director
Claudia Casali

Direzione Amministrazione e Controllo / Director of
Administration and Control
Giorgio Assirelli

Conservatore / Chief Curator
Valentina Mazzotti

Segreteria Generale / General Secretariat
Emanuela Bandini, Monica Gori, Federica Fanti

Ufficio amministrativo / Administrative Secretariat
Giada Garavini, Matilde Mercatali

Ufficio Stampa e comunicazione / Press Office and
Communication
Stefania Mazzotti

Catalogo e registrar / Collection Catalogue and Registrar
Elena Dal Prato

Depositi / Storage Department
Maria Antonietta Epifani

Laboratorio di restauro / Restoration Department
Paola Rondelli

Archivio e laboratorio fotografico / Photographic Archives
Elena Giacometti

Servizi informatici / Digital Services
Elisabetta Alpi

Educatore museale / Museum Educator
Dario Valli

Biblioteca / Library
Marcela Kubovova

Servizi di accoglienza / Reception
Marco Attanasio, Paola Baldani, Angela Cardinale,
Emanuela Ghetti, Norma Sangiorgi

Collaborazioni / Collaborations
Antonella Bassenghi, Agnese Bassi, Sandro Bassi,
Irene Biolchini, Luigi Fantinelli, Lisa Rodi,
Nicola Rossi, Simonetta Zannoni

Soci Fondatori / Founders
Comune di Faenza
Provincia di Ravenna
Camera di Commercio di Ravenna
Fondazione Cassa di Risparmio in Bologna
Fondazione Cassa di Risparmio di Cesena
Fondazione Banca del Monte e Cassa di Risparmio Faenza
Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì
Fondazione Cassa di Risparmio di Imola
Fondazione Cassa di Risparmio di Ravenna
Fondazione Cassa di Risparmio di Rimini
Gruppo Bancario Crédit Agricole Italia
BCC Credito Cooperativo Ravennate, Imolese e Forlivese
CNA Ravenna
Confartigianato della Provincia di Ravenna
Cometha Soc. Coop. p.a.
Confindustria Ceramica
Diemme S.p.A. s
Sacmi Imola s.c.
GVM Care & Research
Cooperativa Cultura e Ricreazione
In Cammino Società Cooperativa Sociale Onlus
Zeroconto Società Cooperativa Sociale Onlus

Consiglio di Amministrazione / Board of Directors
Vittorio Argnani
Dario Cimorelli
Massimo Ferruzzi
Elisa Guidi

Revisore unico supplente/ Temporary Auditor
Luigi Bettoli

GIOIA DI BER JOY OF DRINKING

Ceramiche da vino e da acqua in Italia dall'antichità classica al design
Italian ceramics for wine and water, from classical antiquity to design

MIC Faenza
26 novembre 2021 – 30 aprile 2022 / November 26th 2021 – April 30th 2022

Mostra a cura di / Curated by
Valentina Mazzotti
con la collaborazione di / with the collaboration of
Claudia Casali, Anna Gamberini, Andrea Gaucci,
Daniela Lotta, Giuseppe Sassatelli, Carlotta
Trevisanello

Coordinamento generale / General coordination
Valentina Mazzotti

Direzione Amministrazione e Controllo / Director of
Administration and Control
Giorgio Assirelli

Segreteria organizzativa / Secretariat
Emanuela Bandini, Monica Gori, Federica Fanti

Ufficio amministrativo / Administrative Secretariat
Giada Garavini, Matilde Mercatali

Allestimento / Setting
Oscar Dominguez, Maria Antonietta Epifani

Restauri / Restorations
Paola Rondelli

Fotografie / Photos
Elena Giacometti, Ela Bialkowska (p. 21),
Massimo Gardone (p. 173), Luisa Zanzani (p. 168)

Catalogo e registrar / Collection Catalogue and
Registrar
Elena Dal Prato

Biblioteca / Library
Marcela Kubovova

Ufficio Stampa e Comunicazione/ Press Office and
Communication
Stefania Mazzotti

Didattica / Educational Department
Dario Valli e Lisa Rodi
con la collaborazione di / with the collaboration of
Antonella Bassenghi, Agnese Bassi,
Sandro Bassi, Monica Gori

