



## Il re del vino

A differenza di quel che si pensa, nell'antica Roma l'uva non era un frutto molto diffuso. Le ricche tavolate imbandite di grappoli rappresentate solitamente nei film hollywoodiani sarebbero false: la viticoltura romana infatti dava grappoli acidi, decisamente immangiabili.

**Il "miscelatore"**. Anche il vino che se ne ricavava, seppur pregiato, era così aspro e sciropposo da dover essere sempre allungato con un po' d'acqua. Tanto che nelle tavole di rango c'era sempre un personaggio, il *rex bibendi*, incaricato di assaggiare il vino e stabilire in che misura andasse allungato. Di solito il rapporto era di due o tre bicchieri d'acqua per uno di vino.