



Senza memoria la vita non è vita...

*La nostra memoria è la nostra coerenza, la nostra ragione,
il nostro sentimento e persino il nostro agire.
Senza di essa non siamo nulla...*

Luis Bunuel

Senza memoria la vita non è vita...

*La nostra memoria è la nostra coerenza, la nostra ragione,
il nostro sentimento e persino il nostro agire.
Senza di essa non siamo nulla...*

Luis Bunuel

Prefazione

Realizzare un museo del vino appare, in casa Tessari, un percorso nella memoria, realizzato certamente per dare un servizio al cliente, ma forse ancor più per mantenere ben chiara la direzione in cui ci si sta muovendo, o forse il punto da cui si è partiti. A Ca' Rugate questa rotta "origine-qualità-terroir" è ben tracciata, come si coglie in tutte le scelte che l'azienda ha compiuto negli ultimi lustri. Fin dalla realizzazione della nuova cantina che, se da un lato ha sancito la difficile separazione da Brognoligo, origine dell'azienda, dall'altro ha visto la possibilità di operare in maniera più razionale e con maggior opportunità qualitative. Al richiamo della modernità, identificabile con l'invasione di vasche termocondizionate e cura dei particolari, ha fatto eco prima la riscoperta del vino della tradizione di questo lembo di Soave, il vino con macerazione delle bucce, poi, in maniera ancor più caparbia la rinascita del Vin Santo di Brognoligo, icona di un tempo che fu che oggi vive solo un giorno l'anno, più per volontà del mondo contadino che per interesse di quello enologico. In questa rotta, lo stato attuale ed il punto di arrivo sono chiari a qualsiasi visitatore, mancava la giusta luce posta sulle origini, il punto di partenza. Ecco allora l'idea di un museo che sia incentrato sul vino e, inevitabilmente, sulla vita contadina, rinunciando a porre in evidenza solo l'aspetto storico di questo settore dell'agricoltura, quanto piuttosto quello sociale, riferito agli ultimi secoli. Non solo spiegazioni dettagliate sul funzionamento delle varie attrezzature, ma soprattutto come le attività si inserissero nell'attività di casa, chi fossero i protagonisti di quei lavori, proprio per tenere più stretto, attraverso loro, il legame con la vita di oggi. In un'epoca in cui l'agricoltura sembra aver perso la bussola, schiacciata tra problemi più grandi di lei, come i cambiamenti climatici o la perdita di vita del suolo, la globalizzazione del mercato, la ricerca scientifica che va più in direzione della grande industria che della salvaguardia dell'ambiente e della vita dell'uomo, una piccola azienda come quella della famiglia Tessari, con un' iniziativa quasi simbolica, vuole richiamare l'attenzione sulla più antica attività del genere umano, la coltivazione della terra come fonte di nutrimento e non come mezzo di arricchimento. Allora museo non come rappresentazione nozionistica del passato, ma proprio come riscoperta di un gesto che nella sua essenzialità non è mutato negli ultimi 4000 anni; sono solo stati messi a punto i dettagli, quei piccoli accorgimenti che fanno del vino una fantastica bevanda e al tempo stesso una testimonianza del territorio e delle sue usanze. E se alla fine del percorso, il visitatore avrà il desiderio di portare a casa una bottiglia di vino, forse non sarà solo il souvenir di una gita fuori porta, ma anche il modo per ricordare, nel bicchiere, chi eravamo e dove stiamo andando.

Nicola Frasson

Slow Food

Introduzione

La raccolta di strumenti e attrezzi dell'Enomuseo consta di oltre 100 pezzi, tutti in esposizione permanente nelle sei sezioni/sale attualmente aperte al pubblico. L'allestimento si sviluppa al piano superiore dell'azienda agricola Ca' Rugate della famiglia Tessari. Il percorso espositivo è articolato secondo criteri tematici e tende a documentare lo sviluppo del percorso produttivo del vino, dall'arrivo dell'uva nell'aia di una casa degli anni Quaranta del Novecento, fino all'imbottigliamento che avveniva all'interno della cantina.

La raccolta di pezzi che la famiglia Tessari ha quasi totalmente ereditato dall'attività agricola e vitivinicola, ha suggerito l'idea di realizzare un Museo del Vino completato da altri oggetti acquisiti per passione nei mercatini antiquariali, in vecchie cascine e fattorie.

Gli attrezzi erano stati immagazzinati e lasciati fermi per decenni. Subito mi è stata chiara la necessità di un intervento di restauro in grado di ridare vita a quei pezzi, privati per molto tempo della possibilità di lavorare.

Nulla cade di più nel degrado di ciò che non si usa.

Succede così per una casa, una macchina, succede così anche per il nostro corpo. Immaginatoci per il legno. Spiegai l'idea di affrontare il tema della conservazione non con semplici operazioni di falegnameria, ma con interventi propri delle opere d'arte.

Sono stato ascoltato, anzi direi incoraggiato da Michele Tessari, a procedere su questa strada che ci ha condotti in problematiche così alte da non aver molti riscontri nelle casistiche del restauro. Grazie a questo entusiasmo da parte della famiglia è stato possibile affrontare situazioni molto onerose dal punto di vista economico, e mi riferisco per esempio alla disinfestazione dagli agenti xilofagi, superate con orgoglio da scelte ineccepibili dal punto di vista della conservazione.

Simulando una casa e il suo cortile, all'esterno troviamo gli strumenti che per loro attitudine venivano lasciati nell'aia: il carretto, le gerle, un torchio, le deraspatrici... L'interno riproduce un corridoio e una cucina dove sono esposti gli arnesi della quotidianità e dell'uso personale che emergono su una scenografia povera del secondo dopoguerra; si osservano, tra l'altro, raffinati strumenti per la determinazione dell'alcool, tappatrici da tavola e a mano, oltre a contenitori in vetro per la misura delle quantità. Nella sala

dedicata al magazzino, protagonista assoluto è il torchio monumentale costituito da un assemblaggio di molti pezzi, e in ogni caso varie sono le sorprese di pezzi unici per la lavorazione che il visitatore troverà: pompe a stantuffo, a bilancere, filtri in rame, un gassificatore a cui si sommano piccoli attrezzi per la lavorazione quotidiana del vino.

Nella caneva sono inoltre visibili i sistemi di appassimento dell'uva secondo la tradizione locale. Chiude l'esposizione una cantina dove le enormi botti ricche di intarsio e i minuscoli attrezzi per la pesa, conferiscono all'ambiente un aspetto quasi sacro.

Ho prestato particolare attenzione all'allestimento scegliendo porte, portoni e oscuri in legno realizzati a mano, con chiodi grezzi e ribattuti e proponendo murature a vista che si alternano ad intonaci di calce per l'esterno.

Gli interni sciatti con la muffa sui muri, le scenografiche finestre, le maniglie, gli ottoni, l'impianto elettrico a treccia e ceramica tutto a vista, il pavimento di assi accostate casualmente, le travature consunte e annerite dal fumo della stufa a legna, vogliono creare quell'ambiente semplice che costituiva le case di un tempo non lontano da noi, ma che comunque le prossime generazioni faticheranno a riconoscere.

Non si tratta comunque di uno sguardo malinconico (come potremmo...) ma di aver tracciato un segno della memoria nella memoria.

Nelle scelte dell'allestimento mi hanno guidato gli attrezzi che avevamo da esporre, li ho ascoltati e loro mi hanno suggerito ogni colore, posizione e piccolo particolare. Così ho lavorato fino al giorno in cui i pezzi hanno ritrovato la loro casa.

Fondamentale è l'uso dell'illuminazione, provata e riprovata, studiata, pensata senza lasciare nulla al caso e questo mi ha suggerito anche la scelta di un sonoro minimo, capace di evocare senza troppo distrarre.

Infine non potevo tralasciare la tecnologia che oggi ci assiste in molte occasioni. È stato allestito in una parete della caneva un monitor "touch screen" collegato ad un computer e ad uno schermo dove è possibile visualizzare gli ambienti del museo e trovare la spiegazione di ogni pezzo con un semplice tocco della mano.

Tutto questo, a mio avviso, unitamente ai progetti futuri ventilati da Michele Tessari, consegna al territorio e alla sua gente un'opera destinata a tracciare un segno indelebile per la cultura e la coltura del vino.