Servizi informatici / Digital services
Elisabetta Alpi

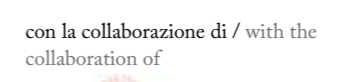
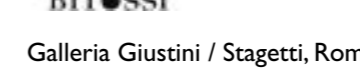
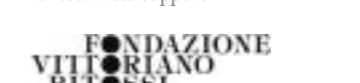
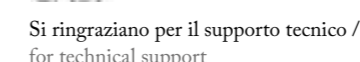
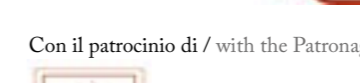
Apparati multimediali / Digital media
Andrea Pedna, Video Progetti

Graphic design
MZDS Manzi e Zanotti Design, Cesena

Servizi di accoglienza / Reception
Marco Attanasio, Paola Baldani, Angela Cardinale,
Emanuela Ghetti, Norma Sangiorgi

Si ringraziano / Thanks to
Andrea Anastasio, Luca Barducci, Federica Bubani,
Cecilia Chilosi, Francesca Fiori, Formafantasma,
Guido Gay, Alberto Giorgi, Carmen Ravanelli
Guidotti, Giorgio Gurioli, Marino Marini,
Sergio Nepoti, Paola Novara, Pantoù Ceramiche,
Rosa Perrotta, Lucio Riccetti, Giovanni Rimondini,
Elena Salmistraro, Sissi, Vincenzo Staffa

Con il sostegno di / Supported by



Catalogo a cura di / Catalogue curated by
Valentina Mazzotti

Testi e relative schede di / Texts and technical forms
Elena Dal Prato (E.D.P.), Anna Gamberini (A.Ga.),
Andrea Gaucci (A.G.), Daniela Lotta (D.L.), Valentina
Mazzotti (V.M.), Giulia Morpurgo (G.M.), Chiara
Pizzirani (C.P.), Laila Tentoni, Carlotta Trevisanello (C.T.)

Traduzioni / Translations
Monica Gori

Apparati fotografici / Photo credits
Abbazia di Pomposa, Codigoro
Archivi Alinari, Firenze
Archivio Marcello Dudovich, Milano
Biblioteca Casanatense, Roma
Basilica di San Nicola da Tolentino
Casa d'Aste Dorotheum, Vienna
Collezione e Archivio Storico Bper Banca, Modena
Direzione Regionale Musei della Toscana
Direzione Regionale Musei dell'Emilia-Romagna
Direzione Regionale Musei Lazio
Fondazione Azionemare
Fondazione Vittoriano Bitossi, Montelupo Fiorentino
Galleria d'Arte Maggiore g.a.m., Bologna/Milano/Paris
Gallery Libby Sellers, London
Monastero delle Suore Agostiniane, Modigliana
Musei Civici, Mantova
Museo Archeologico Nazionale, Napoli
Museo Archeologico Nazionale, Firenze
Museo della Natura Morta della Villa Medicea, Poggio
a Caiano
Opera della Metropolitana di Siena
Parco Archeologico, Pompei
Pinacoteca di Brera, Milano
Sito Unesco di Cerveteri e Tarquinia
The British Museum, London
The Metropolitan Museum of Art, New York

Realizzazione del volume / Production
Gli Ori, Pistoia

Progetto grafico e impaginazione / Layout
Gli Ori Redazione

Impianti e stampa / Print
Baroni e Gori, Prato

© Copyright 2021
per l'edizione Gli Ori
Museo Internazionale delle Ceramiche, Faenza
per i testi e le foto gli autori
ISBN 978-88-7336-871-7
Tutti i diritti riservati

www.gliori.it

La convivialità della tavola è legata all'uso della ceramica ed è parte integrante della vita dell'uomo, in tutte le epoche e culture. *Gioia di ber* cerca di analizzare l'evoluzione di una tipologia specifica, il versatoio da vino e da acqua, dal banchetto romano al design contemporaneo, per cogliere elementi di originalità, di costume, di stili di vita. Il boccale è infatti la forma ceramica per antonomasia deputata alla miscita di liquidi; esso trova nei secoli soluzioni innovative, funzionali e di semplice arredo, con richiami alle coppe “a inganno” (i cosiddetti “bevi se puoi”) e altri scherzi da tavola sapientemente studiati per suscitare meraviglia e ilarità durante il convivio.

