



www.foodinlife.com



PROFESYONEL GASTRONOMİ
SEKTÖRÜNÜN TERCİHİ

SOZEN

Anasayfa

Program (2019)

Galeri

Gastromasa (2019) ▼

Haberler

Video

Bil

Ana Sayfa > Haberler > 17'nci yüzyıldan 21'inci yüzyıla: Şarap pencereleri

17'nci yüzyıldan 21'inci yüzyıla: Şarap pencereleri

12 Ağustos 2020





17'nci yüzyılda İtalya'yı bubonik vebanın sardığı günlerde kullanılan şarap pencereleri, 21'inci yüzyılda COVID-19 pandemisinde de işletmecilere yardımcı oldu.

17'nci yüzyılda İtalya'yı bubonik vebanın sardığı zamanlarda insanların teması sıfıra indirmek için kullandığı şarap pencereleri, sosyal mesafeyi korumak isteyen kokteyl barlar, kafeler, restoranlar ve hatta bazı dondurmacılar tarafından yüzyıllar sonra kullanılmaya başlandı. Dünyanın hiçbir yerinde benzerine rastlanmayan şarap pencereleri veya buchette del vino'lardan, Floransa'nın merkezinde 150'den fazla bulunuyor. Şarap pencerelerinin sadece veba zamanında değil aynı zamanda asil şarap üreticisi ailelerin artan şarabı işçi sınıfına satmak için de kullanıldığı söyleyen Şarap Pencereleri Derneği başkanı Matteo Faglia, insanların hala bu küçük pencerelerden şarap doldurmak için kendi şişelerini getirebileceğini söyledi.

Insider'da yer alan habere göre o dönemlerde bir akademisyen olan Francesco Rondinelli'nin yazısına göre, 1630-1633 yıllarında etkili olan veba döneminde insanlar bu şarap pencereleri aracılığıyla içecekleri uzatır ve parayı almadan önce bir kabın içerisinde sirke ile dezenfekte ederlermiş.

Önceki İçerik

St. Barth, yedinci St. Barth Gurme Festivali ile sezona başlıyor

Sonraki İçerik

Michelin yıldızlı restoran Akelafe, 50. yıl dönümünü kutladı