Andrea Ciresola

*Conservatore e restauratore
Opere d'arte*

*La memoria è
tesoro e custode di tutte le cose.*

Cicerone

*La memoria è
tesoro e custode di tutte le cose.*

Cicerone

enomuseo
Ca'Rugate

Esterno / Esterno



Pompa per irrorare "sbiansarola" Pompa per irrorare "sbiansarola"



Strumento utilizzato per irrorare le vigne nelle campagne pianeggianti.

La ruota consentiva un lavoro più agevole, infatti l'alternativa in collina era di portare a spalla lo strumento che, quando era carico d'acqua, raggiungeva un peso notevole. Questa pompa era diffusa più nella "bassa veronese" che qui da noi, dove la coltivazione della vite avveniva in buona parte in collina.

Strumento utilizzato per irrorare le vigne nelle campagne pianeggianti. La ruota consentiva un lavoro più agevole, infatti l'alternativa in collina era di portare a spalla lo strumento che, quando era carico d'acqua, raggiungeva un peso notevole. Questa pompa era diffusa più nella "bassa veronese" che qui da noi dove la coltivazione della vite avveniva in buona parte in collina.



Brenta e mostarola / Brenta e mostarola

Il vetrale detto anche "brenta" è la vasca in cui venivano raccolti i grappoli di uva durante la vendemmia. Veniva di norma lasciato sul carretto per il trasporto delle uve dal campo alla casa.

Successivamente si versava l'uva nella mostarola il cui tubo di uscita andava direttamente nel torchio.

Il vetrale detto anche "brenton" è la vasca in cui venivano raccolti i grappoli di uva durante la vendemmia. Veniva di norma lasciato sul carretto per il trasporto delle uve dal campo alla casa.

Successivamente si versava l'uva nella deraspatrice il cui tubo di uscita andava direttamente nel torchio.

La mostarola che vediamo in questo museo era in uso verso la fine dell'800; è una macchina per la macinazione manuale dell'uva e noi qui la vediamo appoggiata sopra il vetrale: la manovella aziona un rullo dentato che macina i grappoli versati nella tramoggia. Questa macchina però non effettua la separazione dei raspi, che vanno poi tolti a mano. L'eliminazione dei raspi è comunque un'operazione sempre opportuna perché essi contengono tannino, che contribuisce a dare al vino un gusto amarognolo.

La deraspatrice che vediamo in questo museo era in uso verso la fine dell'800; è una macchina per la macinazione manuale dell'uva e noi qui la vediamo appoggiata sopra il vetrale: la manovella aziona un rullo dentato che macina i grappoli buttati nella tramoggia. Questa macchina però non effettua la separazione dei raspi, che vanno poi tolti a mano. L'eliminazione dei raspi è comunque una operazione sempre opportuna perché essi contengono tannino, che contribuisce a dare al vino un gusto amarognolo.



Zerla o brentina / Zerla o brentina

Portantina per il trasporto del vino; serviva per riempire le botti, operazione che avveniva salendo su una robusta scala per versare il vino nella botte cercando di centrare il foro (di solito con un diametro di 30/40 centimetri).

Portantina per il trasporto del vino; serviva per riempire le botti, operazione che avveniva salendo su una robusta scala per versare il vino nella botte cercando di centrare il foro (di solito con un diametro di 30/40 centimetri).



Risulta evidente quanto fosse necessario essere abili ed esperti per affrontare questo tipo di lavoro affinché nulla del prezioso contenuto andasse perso.

Risulta evidente quanto fosse necessario essere abili ed esperti per affrontare questo tipo di lavoro affinché nulla del prezioso contenuto andasse perso.





Brentina o "bottesela" *Brentina o "bottesela"*

Questa piccola damigiana veniva utilizzata per il trasporto del vino con i muli "a basto" termine che indica un particolare telaio disegnato per essere collocato sul dorso di animali, come il mulo e il cavallo.

Questa piccola damigiana veniva utilizzata per il trasporto del vino con i muli "a basto" termine che indica un particolare telaio disegnato per essere collocato sul dorso di animali, come il mulo e il cavallo.



Carretto / Carretto

Piccolo carro adibito al trasporto del "brenton" o "vetrale". Questo contenitore in legno veniva riempito dei grappoli di uva durante la vendemmia nel campo. Il trasporto avveniva quindi sulle tipiche zone collinari tra Monteforte e Soave, strade sassose e tortuose; per questo motivo le ruote erano in legno di ulivo o di quercia: essenze dure in grado di resistere alle forti sollecitazioni.

Piccolo carro adibito al trasporto del "brenton" o "vetrale". Questo contenitore in legno veniva riempito dei grappoli di uva durante la vendemmia nel campo. Il trasporto avveniva quindi sulle tipiche zone collinari tra Monteforte e Soave, strade sassose e tortuose; per questo motivo le ruote erano in legno di ulivo o di quercia, essenze dure in grado di resistere alle forti sollecitazioni. Questo contenitore in legno veniva riempito dei grappoli di uva durante la vendemmia nel campo.



Mechimacia/ Mechimacia



Il carro era trainato da un solo cavallo. Si noti il sistema frenante a bacchetta, detto MECCHIMACIA; il freno vero e proprio è costituito da una vecchia scarpa che si appoggia per la frenatura direttamente sulla ruota.

Il carro era trainato da un solo cavallo. Si noti il sistema frenante a bacchetta, detto MECCHIMACIA; il freno vero e proprio è costituito da una vecchia scarpa che si appoggia per la frenatura direttamente sulla ruota.



Polveritrice / Polveritrice

Veniva utilizzata per trattare le coltivazioni con minerali e prodotti polverulenti molto sottili al fine di preservarle dalle malattie.

Si trattava spesso di rame, verderame e zolfo.

Veniva utilizzata per trattare le coltivazioni con minerali e prodotti polverulenti molto sottili al fine di preservarle dalle malattie.

Si trattava spesso di rame, verderame e zolfo.

E' costituita da un contenitore (in verde chiaro), da una leva in metallo per pompare i veleni e veniva indossata come uno zaino con le bretelle in corda presenti sul retro.

E' costituita da un contenitore (in verde chiaro), da una leva in metallo per pompare i veleni, e veniva indossata come uno zaino con le bretelle in corda presenti sul retro.



Caneva / Caneva



Imbuto filtrante da travaso / Imbuto filtrante da travaso

I filtri venivano, e vengono anche oggi, usati durante i travasi in vedemmia per ripulire il mosto dalle impurità. Questo filtro era in uso soprattutto nelle zone del veronese dalla metà dell'800.

I filtri venivano, e vengono anche oggi, usati durante i travasi in vedemmia per ripulire il mosto dalle impurità. Questo filtro era in uso soprattutto nelle zone del veronese dalla metà dell'800.



L'imbuto in rame veniva posto sotto il torchio e man mano che il vino passava dal filtro al mastello di legno sottostante, ripuliva il vino dalle impurità più grossolane. Questo filtraggio rendeva il liquido idoneo al passaggio nelle pompe a mano che la presenza delle impurità avrebbero compromesso.

Questo imbuto in rame veniva posto sotto il torchio e man mano che il vino passava dal filtro al mastello di legno sottostante, ripuliva il vino dalle impurità più grossolane. Questo filtraggio rendeva il liquido idoneo al passaggio nelle pompe a mano che la presenza delle impurità avrebbero compromesso.

Torchio Mabile con base in ghisa

Torchio Mabile con base in ghisa

Una volta vendemmiata l'uva e portata a casa dentro il brenton del carretto, i grappoli venivano immessi prima nella mostarola e poi nel torchio, la cui struttura (vedi fotografia) è la seguente: lo scheletro è costituito da una base circolare montata su tre piedi e munita di sponde, in cui si raccoglie il mosto, ovvero il succo ottenuto attraverso la spremitura, il quale cola attraverso il becco visibile nell'immagine. Nel centro di questa base è saldata una robusta asta filettata che sorregge il meccanismo di torchiatura. Su di essa inoltre appoggiano due mezzi cilindri, agganciabili fra loro in modo da costituire un cilindro intero, costituiti da doghe verticali di legno leggermente distanziate le une dalle altre, al cui interno viene versata l'uva pigiata dalla mostarola. Dalle fessure fra doga e doga esce il liquido che andrà a raccogliersi nella base. Riempito il torchio fino a una certa altezza (due terzi o poco più) si pressa inizialmente con le palme delle mani, lentamente, poi si passa alla torchiatura vera e propria.

