

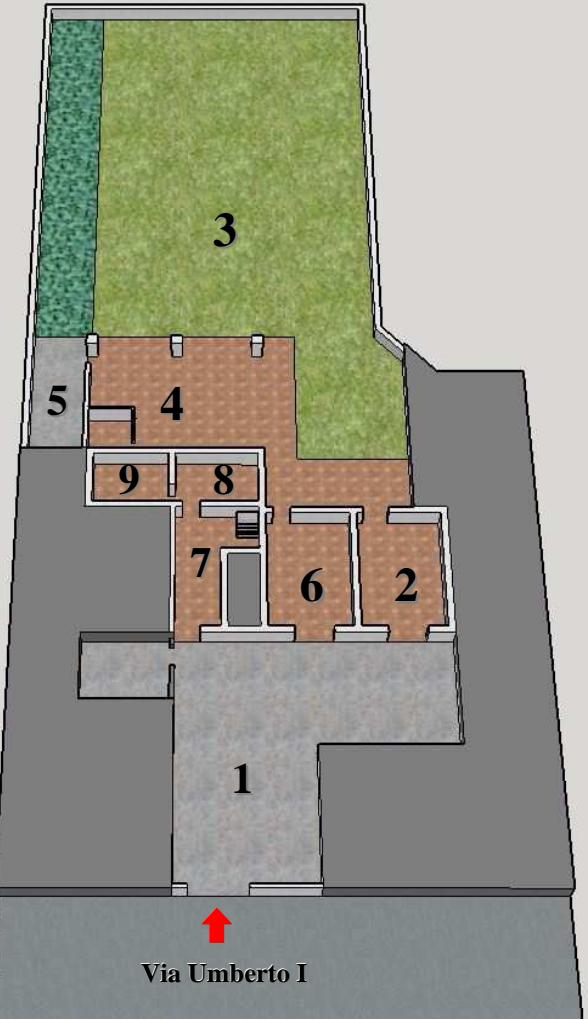
EnoMuseo

La Cantina

MAPPA e PERCORSO del MUSEO

→ Ingresso

- 1 - Cortile interno
- 2 - Vigna e Brentatori
- 3 - Giardino
- 4 - Lavaggio di botti e bottiglie
- 5 - Bottaio
- 6 - Tinaggio e filtraggio dei vini
- 7 - Cantina e Imbottigliamento
- 8 - Cucina
- 9 - Sartoria



Per info e visite

Cell: +39 333 6883934
Tel.: +39 0174 587176

Il museo apre su prenotazione

Aperture straordinarie durante le manifestazioni della Frazione Crava



lacantinacrava@gmail.com



Lacantinadicrava



La Cantina



Il vino è vita

Farlo è un'arte

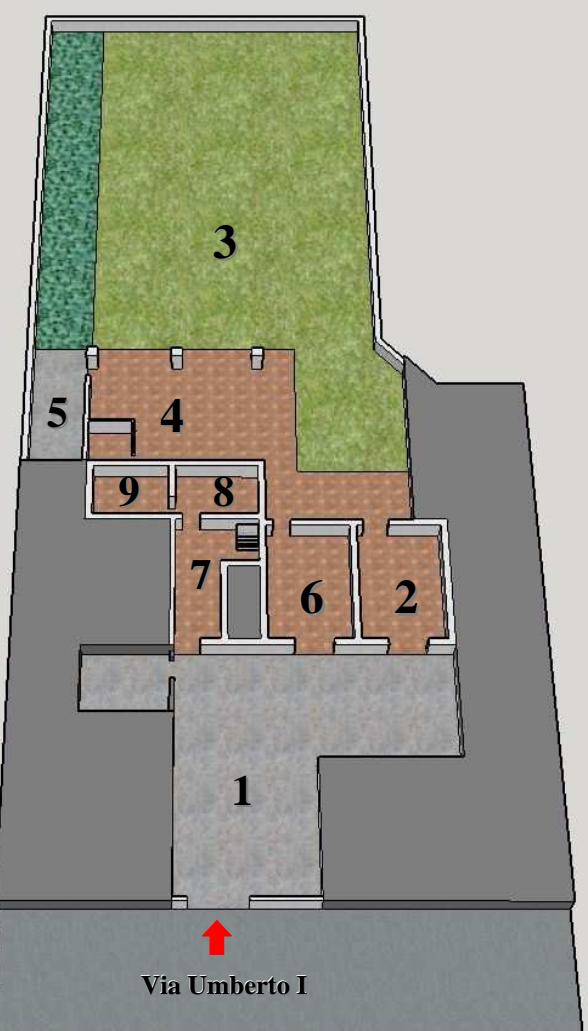
Parlarne è cultura

Berlo è gioia di vivere!

MAPPA e PERCORSO del MUSEO

→ Ingresso

- 1 - Cortile interno
- 2 - Vigna e Brentatori
- 3 - Giardino
- 4 - Lavaggio di botti e bottiglie
- 5 - Bottaio
- 6 - Tinaggio e filtraggio dei vini
- 7 - Cantina e Imbottigliamento
- 8 - Cucina
- 9 - Sartoria



Per info e visite

Cell: +39 333 6883934
Tel.: +39 0174 587176

Il museo apre su prenotazione

Aperture straordinarie durante le manifestazioni della Frazione Crava



lacantinacrava@gmail.com



Lacantinadicrava



La Cantina



Il vino è vita

Farlo è un'arte

Parlarne è cultura

Berlo è gioia di vivere!