Gli oltre 200 esemplari esposti appartengono alla ricca collezione del MIC, valorizzata attraverso la scelta di un percorso nella storia, ricco ed avvolgente, che trova proprio nella contemporaneità nuove riflessioni e progettualità inedite, di forte impatto visivo, parte imprescindibile di una nuova funzionalità e convivialità. Una parentesi è dedicata alla manifattura Bitossi, per celebrare i cento anni di prestigiosa attività.

È proprio lo stare insieme quietamente che è davvero mancato in questi due anni di pandemia. Con questa mostra cerchiamo di ripensare al *convivium* con uno sguardo sereno, proiettato ad un futuro di normalità.

La nostra gratitudine è rivolta a quanti hanno consentito la realizzazione di questo evento espositivo in un momento difficile per il comparto museale italiano ed internazionale, in particolare il Ministero dei Beni e Attività Culturali, la Regione Emilia Romagna, il Comune di Faenza e l'Unione della Romagna

The conviviality of the table is linked to the use of ceramics and is an essential part of human life, in all eras and cultures. 'Joy of drinking' tries to analyse the evolution of a specific type, the wine and water pourer, from the Roman banquet to contemporary design, to capture elements of originality, customs and lifestyles. The jug is in fact the ceramic shape by definition, for serving liquids; over the centuries it has found innovative, functional and simply decorative solutions, with references to 'trick' cups (the so-called 'puzzle jug') and other table tricks skilfully designed to arouse wonder and amusement during the meal.

The more than 200 items on display belong to the rich collection of the MIC, enhanced by the choice of a rich and involving journey through history, which finds in the contemporary world original reflections and innovative designs with a strong visual impact, an essential part of a new functionality and conviviality. A special section is dedicated to the Bitossi Manufactory to celebrate one hundred years of prestigious activity.

It is just this serene togetherness that has really been missing in these two years of pandemic. With this exhibition we are trying to rethink the 'convivium' with a peaceful outlook, projected towards a future of normality.

We would like to express our gratitude to all those who made this exhibition possible at a difficult time for the Italian and international museum sector, in particular the Ministry of Cultural Heritage and Activities, the Emilia Romagna Region, the Municipality of Faenza and the Union of Romagna Faentina,

faentina, la Camera di Commercio di Ravenna, Caviro, Casa Artusi e la Fondazione Floriano Bitossi.

Un plauso va alla curatrice, Valentina Mazzotti, conservatrice del MIC di Faenza, per aver coordinato il progetto con la collaborazione del prof. Giuseppe Sassatelli, di Andrea Gaucci e Anna Gamberini dell'Alma Mater Studiorum – Università di Bologna, di Daniela Lotta dell'ISIA di Faenza.

Un sentito ringraziamento va al personale del Museo, sempre disponibile a collaborare e ad accogliere sfide e progetti sempre nuovi e stimolanti.

Eugenio Maria Emiliani
Presidente del MIC

Claudia Casali
Direttrice del MIC

Ravenna Chamber of Commerce, Caviro, Casa Artusi and the Floriano Bitossi Foundation.

Our appreciation goes to the Chief Curator of MIC Faenza, Valentina Mazzotti, for coordinating the project with the collaboration of Professor Giuseppe Sassatelli, Andrea Gaucci and Anna Gamberini of the Alma Mater Studiorum - University of Bologna, Daniela Lotta of the ISIA in Faenza.

A heartfelt thank you goes to the Museum staff, who are always willing to collaborate and welcome new and stimulating challenges and projects.