Una volta vendemmiata l'uva e portata a casa dentro il brenton del carretto, i grappoli venivano immessi prima nella deraspatrice e poi nel torchio, la cui struttura (vedi fotografia) è la seguente: lo scheletro è costituito da una base circolare montata su tre piedi e munita di sponde, in cui si raccoglie il mosto, ovvero il succo ottenuto attraverso la spremitura, il quale cola attraverso il becco visibile nell'immagine. Nel centro di questa base è saldata una robusta asta filettata che sorregge il meccanismo di torchiatura. Su di essa inoltre appoggiano due mezzi cilindri, agganciabili fra loro in modo da costituire un cilindro intero, costituiti da doghe verticali di legno leggermente distanziate le une dalle altre, al cui interno viene versata l'uva pigiata dalla deraspatrice. Dalle fessure fra doga e doga esce il liquido che andrà a raccogliersi nella base. Riempito il torchio fino a una certa altezza (due terzi o poco più) si pressa inizialmente con le palme delle mani, lentamente, poi si passa alla torchiatura vera e propria.



Disposizione dei "sochi" per eseguire la pressione dell'uva schiacciando nella torchiatura le due mezzelune sottostanti.

Disposizione dei "sochi" per eseguire la pressione dell'uva schiacciando nella torchiatura le due mezzelune sottostanti.

Si dispongono adesso sull'uva nell'ordine:

- a) due mezzelune, ovvero due semicerchi di legno il cui compito è di distribuire uniformemente la pressione esercitata dal torchio,
- b) i blocchi parallelepipedi, anch'essi di legno detti "sochi" (i più grandi in basso, i più piccoli in alto), a coppie disposte le une sulle altre, ciascuna perpendicolarmente rispetto a quella sottostante. E' importante che la prima coppia sia posta perpendicolarmente rispetto alla linea di unione delle due mezzelune,
- c) il meccanismo di torchiatura, visibile in alto nella foto a lato, che si avvita in cima all'asta filettata e poggia sulla coppia più alta di blocchi di legno.

Si dispongono adesso sull'uva nell'ordine:

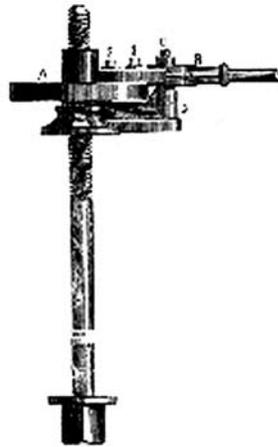
- a) due mezzelune, ovvero due semicerchi di legno il cui compito è di distribuire uniformemente la pressione esercitata dal torchio,
- b) i blocchi parallelepipedi, anch'essi di legno detti "sochi" (i più grandi in basso, i più piccoli in alto), a coppie disposte le une sulle altre, ciascuna perpendicolarmente rispetto a quella sottostante. E' importante che la prima coppia sia posta perpendicolarmente rispetto alla linea di unione delle due mezzelune,
- c) il meccanismo di torchiatura, visibile in alto nella foto a lato, che si avvita in cima all'asta filettata e poggia sulla coppia più alta di blocchi di legno.

L'azionamento del meccanismo di torchiatura avviene mediante movimenti di rotazione e la spremitura deve avvenire alternandola a momenti di pausa che consentano l'assestamento dell'uva.

Completata la torchiatura il mosto sarà raccolto nella tinozza, disposta sotto il torchio. Da essa si passa alle botti tramite una pompa o travaso manuale, previo filtraggio delle scorie, che avveniva tramite un filtro.

L'azionamento del meccanismo di torchiatura avviene mediante movimenti di rotazione e la spremitura deve avvenire alternandola a momenti di pausa che consentano l'assestamento dell'uva.

Completata la torchiatura il mosto sarà raccolto nella tinozza, disposta sotto il torchio. Da essa alle botti si passa tramite una pompa o travaso manuale, previo filtraggio delle scorie, che avveniva tramite un filtro.

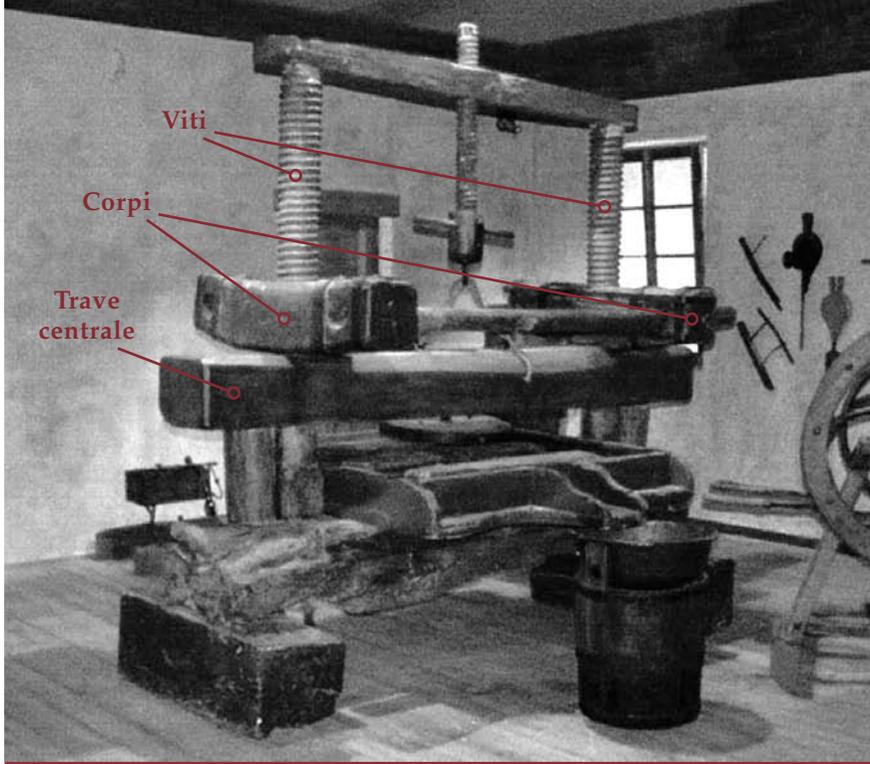


Meccanismo metallico del torchio Mabile.

Meccanismo metallico del torchio Mabile.



Torchio Mabile oggi / Torchio Mabile oggi



Torchio monumentale *Torchio monumentale*

Questo torchio monumentale presenta una struttura lignea di tipologia "a massello".

Questo torchio monumentale presenta una struttura lignea di tipologia "a massello".

Le due viti accolgono una filettatura necessaria a schiacciare due corpi i quali premono a loro volta sul trave centrale; questo abbassandosi schiacciava l'uva adagiata sulla cassa.

Le due viti accolgono una filettatura necessaria a schiacciare due corpi i quali premono a loro volta sul trave centrale; questo abbassandosi premeva l'uva adagiata sulla cassa.



Tappatrice / Tappatrice

La macchina tappatrice doveva raggiungere la più equilibrata combinazione dell'incontro e dell'assommarsi delle forze umane e meccaniche. Nella fase di abbassamento la leva doveva spingere il tappo in un cono rovesciato di bronzo stringendolo di un calibro inferiore a quello del diametro del collo della bottiglia fino ad ottenerne l'estrusione nel collo della bottiglia senza fatica. Evitando di scaricare sul vetro la combinazione di forze in gioco, diminuiva notevolmente la rottura delle bottiglie e di litri di vino persi. Con l'avvento dell'era industriale e delle bottiglie con fori perfetti e tappi universali, l'imbottigliamento è diventato meno oneroso in termini di vetri rotti e vino perso. La macchina infila il sughero a raso nel collo della bottiglia. Il numero di bottiglie che esplodono sotto la pressione della leva infilaturaccioli diminuisce sensibilmente. La forza umana impiegata è nettamente inferiore.