IL PERCORSO MUSEALE

L'idea di realizzare questo spazio espositivo che racconta le tradizioni viti-vinicole di questa terra, è venuta alla Famiglia Pagliano, che da anni raccoglie reperti e manufatti, testimonianze delle vecchie tecniche produttive ormai abbandonate, dalla pigiatura all'imbottigliamento.

L'ingresso da Via Umberto I è sul cortile (1) della cascina, un fabbricato dei primi del 1800.

Nella prima sala (2) è stato riprodotto il filare di una

vigna, in un angolo il verderame e lo zolfo, con le pompe irroratrici ed i solforatori, sul carro la bigoncia per il trasporto delle uve e accanto un area dedicata alla corporazione dei **Brentatori**, commercianti di vino, e primi pompieri della storia dal 1650. Dalla sala si accede al giardino (3), in tarda estate, visitatrici e visitatori possono cogliere e gustare gli acini direttamente dalle antiche **viti** della cascina, coltivate



nel rispetto della tradizione di una volta! Nel **porticato** (4) si trova il carro carico di "bunse" colme di uve, che venivano vendute nelle varie cascine e pigiate mediante la **pigiatrice** comune noleggiata. Un'area è invece dedicata agli utensili per il lavaggio delle botti e delle bottiglie.

Si entra poi nell'officina del bottaio (5), con gli attrezzi per la costruzione e la riparazione delle botti.

Dal porticato si accede alla sala della **lavorazione delle uve**

(6), con il tino per la fermentazione, i **follatori** usati per affondare il cappello di vinacce nel mosto, il **torchio**, gli imbuti di legno e una serie di **filtri** per la chiarificazione del vino bianco.

Il locale successivo è dedicato all' **imbottigliamento** del vino (7): trovano posto le raccolte di imbottigliatrici e **tappatrici**, di bottiglie di diverse capacità e di misuratori. Da questa sala si scende nella **cantina**, l'orgoglio del



vignaiolo. Botti con i **collimatori** di vetro, damigiane e bottiglie sono conservate come un tesoro!

La **cucina** (8) con gli oggetti della vita domestica, non mancano il "**putagè**" e il **tostacaffè**, la madia per impastare il pane con il tagliapane, le "**ule**" in terracotta, gli **arricciacapelli** nella zona dedicata alla cura della persona. Incuriosiscono l'**acchiappamosche** e la trafila per i biscotti.

Nell'ultima sezione si trova la **sartoria** (9) in cui sono esposti, oltre a forbici, aghi e metro, due **macchine da cucire** del 1900, spagolette, cartamodelli, giornali di moda, scampoli di stoffa, ferri da stirare. Particolarità è il **gomitolo di seta**, donato al museo, filato a mano da una delle ultime donne della filanda di Crava.

IL PERCORSO MUSEALE

L'idea di realizzare questo spazio espositivo che racconta le tradizioni viti-vinicole di questa terra, è venuta alla Famiglia Pagliano, che da anni raccoglie reperti e manufatti, testimonianze delle vecchie tecniche produttive ormai abbandonate, dalla pigiatura all'imbottigliamento.

L'ingresso da Via Umberto I è sul cortile (1) della cascina, un fabbricato dei primi del 1800.

Nella prima sala (2) è stato riprodotto il filare di una

vigna, in un angolo il verderame e lo zolfo, con le pompe irroratrici ed i solforatori, sul carro la bigoncia per il trasporto delle uve e accanto un area dedicata alla corporazione dei **Brentatori**, commercianti di vino, e primi pompieri della storia dal 1650. Dalla sala si accede al giardino (3), in tarda estate, visitatrici e visitatori possono cogliere e gustare gli acini direttamente dalle antiche **viti** della cascina, coltivate



nel rispetto della tradizione di una volta! Nel **porticato** (4) si trova il carro carico di "bunse" colme di uve, che venivano vendute nelle varie cascine e pigiate mediante la **pigiatrice** comune noleggiata. Un'area è invece dedicata agli utensili per il lavaggio delle botti e delle bottiglie.

Si entra poi nell'officina del bottaio (5), con gli attrezzi per la costruzione e la riparazione delle botti.

Dal porticato si accede alla sala della **lavorazione delle uve**

(6), con il tino per la fermentazione, i **follatori** usati per affondare il cappello di vinacce nel mosto, il **torchio**, gli imbuti di legno e una serie di **filtri** per la chiarificazione del vino bianco.

Il locale successivo è dedicato all' **imbottigliamento** del vino (7): trovano posto le raccolte di imbottigliatrici e **tappatrici**, di bottiglie di diverse capacità e di misuratori. Da questa sala si scende nella **cantina**, l'orgoglio del



vignaiolo. Botti con i **collimatori** di vetro, damigiane e bottiglie sono conservate come un tesoro!

La **cucina** (8) con gli oggetti della vita domestica, non mancano il "**putagè**" e il **tostacaffè**, la madia per impastare il pane con il tagliapane, le "**ule**" in terracotta, gli **arricciacapelli** nella zona dedicata alla cura della persona. Incuriosiscono l'**acchiappamosche** e la trafila per i biscotti.

Nell'ultima sezione si trova la **sartoria** (9) in cui sono esposti, oltre a forbici, aghi e metro, due **macchine da cucire** del 1900, spagolette, cartamodelli, giornali di moda, scampoli di stoffa, ferri da stirare. Particolarità è il **gomitolo di seta**, donato al museo, filato a mano da una delle ultime donne della filanda di Crava.