Eugenio Maria Emiliani
MIC President

Claudia Casali
MIC Director

Sommario / Index

<i>In vino... sapientia</i>	10	I colori della tavola del Quattrocento	76
<i>In vino... sapientia</i>		The colours of the 15 th century dining table	
LAILA TENTONI		La ceramica in uso nei conventi e nei monasteri	87
		Pottery in convents and monasteries	
Gioia di ber. Un viaggio nei secoli	14	Il Rinascimento e il trionfo della tavola	96
<i>Joy of drinking. A journey through the centuries</i>		The Renaissance and the celebration of the table	
VALENTINA MAZZOTTI, ANDREA GAUCCI, ANNA GAMBERINI, DANIELA LOTTA		Tra Manierismo e Barocco: i “bianchi” di Faenza e le “raffaellesche”	105
		Between Mannerism and Baroque style: the Faenza ‘whites’ and the ‘grotesques’	
Ceramiche da vino nel mondo antico	23	“Bevi se puoi” e altri scherzi da tavola	115
<i>Wine pottery in the ancient world</i>		‘Puzzle-jug’ and other jokes for the table	
a cura di / curated by ANDREA GAUCCI e ANNA GAMBERINI		Bere nel XVII-XVIII secolo	125
Alle radici del vino	24	Drinking habits in the 17 th -18 th centuries	
Back to the roots of wine			
Il potere del vino tra Orientalizzante e Arcaismo	27	Le ceramiche popolari in Italia nel XVIII-XX secolo	137
The power of wine in Orientalizing and Archaic periods		Popular ceramics in Italy during the 18 th -20 th century	
Immagini di uomini e dei a banchetto nell’età classica	33	a cura di / curated by VALENTINA MAZZOTTI	
Images of men and gods at a banquet in the Classical period		I tanti usi della ceramica popolare	138
Bere al cospetto degli dei nell’Ellenismo	41	The many uses of popular ceramics	
Drinking in the presence of the gods during the Hellenistic period			
Il vino a Roma fra eccesso e moderazione	50	Il design del XX-XXI secolo	153
Wine in Rome between excess and moderation		20 th -21 st century design	
Dal produttore al consumatore: la circolazione del vino in epoca romana	56	a cura di / curated by DANIELA LOTTA	
From producer to consumer: the circulation of wine in Roman times		Il design del XX secolo	154
		20 th century design	
Le ceramiche da vino e da acqua in Italia dal Medioevo al XVIII secolo	61	La dimensione elastica del design contemporaneo	166
Ceramics for wine and water in Italy from Middle Ages to 18 th century		The flexible dimension of contemporary design	
a cura di / curated by VALENTINA MAZZOTTI			
Il Medioevo: le varie forme del boccale nella mensa	62	Bibliografia	175
The Middle Ages: the different shapes of the jug on the table		Bibliography	

In vino... sapientia

Laila Tentoni

Presidente Casa Artusi

Pellegrino Artusi, nella terza edizione della *Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (1897), alla ricetta dei tortellini alla bolognese, per continuare la sua opera di valorizzazione culturale della cucina, ritiene di avvalersi di quanto Olindo Guerrini, poeta e scrittore, aveva dichiarato in conferenza all'Esposizione Universale di Torino, nel 1884: "È necessario che cessi il pregiudizio che accusa di volgarità la cucina, poiché non è volgare quel che serve ad una voluttà intelligente ed elegante. Un produttore di vini che manipola l'uva e qualche volta il campeggio per cavarne una bevanda grata, è accarezzato, invidiato e fatto commendatore... Bacco è figlio di Giove, Como (il Dio delle mense) di ignoti genitori."

Da queste parole emerge come la cultura, anche quella gastronomica, sia in continua evoluzione. Oggi, infatti, la cucina, per alcuni versi strabordante, non ha certo bisogno di essere riabilitata. Ma risulta ancora più evidente che la lunga e meravigliosa storia del vino sia sempre stata ben salda nell'immaginario collettivo, essendo la vite, sin dall'antichità, uno dei beni più preziosi dell'uomo.

Senza entrare nelle complicate ma esuberanti vite delle divinità greche e romane, a Dioniso/Bacco, figlio di Zeus/Giove è associata l'idea della vite e del vino che dà gioia ed ebbrezza. Egli stesso, per gratitudine, insegna agli uomini l'arte della vinificazione e il mito ne sostiene la dimensione sacrale e la diffusione. Leggendarie sono i banchetti del tempo, dove, nella parte conclusiva, il simposio, i commensali bevevano abbondantemente, recitavano carmi conviviali e conversavano. Il vino veniva mescolato con l'acqua da parte del maestro di cerimonia in un recipiente a bocca larga, conosciuto come cratere.

In vino... sapientia

Laila Tentoni

President of Casa Artusi

Pellegrino Artusi, in the third edition of 'Science of cooking and the Art of Eating Well' (1897), in the recipe for 'tortellini alla Bolognese', in order to continue his work of cultural enhancement of cooking, decided to make use of what Olindo Guerrini, poet and writer, said in a conference at the Universal Exposition of Turin in 1884: 'It is necessary that the prejudice that accuses cooking of vulgarity ceases, because it is not vulgar what serves an intelligent and elegant pleasure. A wine producer who manipulates the grapes and sometimes the field cultivation to obtain a grateful drink, is caressed, envied and made a 'commendatore'... Bacchus is the son of Jupiter, Como (the God of canteens) of unknown parents.'