La macchina tappatrice doveva raggiungere la più equilibrata combinazione dell'incontro e dell'assommarsi delle forze umane e meccaniche. Nella fase di abbassamento la leva doveva spingere il tappo in un cono rovesciato di bronzo stringendolo di un calibro inferiore a quello del diametro del collo della bottiglia fino ad ottenerne l'estrusione nel collo della bottiglia senza fatica. Evitando di scaricare sul vetro la combinazione di forze in gioco, diminuiva notevolmente il numero di bottiglie e di litri di vino persi. Con l'avvento dell'era industriale e delle bottiglie con fori perfetti e tappi universali, l'imbottigliamento è diventato meno oneroso in termini di vetri rotti e vino perso. La macchina infila il sughero a raso nel collo della bottiglia. Il numero di bottiglie che esplodono sotto la pressione della leva infilaturaccioli diminuisce sensibilmente. La forza umana impiegata è nettamente inferiore.



Il lavoro di imbottigliamento e di tappatura, eseguito con ordine e accuratezza, impegnava per diversi giorni il padrone, la sua famiglia e molti dei suoi dipendenti. Vecchi, donne, bambini, tutti partecipavano alle fasi di imbottigliamento e la quantità di nettare da imbottigliare determinava un bisogno differenziato di macchine più o meno sofisticate. Se l'esplosione di una bottiglia e la perdita del suo contenuto costituivano un grave danno per il bracciante, l'esplosione di due-tre-cinque o più bottiglie su una settantina era vissuta come un dramma.

Il lavoro di imbottigliamento e di tappatura, eseguito con ordine e accuratezza, impegnava per diversi giorni il padrone, la sua famiglia e molti dei suoi dipendenti. Vecchi, donne, bambini, tutti partecipavano alle fasi di imbottigliamento e la quantità di nettare da imbottigliare determinava un bisogno differenziato di macchine più o meno sofisticate. Se l'esplosione di una bottiglia e la perdita del suo contenuto costituivano un grave danno per il bracciante, l'esplosione di due-tre-cinque o più bottiglie su una settantina era vissuta come un dramma.



Legatrice a filo animato / Legatrice a filo animato

Particolare legatrice utilizzata per tappare le bottiglie di vino fermentato o gasificato, quindi frizzante. Attraverso l'uso di tappi di sughero messi a gonfiare a bagnomaria e l'uso di un filo che veniva agganciato alle due "chele" di metallo, la bottiglia veniva tappata creando una gabbia di filo che impediva al tappo di esplodere per effetto della pressione del vino frizzante.

Particolare tappatrice utilizzata per tappare le bottiglie di vino fermentato o gasificato, quindi frizzante. Attraverso l'uso di tappi di sughero messi a gonfiare a bagnomaria e l'uso di un filo che veniva agganciato alle due "chele" di metallo, la bottiglia veniva tappata creando una gabbia di filo che impediva al tappo di esplodere per effetto della pressione del vino frizzante.

Da esperienza conventuale a esperienza familiare, nell'intento di creare l'infilaturaccioli ideale, la fantasia dei vinaioli diede origine a un'infinita teoria di suggestioni che si concretizzarono in una quantità di macchine apparentemente tutte uguali, ma tutte ben differenziate. Genuine opere d'arte popolare, di fabbricazione assolutamente artigianale, la macchina infila-turaccioli era spesso realizzata con elementi di recupero della vita quotidiana. La macchina doveva raggiungere la più equilibrata combinazione dell'incontro e dell'assommarsi delle forze umane e meccaniche. Con l'avvento dell'era industriale e delle bottiglie con fori perfetti e tappi universali, l'imbottigliamento è diventato meno oneroso in vetri rotti e vino perso.

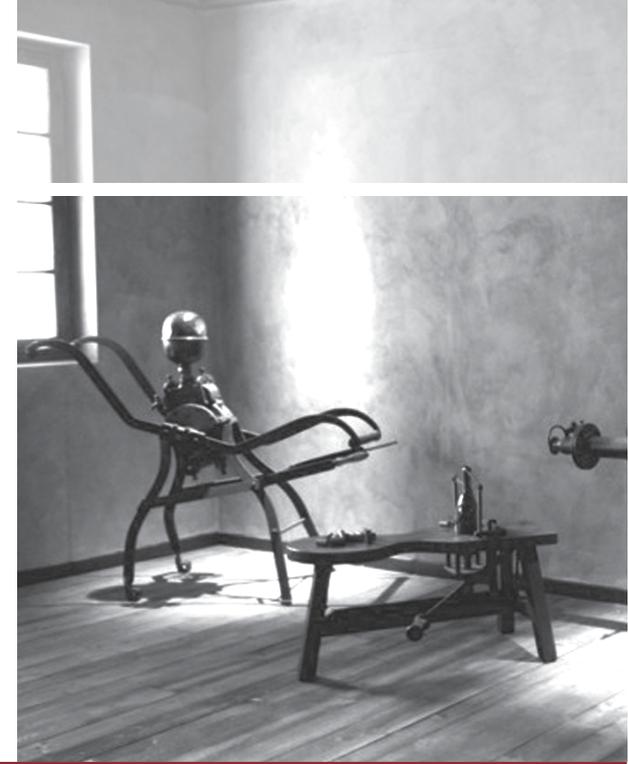


Da esperienza conventuale a esperienza familiare, nell'intento di creare l'infilaturaccioli ideale, la fantasia dei vinaioli diede origine a un'infinita teoria di suggestioni che si concretizzarono in una quantità di macchine apparentemente tutte uguali, ma tutte ben differenziate. Genuine opere d'arte popolare, di fabbricazione assolutamente artigianale, la macchina infila-turaccioli era spesso realizzata con elementi di recupero della vita quotidiana. La macchina doveva raggiungere la più equilibrata combinazione dell'incontro e dell'assommarsi delle forze umane e meccaniche. Con l'avvento dell'era industriale e delle bottiglie con fori perfetti e tappi universali, l'imbottigliamento è diventato meno oneroso in vetri rotti e vino perso.

Pompa a bilancere / Pompa a bilancere

Nel caso delle pompe meccaniche il principio sfruttato è quello del vuoto che si crea nel vaso di raccolta. La pompa aveva un tubo di pescaggio che veniva inserito nel mastello posizionato sotto il torchio che raccoglieva il primo mosto filtrato; il liquido veniva aspirato dal tubo, passava nel corpo della pompa e usciva da un altro tubo posizionato nella botte. Il vino veniva così passato dai piccoli contenitori aperti utilizzati nella lavorazione, alle grandi botti delle cantine per la conservazione.

Nel caso delle pompe meccaniche il principio sfruttato è quello del vuoto che si crea nel vaso di raccolta. La pompa aveva un tubo di pescaggio che veniva inserito nel mastello posizionato sotto il torchio che raccoglieva il primo mosto filtrato; il liquido veniva aspirato dal tubo, passava nel corpo della pompa e usciva da un altro tubo posizionato nella botte. Il vino veniva così passato dai piccoli contenitori aperti utilizzati nella lavorazione, alle grandi botti delle cantine per la conservazione.



Questa tipologia di pompa ha come caratteristica il pescaggio del mosto, reso possibile sfruttando il movimento di due persone che, una di fronte all'altra, si coordinavano nel movimento a stantuffo. In questo modo il lavoro era più veloce e meno faticoso.

Questa tipologia di pompa ha la caratteristica che il pescaggio del mosto era possibile sfruttando il movimento di due persone che, una di fronte all'altra, si coordinavano nel movimento a stantuffo. In questo modo il lavoro era più veloce e meno faticoso.





Filtro olandese a pressione a sacchi

Filtro olandese a pressione a sacchi

I filtri venivano e vengono anche oggi usati per ripulire il vino dalle impurità. Questo filtro era in uso nelle nostre zone dalla metà dell'800 e utilizzava il sistema a pressione per il passaggio del vino. Il vino da filtrare veniva introdotto, per mezzo di una pompa a mano, nel recipiente e passava attraverso alcuni tubi rivestiti di sacchi di canapa che costituivano il filtro.

I filtri venivano e vengono anche oggi usati per ripulire il vino dalle impurità. Questo filtro era in uso nelle nostre zone dalla metà dell'800 e utilizzava il sistema a pressione per il passaggio del vino. Il vino da filtrare veniva introdotto, per mezzo di una pompa a mano, nel recipiente e passava attraverso alcuni tubi rivestiti di sacchi di canapa che costituivano il filtro.

Il vino veniva introdotto dalla valvola presente sul tappo; i filtri sono inseriti nel cilindro (ne vedete uno bianco appoggiato al muro); i sacchi di canapa sono quelli disposti sul pavimento. Alla fine del filtraggio il vino passava dalla "specola" che consentiva di verificarne la limpidezza e poi usciva dal rubinetto presente nella parte bassa del cilindro, fra le ruote.

Il vino veniva introdotto dalla valvola presente sul tappo; i filtri sono inseriti nel cilindro (ne vedete uno bianco appoggiato al muro); i sacchi di canapa sono quelli disposti sul pavimento. Alla fine del filtraggio il vino usciva dal rubinetto presente nella parte bassa del cilindro, fra le ruote.



Filtro conico "burcio" / Filtro conico "burcio"

I filtri venivano, e vengono anche oggi, usati per ripulire il vino dalle impurità. Questo filtro era in uso soprattutto nelle zone del veronese dalla metà dell'800. Dal piccolo foro superiore veniva inserito un sacco di canapa riempito dal vino da ripulire.

FASE 1 - Il sacco così riempito si adattava alla forma conica e veniva appeso al soffitto, mentre la parte in legno restava libera di scendere.

FASE 2 - Man mano che il vino si filtrava riempiva il tino di legno che, diventando sempre più pesante, scendeva verso il basso e così facendo spremeva il sacco fino alla sua uscita completa.



I filtri venivano, e vengono anche oggi, usati per ripulire il vino dalle impurità. Questo filtro era in uso soprattutto nelle zone del veronese dalla metà dell'800. Dal piccolo foro superiore veniva inserito un sacco di canapa riempito dal vino da ripulire.

FASE 1 - Il sacco così riempito si adattava alla forma conica e veniva appeso al soffitto, mentre la parte in legno restava libera di scendere.

FASE 2 - Man mano che il vino si filtrava riempiva il tino di legno che, diventando sempre più pesante, scendeva verso il basso e così facendo spremeva il sacco fino alla sua uscita completa.



Bassacuna / Bassacuna

L'uso della bilancia avveniva non solo per la pesa delle damigiane, ma soprattutto per pesare i veleni, gli anticrittogamici e il verderame necessari a prevenire e curare le malattie della vite. In cantina la bilancia serviva per pesare il bisolfito usato nella vinificazione.

L'uso della bilancia avveniva non solo per la pesa delle damigiane, ma soprattutto per pesare i veleni, gli anticrittogamici e il verderame necessari a prevenire e curare le malattie della vite, e per pesare il bisolfito usato nella vinificazione.



Botticella / Botticella

Botticella ad una spina, soddisfaceva le esigenze quotidiane di consumo del contadino e facilitava l'oste nel riempire i bicchieri dei clienti.

Botticella ad una spina, soddisfaceva le esigenze quotidiane di consumo del contadino e facilitava l'oste nel riempire i bicchieri dei clienti.



Per quanto riguarda questo specifico oggetto, la scritta "VIN SANTO BROGNOLIGO" la colloca nel tipo di piccola botte che veniva usata per la dimora e l'invecchiamento di questo particolare tipo di vino.

Per quanto riguarda questo specifico oggetto, la scritta "VIN SANTO BROGNOLIGO" la colloca nel tipo di piccola botte che veniva usata per la dimora e l'invecchiamento di questo particolare tipo di vino.



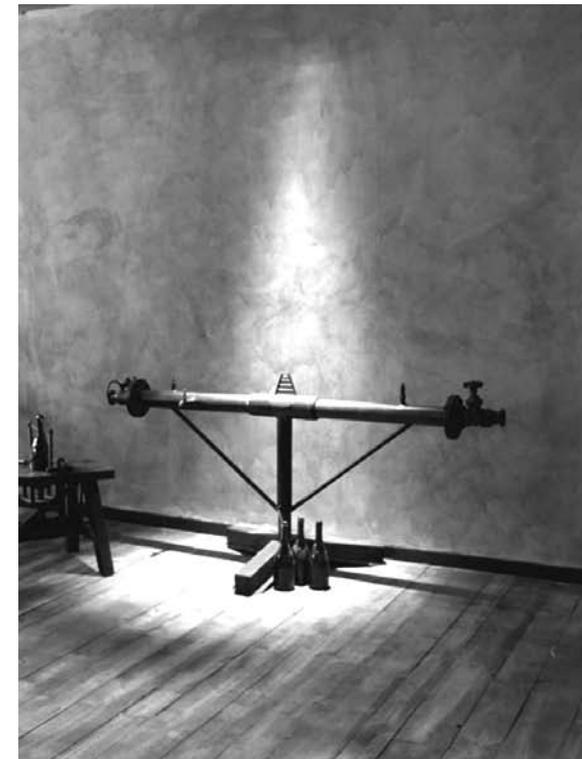
Gasatore per damigiane *Gasatore per damigiane*

Questo attrezzo del 1930 riporta sul corpo centrale la dicitura di "SATURATRICE VULCANICA". Veniva usata per rendere frizzante il vino, operazione che riusciva solo se questo era di basso grado alcolico (10,5/ 11 gradi)..

Questo attrezzo del 1930 riporta sul corpo centrale la dicitura di "SATURATRICE VULCANICA". Veniva usata per rendere frizzante il vino, operazione che riusciva solo se questo era di basso grado alcolico (10,5/ 11 gradi).

Il vino veniva introdotto da una pompa nel braccio cilindrico orizzontale dal bocchettone di sinistra, veniva spinto a forza nel cilindro dove erano posizionate delle palline di ceramica e in questo percorso acquisiva, per separazione cellulare, bolle d'aria che conferivano al vino il classico effetto frizzante. Sono presenti alcuni rubinetti per la verifica dello stato del prodotto e una saracinesca di chiusura alla fine del cilindro orizzontale a destra. La "gasatura" aveva un periodo limitato nel tempo, oggi è molto più lunga perchè il metodo utilizzato è di tipo chimico/fisico mentre quello realizzato con questo strumento era esclusivamente fisico.

Il vino veniva introdotto da una pompa nel braccio cilindrico orizzontale dal bocchettone di sinistra, veniva spinto a forza nel cilindro dove erano posizionate delle palline di ceramica e in questo percorso acquisiva, per separazione cellulare, bolle d'aria che conferivano al vino il classico effetto frizzante. Sono presenti alcuni rubinetti per la verifica dello stato del prodotto e una saracinesca di chiusura alla fine del cilindro orizzontale e destra. La "gasatura" aveva un periodo limitato nel tempo, oggi è molto più lunga perchè il metodo utilizzato è di tipo chimico/fisico mentre quello di un tempo era esclusivamente fisico.



Riempitrice / Riempitrice

Vediamo qui uno dei primi modelli di riempitrice in grado di riempire contemporaneamente più bottiglie. Ha tre ugelli in metallo, con supporto in telaio di ferro battuto e contenitore in lamierino zincato. Per l'utilizzo sfrutta sia il principio dei vasi comunicanti, sia il fatto che la bottiglia, riempiendosi, aumenta di peso abbassando in tal modo l'ugello la cui estramità opposta, immersa nella vasca, a bottiglia piena non è più in grado di pescare il vino.



Vediamo qui uno dei primi modelli di riempitrice in grado di riempire contemporaneamente tre bottiglie. Ha tre ugelli in metallo, con supporto in telaio di ferro battuto e contenitore in lamierino zincato. Per l'utilizzo sfrutta sia il principio dei vasi comunicanti, sia il fatto che la bottiglia, riempiendosi, aumenta di peso abbassando in tal modo l'ugello la cui estramità opposta, immersa nella vasca, a bottiglia piena non è più in grado di pescare il vino.