These words show how culture, including gastronomic culture, is constantly evolving. Today, in fact, cuisine, in some respects overwhelming, certainly does not need to be rehabilitated. Anyway, it is even more evident that the long and wonderful history of wine has always been firmly established in the collective imagination, as the grapevine has been one of most precious resources of mankind since ancient times. Without going into the complicated but exuberant lives of the Greek and Roman gods, the idea of the grapevine and wine giving joy and inebriation is associated with Dionysus/Bacchus, son of Zeus/Jupiter. He himself, out of gratitude, teaches people the art of winemaking and the myth supports its sacred dimension and dissemination. Legendary are the banquets of the time, where, in the final part, the symposium, the diners drank abundantly, recited convivial rhymes and conversed. The wine was mixed with water by the master of ceremonies in the 'crater', a wide-mouthed vessel. In the absence of other beverages that would

In mancanza anche di altre bevande che si sarebbero diffuse successivamente, la cultura del vino, caratterizzata almeno fino al VI secolo come prodotto tipicamente mediterraneo, è alla base del modello alimentare del mondo greco, romano, ellenistico.

Il suo utilizzo si allarga ulteriormente in ragione della progressiva espansione dell'impero romano e nel Medioevo, con il diffondersi della religione cristiana, assieme al pane, il vino viene assunto proprio come simbolo del rito eucaristico.

Non solo, va ricordata anche la funzione terapeutica del vino che, per secoli, praticamente panacea per ogni male, veniva utilizzato anche negli ospedali pubblici per curare gli infermi, sulla base delle indicazioni dei padri della nostra medicina: Ippocrate e Galeno.

Che il vino faccia buon sangue è convinzione "persistente", tanto che in alcuni territori italiani, compreso il nostro, in dialetto, bere significa vino e, fino a non troppo tempo fa, soprattutto nel mondo contadino, veniva servito per crescere bene e forti, anche ai bambini.

Naturalmente ciò che beviamo oggi è profondamente diverso da quello che si gustava nei tempi antichi. Gli studiosi ci indicano come venissero prediletti vini aromatici, dolci, forti e zuccherini, vini locali e profumati e speziati. A lungo infatti, dall'antichità al Medioevo, il vino veniva addizionato con miele, fiori, erbe, spezie, a seconda del gusto (e sui gusti non si discute...). Soprattutto veniva mescolato con l'acqua che, essendo di cattiva qualità, veniva in questo modo parzialmente disinfettata. Annaffiare il vino era anche un segno di civiltà, avverso la barbarie, per controllare l'alcool e non ubriacarsi. Nell'etimo di

later become popular, wine culture, characterised at least until the 6th century as a typically Mediterranean product, was at the basis of the food model of the Greek, Roman and Hellenistic worlds. Its use expanded with the progressive extension of the Roman Empire, and in the Middle Ages, with the growth of Christianity, wine, together with bread, became a symbol of the Eucharistic rite. It is also important to remember the therapeutic function of wine which, for centuries, as a panacea for all illness, was also used in public hospitals to treat the sick, following the indications of the fathers of our medicine: Hippocrates and Galen. That wine is good for the blood is a 'persistent' conviction, so much so that in some Italian territories, including our own, drinking means wine in dialect and, until not too long ago, especially in the rural world, it was served to help children grow up well and strong.

Of course, what we drink today is profoundly different from wine enjoyed in ancient times. Scholars tell how aromatic, sweet, strong and sugary wines, local, fragrant and spicy wines were preferred. For a long time, from antiquity to the Middle Ages, wine was mixed with honey, flowers, herbs and spices, depending on taste (and there is no question about taste...). Above all, it was mixed with water which, being of poor quality, was in this way partially disinfected. Watering wine was also a sign of civilisation, against barbarism, to control alcohol and avoid getting drunk. The etymology of the Italian word 'mescolare' (blending) in fact includes both the act of pouring and the act of mixing. Drinking wine in purity, as today the new priests of wine, the sommeliers, use to teach, is a recent conquest that emerged slowly, probably only becoming irreversible in the 17th

mescere infatti troviamo sia l'atto di versare sia quello di mescolare. Bere il vino in purezza, come ci insegnano oggi i nuovi sacerdoti del vino, i sommelier, è conquista recente che si è fatta strada lentamente, resa probabilmente irreversibile solo dal XVII secolo con l'utilizzo delle bottiglie.