*Non basta guardare,
occorre guardare con occhi che vogliono vedere
e che credono in quello che vedono.*

Galileo Galilei

*Non basta guardare,
occorre guardare con occhi che vogliono vedere
e che credono in quello che vedono.*

Galileo Galilei

Bottaia / Bottaia



Canola / Canola

Strumento che serviva a tappare la botte quando si apriva il rubinetto per spillare il vino. Veniva inserita la punta della canola appena la bottiglia era piena, il gesto doveva essere rapido ed eseguito con abilità affinché non venisse persa nemmeno una goccia di vino. La parte sporgente serviva per poter colpire con un martello la canola così da turare bene il foro di uscita del vino. Questa canola presenta pure un tappo che permetteva di spillare il vino in modo ancora più semplice.

Strumento che serviva a tappare la botte quando si apriva il rubinetto per spillare il vino. Veniva inserita la punta della canola appena la bottiglia era piena, il gesto doveva essere rapido ed eseguito con abilità affinché non venisse persa nemmeno una goccia di vino. La parte sporgente serviva per poter colpire con un martello la canola così da turare bene il foro di uscita del vino. Questa canola presenta pure un tappo che permetteva di spillare il vino in modo ancora più semplice.



Note storiche / Note storiche

Una zona del nostro paese si chiama "Le Canole" proprio perchè dal Friuli giunsero alla fine dell'800 un nucleo di contadini che si stabilirono su questa collinetta sopra Monteforte. I contadini friulani avevano portato con loro questo strumento che da noi era sconosciuto, ma in quella regione era invece già in uso.

Una zona del nostro paese si chiama "Le Canole" proprio perchè dal Friuli giunsero alla fine dell'800 un nucleo di contadini che si stabilirono su questa colinetta sopra Monteforte. Questi contadini con loro avevano portato questo strumento che da noi sconosciuto, ma in Friuli era già in uso.



Pompa “Vidal” a stantuffo verticale

Questa pompa, tipica della fine dell'800, sfruttava i principi dell'uso dello stantuffo che fin dai primi anni del XIX° secolo era studiato per realizzare il motore a scoppio. Nel caso delle pompe meccaniche il principio sfruttato è quello del vuoto che si crea nel cilindro da uno stantuffo che viene azionato a mano dalla rotazione della ruota. La pompa aveva un tubo di pescaggio che veniva inserito nel mastello posizionato sotto il torchio che raccoglieva il primo mosto filtrato; il liquido veniva aspirato nel tubo, passava nel corpo della pompa e usciva da un altro tubo posizionato nella botte. Il vino veniva così passato dai piccoli contenitori aperti utilizzati nella lavorazione, alle grandi botti delle cantine per la conservazione.

Pompa “Vidal” a stantuffo verticale

Questa pompa, tipica della fine dell'800, sfruttava i principi dell'uso dello stantuffo che fin dalla metà dell'800 era studiato per realizzare il motore a scoppio. Nel caso delle pompe meccaniche il principio sfruttato è quello del vuoto che si crea nel cilindro da uno stantuffo che viene azionato a mano dalla rotazione della ruota. La pompa aveva un tubo di pescaggio che veniva inserito nel mastello posizionato sotto il torchio che raccoglieva il primo mosto filtrato; il liquido veniva aspirato nel tubo, passava nel corpo della pompa e usciva da un altro tubo posizionato nella botte. Il vino veniva così passato dai piccoli contenitori aperti utilizzati nella lavorazione alle grandi botti delle cantine per la conservazione.



Botte / Botte

Questa botte serviva, come le attuali, per la conservazione di grandi quantità di vino. Nella parte inferiore si possono notare una porticina con fermo trasversale che veniva aperta quando con la botte vuota, si rendeva necessaria la pulitura dai depositi solidi del vino (feccia o palta). Si può vedere anche un rubinetto (realizzato successivamente) per spillare il vino. I cerchi di sagomatura delle doghe sono in ferro come in uso dal XVI° secolo in poi; in epoca medievale le botti avevano doghe e cerchi di sagomatura in legno. Il legno usato era di norma il rovere come in questo caso.

Questa botte serviva , come le attuali, per la conservazione di grandi quantità di vino. Nella parte inferiore si possono notare una porticina con fermo trasversale che veniva aperta quando per la botte, vuota, si rendeva necessaria la pulitura dai depositi solidi del vino (feccia o palta). Si può vedere anche un rubinetto (realizzato successivamente) per spillare il vino. I cerchi di sagomatura delle doghe sono in ferro come in uso dal XVI° secolo in poi; in epoca medievale le botti avevano doghe e cerchi di sagomatura in legno. Il legno usato era di norma il rovere come in questo caso.



Molto interessante, e di buona fattura artistica, il bassorilievo con data che la fa risalire al 1890.

Molto interessante, e di buona fattura artistica, il bassorilievo con data che la fa risalire al 1890.

Pipitre (francesismo)

Si tratta di uno scaffale dove la bottiglia è posizionata per un certo periodo di tempo col collo inclinato verso il basso in modo tale da formare un deposito di impurità (in questo periodo le bottiglie vengono continuamente girate). In un secondo momento viene congelato il collo della bottiglia e stappata velocemente, in modo che non esca troppo prodotto, ma solo le impurità. E' un sistema impiegato nella vinificazione e maturazione in bottiglia.

Pipitre (francesismo)

Si tratta di uno scaffale dove la bottiglia è posizionata per un certo periodo di tempo col collo inclinato verso il basso in modo tale da formare un deposito di impurità (in questo periodo le bottiglie vengono continuamente girate). Dopo viene congelato il collo della bottiglia e stappata velocemente, in modo che non esca troppo prodotto, ma che escano le impurità. E' un sistema impiegato nella vinificazione e maturazione in bottiglia..





Nota tecnica / Nota tecnica

Nello specifico si tratta di un "Ebulliometro di Malligand"; la confezione riporta un certificato di garanzia e di controllo del funzionamento dell'ebulliometro n° 33093 e del termometro n° 36414

Per la precisione si tratta di un "Ebulliometro di Malligand"; la confezione riporta un certificato di garanzia e di controllo del funzionamento dell'ebulliometro n° 33093 e del termometro n° 36414

Ebulliometro "Pruin" / Ebulliometro "Pruin"

Strumento di precisione utilizzato per la determinazione della percentuale di alcool nelle bevande alcoliche (millilitri di alcool in 100 ml di liquido), parametro da cui dipende il valore commerciale del prodotto. Lo strumento sfrutta la caratteristica delle miscele idroalcoliche di avere diverse temperature di ebollizione in funzione della quantità di alcool (etanolo) che contengono. Con gli ebullimetri si fanno, in genere, determinazioni su liquidi aventi un grado alcolico non superiore a 20° (20 millilitri di alcool in 100 ml di liquido) perché, per gradi alcolici maggiori, gli intervalli della scala termometrica non sono abbastanza distanziati da consentire una lettura precisa.

Strumento di precisione utilizzato per la determinazione della percentuale di alcool nelle bevande alcoliche (millilitri di alcool in 100 ml di liquido). Da questo dipende il valore commerciale del prodotto. Lo strumento sfrutta la caratteristica delle miscele idroalcoliche di avere diverse temperature di ebollizione in funzione della quantità di alcool (etanolo) che contengono. Con gli ebullimetri si fanno, in genere, determinazioni su liquidi aventi un grado alcolico non superiore a 20° (20 millilitri di alcool in 100 ml di liquido) perché, per gradi alcolici maggiori, gli intervalli della scala termometrica non sono abbastanza distanziati da consentire una lettura precisa.



L' Appassimento / L' Appassimento

Questo sistema di appassimento delle uve è chiamato " a picai". I picai sono costituiti da fili di spago sui quali vengono attaccati i grappoli di uva scelti per essere appassiti con l'esposizione all'aria. Quando l'uva ha perso parte del suo liquido è pronta per essere mostata per diventare vino dolce. "Santo", "Recioto" o "Passito"

Questo sistema di appassimento delle uve è chiamato " a picai". I picai sono costituiti da fili di spago sui quali vengono attaccati i grappoli di uva scelti per essere appassiti con l'esposizione all'aria. Quando l'uva ha perso parte del suo liquido è pronta per essere mostata per diventare vino dolce. "Santo", "Recioto" o "Passito"



Letto di Arelle / Letto di Arelle

Sistema di appassimento che utilizza alcuni letti di arelle (o cannucciato da lago, da palude) sui quali vengono stesi i grappoli d'uva per l'appassimento all'aria. Quando l'uva ha perso parte del suo liquido è pronta per essere mostata e diventare vino dolce. "Santo" "Recioto" o "Passito".

Sistema di appassimento che utilizza alcuni letti di arelle (o cannucciato da lago, da palude) sui quali vengono stesi i grappoli d'uva per l'appassimento all'aria. Quando l'uva ha perso parte del suo liquido è pronta per essere mostata e diventare vino dolce. "Santo" "Recioto" o "Passito".



La famiglia Tessari / La famiglia Tessari

La Storia viticola della famiglia Tessari, inizia nei primi anni del Novecento, quando Amedeo Tessari detto "Midéo", prende in affitto un'osteria a Presina, piccola frazione di Albaredo d'Adige, iniziando a vendere il vino dell'azienda di famiglia. Sono anni difficili in casa Tessari, l'arrivo della Grande Guerra, segnava allora il destino di molte famiglie. Durante la permanenza al fronte, Amedeo, si ammala e rientra in famiglia a Brognoligo, con il fisico minato dalla malattia, il 4 novembre 1918, giorno dell'armistizio, il destino beffardo, ha il sopravvento. Donna Adele, moglie di Amedeo cresce con coraggio e spirito di sacrificio i figli, sino a quando sul finire degli anni '30 il testimone passa a uno di loro, Fulvio detto «Beo». Fulvio, continua il lavoro, che il padre aveva tracciato, occupandosi in primis di viticoltura, andando ad acquisire le vigne più prestigiose del colle Rugate e, a vinificare e vendere le proprie uve, in parte alla locale realtà cooperativa, e in parte per conto proprio. Nel 1950 laddove a Brognoligo, si diffonde la coltura intensiva della vite, vengono acquisite le prime vigne in località Monte Fiorentine e vengono valorizzati impianti in zone fino ad allora quasi trascurate. E' di Fulvio, la decisione, di valorizzare totalmente in proprio agli inizi degli anni '70, le proprie uve, in completa autonomia rispetto alla realtà cooperativa del territorio. Nasce così l'azienda agricola Tessari Fulvio, l'antesignana di quella che sarà poi Ca' Rugate. Nel 1978 sono 7 gli ettari di vigna coltivati. Sul finire degli anni Ottanta, in casa Tessari sono i figli di Fulvio, Amedeo e Giovanni, unendo le loro forze a dare vita a Ca' Rugate. Il nome, deriva dall'omonima casa situata nella collina, a nord di Brognoligo, dove si trovano i vigneti dell'azienda. Le prime bottiglie a marchio

Ca' Rugate portano il millesimo 1986. Sono anni di grande fermento. La cantina di Brognoligo viene ampliata, e i vini iniziano a varcare i confini nazionali. La Garganega, è il vitigno esclusivo in tutti i vigneti aziendali, che nel 1999 si estendono su una superficie di 16 ettari. Nel 2001, in concomitanza dell'ingresso in azienda di Michele, che da continuità alla quarta generazione di viticoltori, i Tessari prendono la decisione, finanziariamente impegnativa ma lungimirante di costruire una cantina più ampia e dotata di attrezzature all'avanguardia lungo la strada della Val d'Alpone. Sempre nello stesso anno i Tessari decidono di investire la loro esperienza nella vicina Valpolicella, acquisendo le prime vigne nella zona collinare di Montecchia di Crosara. La nuova cantina viene inaugurata nel settembre 2002, e getta le fondamenta, della dinamica crescita del ultimo decennio, di Ca' Rugate. L'ingresso di Michele, conferisce quella vivacità imprenditoriale, che permette di far crescere e affermare ulteriormente l'azienda sia da un punto di vista qualitativo che organizzativo. E' di questi anni la più ragguardevole crescita viticola dei vigneti della famiglia Tessari. Dal 2002 al 2008 vengono acquisiti circa 30 ettari, nelle zone più vocate dei comuni di Monteforte d'Alpone e Montecchia di Crosara, che consolidano l'attuale superficie vitata aziendale di 48 ettari. Questa strategica crescita strutturale, è supportata da una capillare distribuzione dei vini, che varcano ad oggi 97 province d'Italia e 23 confini nazionali.

La Storia viticola della famiglia Tessari, inizia nei primi anni del Novecento, quando Amedeo Tessari detto "Midéo", prende in affitto un'osteria a Presina, piccola frazione di Albaredo d'Adige, iniziando a vendere il vino dell'azienda di famiglia. Sono anni difficili in casa Tessari, l'arrivo della Grande Guerra, segnava allora il destino di molte famiglie. Durante la permanenza al fronte, Amedeo, si ammala e rientra in famiglia a Brognoligo, con il fisico minato dalla malattia, il 4 novembre 1918, giorno dell'armistizio, il destino beffardo, ha il sopravvento. Donna Adele, moglie di Amedeo cresce con coraggio e spirito di sacrificio i figli, sino a quando sul finire degli anni '30 il testimone passa a uno di loro, Fulvio detto «Beo». Fulvio, continua il lavoro, che il padre aveva tracciato, occupandosi in primis di viticoltura, andando ad acquisire le vigne più prestigiose del colle Rugate e, a vinificare e vendere le proprie uve, in parte alla locale realtà cooperativa, e in parte per conto proprio. Nel 1950 laddove a Brognoligo, si diffonde la coltura intensiva della vite, vengono acquisite le prime vigne in località Monte Fiorentine e vengono valorizzati impianti in zone fino ad allora quasi trascurate. E' di Fulvio, la decisione, di valorizzare totalmente in proprio agli inizi degli anni '70, le proprie uve, in completa autonomia rispetto alla realtà cooperativa del territorio. Nasce così l'azienda agricola Tessari Fulvio, l'antesignana di quella che sarà poi Ca' Rugate. Nel 1978 sono 7 gli ettari di vigna coltivati. Sul finire degli anni Ottanta, in casa Tessari sono i figli di Fulvio, Amedeo e Giovanni, unendo le loro forze a dare vita a Ca' Rugate. Il nome, deriva dall'omonima casa situata nella collina, a nord di Brognoligo, dove si trovano i vigneti dell'azienda. Le prime bottiglie a marchio Ca' Rugate portano il millesimo 1986. Sono anni di grande fermento. La cantina di Brognoligo viene ampliata, e i vini iniziano a varcare i confini nazionali. La Garganega, è il vitigno esclusivo in tutti i vigneti aziendali, che nel 1999 si estendono su una superficie di 16 ettari. Nel 2001, in concomitanza dell'ingresso in azienda di Michele, che da continuità alla quarta generazione di viticoltori, i Tessari prendono la decisione, finanziariamente impegnativa ma lungimirante di costruire una cantina più ampia e dotata di attrezzature all'avanguardia lungo la strada della Val d'Alpone. Sempre nello stesso anno i Tessari decidono di investire la loro esperienza nella vicina Valpolicella, acquisendo le prime vigne nella zona collinare di Montecchia di Crosara. La nuova cantina viene inaugurata nel settembre 2002, e getta le fondamenta, della dinamica crescita del ultimo decennio, di Ca' Rugate. L'ingresso di Michele, conferisce quella vivacità imprenditoriale, che permette di far crescere e affermare ulteriormente l'azienda sia da un punto di vista qualitativo che organizzativo. E' di questi anni la più ragguardevole crescita viticola dei vigneti della famiglia Tessari. Dal 2002 al 2008 vengono acquisiti circa 30 ettari, nelle zone più vocate dei comuni di Monteforte d'Alpone e Montecchia di Crosara, che consolidano l'attuale superficie vitata aziendale di 48 ettari. Questa strategica crescita strutturale, è supportata da una capillare distribuzione dei vini, che varcano ad oggi 97 province d'Italia e 23 confini nazionali.

Interventi di restauro e conservazione: scheda A

Interventi di restauro e conservazione: scheda A

Gli interventi di restauro messi in atto su tutte le opere esposte nel museo hanno seguito una precisa metodologia, seguendo i protocolli di intervento previsti per i restauri delle opere d'arte. Non si è trattato quindi di semplici operazioni di manutenzione, ma di veri e propri interventi mirati alla salvaguardia e alla conservazione. Gli oggetti provenivano da un magazzino di proprietà della famiglia Tessari ed erano stati accatastati in modo sommario. Pur conservati in buone condizioni climatiche e di umidità, hanno subito gli effetti del tempo e, soprattutto, lasciati nelle condizioni in cui erano stati dismessi dal loro uso quotidiano, circa 30/50 anni fa.