Si è persa nel tempo la funzione sacrale e terapeutica del vino, resta forte il valore alimentare, legato anche al piacere del bere bene. Oggi all'immenso mondo dell'enologia viene dedicata molta attenzione, studio, cura, e, unito al mangiare, si parla di eno-gastronomia, come eccellenza della buona cultura del cibo, di cui gli italiani sono maestri nel mondo.

Ma forse la cosa più importante è che il vino, ancora prima del pane, è legato all'idea di civiltà, ovvero dell'uomo che non si limita a consumare ciò che la natura offre. L'uva pende dalla vite ma non diventa vino da sola. Necessita del lavoro umano che è fatica e resilienza. Questo rappresenta forse la ragione più significativa per cui nella vita e nell'arte antica dei greci, degli etruschi e dei romani, poi veloci, attraverso la macchina del tempo, dal Medioevo al Rinascimento, fino ai tempi nostri, il vino occupa (e occuperà) un posto rilevante.

L'uomo, nel corso dei millenni, ha anche individuato e inventato, nei materiali a disposizione, oggetti per contenerlo, trasportarlo, servirlo.

La sua storia è connessa quindi in modo indissolubile a quella dei contenitori, che ci consentono di meglio approfondire non solo l'evoluzione della bevanda, ma anche il cammino dell'uomo stesso, attraverso scelte di gusto, economia, politica, salute, religione, socialità.

Le ceramiche, create secondo sensibilità e cultura delle diverse

century with the use of bottles. While the sacred and therapeutic function of wine has been lost over time, its alimentary value remains, linked also to the pleasure of drinking well. Today, a great attention, study and care is devoted to the immense world of oenology and, together with eating, we speak of wine-gastronomy, as excellence in good food culture, of which the Italians are masters throughout the world. Perhaps the most important thing is that wine, even before bread, is linked to the idea of civilisation, of man not merely consuming what nature provides. The grape hangs from the grapevine but does not become wine on its own. It needs human labour, which is hard work and resilience. This is perhaps the most significant reason why in the ancient life and art of the Greeks, Etruscans and Romans, then from the Middle Ages to the Renaissance and up to the present days, wine is playing (and will go on playing) an important role. Over the millennia, man has created objects to contain, transport and serve wine, using the available materials. Its history is in fact indissolubly linked to wine containers, which allow us to understand not only the evolution of this drink, but also the journey of mankind, through choices of taste, economy, politics, health, religion and sociality. The ceramics, created according to the tastes and culture of the different eras, constantly in balance between beauty and functionality, tradition and innovation, custom and irony, represent a range of works of art that seems endless.

For this reason, the exhibition proposed by the MIC is even more extraordinary, offering us the possibility, using its immense heritage, to learn about the containers of drinking, from the Greek, Etruscan and Roman world to the present days. A

epoche, spostando in continuazione il punto di equilibrio fra bellezza e funzionalità, tradizione e innovazione, consuetudine e ironia rappresentano una gamma di opere d'arte che pare infinita.

Per questo è ancora più straordinaria la mostra proposta dal MIC che ci offre la possibilità, attingendo dal proprio immenso patrimonio, di conoscere i contenitori del bere, dal mondo greco, etrusco, romano fino al mondo di oggi. Un'occasione unica da non perdere per conoscere non solo quindi la magnificente storia del vino, ma la storia dell'uomo *tout court*.

Agostino d'Ippona rappresenta il miracolo di Cristo alle nozze di Cana con queste parole: "Anche noi eravamo acqua e ci ha convertiti in vino, facendoci diventare sapienti".

In un momento così difficile che mai avremmo pensato di dover affrontare, prendiamolo come un augurio universale per ricominciare.

Da dove?

Dalla convivialità e dalla bellezza, naturalmente.

unique opportunity not to be missed to learn not only about the magnificent history of wine, but the history of all mankind. Augustine of Hippo depicts the miracle of Christ at the wedding in Cana with these words: 'We too were water, and He turned us into wine, making us wise'. In such a difficult time that we never thought we would have to face, let us take this as a universal wish to start again. From where? From conviviality and beauty, of course.