Gli interventi di restauro messi in atto su tutte le opere esposte nel museo hanno seguito una precisa metodologia, seguendo i protocolli di intervento previsti per i restauri delle opere d'arte. Non si è trattato quindi di semplici operazioni di manutenzione, ma di veri e propri interventi mirati alla salvaguardia e alla conservazione.

Gli oggetti provenivano da un magazzino di proprietà della famiglia Tessari ed erano stati accatastati in modo sommario. Pur conservati in buone condizioni climatiche e di umidità, hanno subito gli effetti del tempo e, soprattutto, lasciati nelle condizioni in cui erano stati dismessi dal loro uso quotidiano, circa 30/50 anni fa.

*Prima del restauro
Prima del restauro*



*Dopo il restauro
Dopo il restauro*



Interventi di restauro e conservazione: scheda B

Interventi di restauro e conservazione: scheda B

Su tutti gli oggetti sono stati riscontrati depositi di sporco, accumuli di materiale organico quali mosto, olio, grasso animale e vegetale. Spesso gli attrezzi venivano trattati per la loro ordinaria manutenzione con olio paglierino o vernice; tutti questi materiali ossidandosi hanno dato origine a patine più o meno spesse che sono state asportate con metodi fisici (bisturi, spatole e in taluni casi leggere sabbiaiture a base di farina vegetale di mais) e/o metodi chimici utilizzando complessi di solventi quali l'AB 57.

Sono state eseguite integrazioni cromatiche e di materiale ligneo utilizzando ogni volta materiali compatibili con le teorie del Restauro, che rispondono alle caratteristiche di stabilità alla luce e reversibilità nel tempo.

Su tutti gli oggetti, anche sulle nuove acquisizioni, sono stati riscontrati depositi di sporco, accumuli di materiale organico quali mosto, olio, grasso animale e vegetale. Spesso gli oggetti venivano trattati per la loro ordinaria manutenzione con olio paglierino o vernice; tutti questi materiali ossidandosi hanno dato origine a patine più o meno spesse che sono state asportate con metodi fisici (bisturi, spatole e in taluni casi leggere sabbiaiture a base di farina vegetale di mais) e/o metodi chimici utilizzando complessi di solventi quali l'AB 57. Sono state eseguite integrazioni cromatiche e di materiale ligneo utilizzando ogni volta materiali compatibili con le teorie del Restauro, che rispondono alle caratteristiche di stabilità alla luce e reversibilità nel tempo.

*Pulitura a solvente del legno
Pulitura a solvente del legno*



*Trattamenti di finitura del legno
Trattamenti di finitura del legno*



Interventi di restauro e conservazione: scheda C

Interventi di restauro e conservazione: scheda C

Un tema molto delicato affrontato è stato quello della disinfestazione dagli insetti xilofagi la cui presenza è stata riscontrata in ogni pezzo. Tutto il materiale è stato trattato in camera a gas con il cloruro di metilene da una ditta specializzata. Al termine degli interventi si è proceduto al trattamento di finitura con miscele di olio di lino, cera, essenza di lavanda e sangue di bue secondo la tradizione del trattamento del legno. Gli interventi si sono rivelati più complessi del previsto quando si è reso necessario affrontare tutte le problematiche inerenti ai materiali non convenzionali: pellame per cinghie, metalli per guarnizioni e relativa ossidazione/ruggine, arbusti intrecciati (in particolare il viminex salix) che fungono da parti decorative e/o di sostegno. In tutti questi casi, alla carenza di letteratura sugli interventi specifici di riferimento, abbiamo sopperito con l'esperienza maturata in trent'anni di restauri nel campo delle opere d'arte.

Un tema molto delicato affrontato è stato quello della disinfestazione dagli insetti xilofagi la cui presenza è stata riscontrata in ogni pezzo. Tutto il materiale è stato trattato in camera a gas con il cloruro di metilene da una ditta specializzata. Al termine degli interventi si è proceduto al trattamento di finitura con miscele di olio di lino, cera e materiali naturali secondo la tradizione del trattamento del legno. Gli interventi si sono rivelati più complessi del previsto quando si è reso necessario affrontare tutte le problematiche inerenti ai materiali non convenzionali: pellame per cinghie, metalli per guarnizioni e relativa ossidazione/ruggine, arbusti intrecciati (in particolare il viminex salix) che fungono da parti decorative e/o di sostegno. In tutti questi casi, alla carenza di letteratura sugli interventi specifici di riferimento, abbiamo sopperito con l'esperienza maturata in trent'anni di restauri nel campo delle opere d'arte.

Prima del restauro
Prima del restauro



Dopo il restauro
Dopo il restauro



Cronaca minore / *Cronaca minore*

Questo libro raccoglie il risultato di due anni di lavoro.

Ancora nel 2006 Michele Tessari, giovane uomo dell'ultima generazione della famiglia Tessari di Brognoligo e titolare dell'Azienda Agricola Ca' Rugate, mi chiese di restaurare i pezzi del glorioso passato di lavoro della sua famiglia e, al tempo, di pensare a come si potevano esporre.

Un museo?

Dopo quasi trent'anni di attività nel campo del Restauro e della Conservazione la richiesta coronava per me un sogno: quello di pensare non solo a restaurare alcuni manufatti, ma di progettare e realizzare per loro un contenitore espositivo.

Ora il sogno è documentato dentro queste pagine e fra i "quattro muri" di una modesta casa di campagna che costituisce il cuore dell'allestimento museale.

Questo lavoro ha debiti di riconoscenza verso le persone che lo hanno reso possibile. Mattia Meneghini mio stretto collaboratore che ha vissuto con me l'entusiasmo, la routine, la tensione e la fatica di un lavoro così delicato.

La mia famiglia che di questa fatica ne ha colto i risvolti più intimi e le difficoltà che non si raccontano mai...

Per quanto riguarda la famiglia Tessari, e soprattutto Michele, mi hanno fatto scoprire una realtà che credevo perduta per sempre, confinata nelle romantiche cronache del Rinascimento: una forma di mecenatismo che mi ha permesso di realizzare un'opera senza che il vincolo del denaro incidesse minimamente negli interventi da mettere in atto.

A Michele quindi il mio grazie per la fiducia accordatami in ogni momento che ne fa di lui, almeno ai miei occhi, novello "Alvise Cornaro" del terzo millennio.

Questo libro raccoglie il risultato di due anni di lavoro.

Ancora nel 2006 Michele Tessari, giovane uomo dell'ultima generazione della famiglia Tessari di Brognoligo e titolare dell'Azienda Agricola Ca' Rugate, mi chiese di restaurare i pezzi gloriosi del passato di lavoro della sua famiglia e, al tempo, di pensare a come si potevano esporre. Un museo?

Dopo quasi trent'anni di attività nel campo del Restauro e della Conservazione la richiesta coronava per me un sogno: quello di pensare non solo a restaurare alcuni manufatti, ma di progettare e realizzare per loro un museo.

Ora il sogno è documentato dentro queste pagine e fra i "quattro muri" di una modesta casa di campagna che costituisce il cuore dell'allestimento museale.

Questo lavoro ha debiti di riconoscenza verso le persone che lo hanno reso possibile. Mattia Meneghini mio stretto collaboratore che ha vissuto con me l'entusiasmo, la routine, la tensione e la fatica di un lavoro così delicato.

La mia famiglia che di questa fatica ne ha colto i risvolti più intimi e le difficoltà che non si raccontano mai...

Per quanto riguarda la famiglia Tessari, e soprattutto Michele, mi hanno fatto scoprire una realtà che credevo perduta per sempre, confinata nelle romantiche cronache del Rinascimento, quella forma di mecenatismo che mi ha permesso di realizzare un'opera senza che il vincolo del denaro incidesse minimamente negli interventi da mettere in atto.

A Michele quindi il mio grazie per la fiducia accordatami in ogni momento che ne fa di lui, almeno ai miei occhi, novello "Alvise Cornaro" del terzo millennio.

L'autore