

## WEINMUSEUM - AUDIOGUIDE

### 30 Abschnitte

#### RAUM 1

##### 1 - WEIN IN DER ANTIKE

Das Weinmuseum der Parma Rebe ist Teil des Vereins der Lebensmittelmuseen der Provinz Parma und bietet eine Reise, um die Geschichte und Kuriositäten des Weins des Territoriums zu entdecken. Die Führung beginnt mit der Präsentation der Geburt und Entwicklung des Weins in der Zeit. Die Unmöglichkeit, "sicheres" Wasser zu trinken, hat den Menschen seit der Antike dazu veranlasst, fermentierte Getränke (Bier, Wein) herzustellen, die dank der Aktivität "guter" Bakterienstämme die Gesundheit der Getränke garantierten.

In der Jungsteinzeit treten alle notwendigen Bedingungen für die Herstellung von Wein auf. Historiker stimmen darin überein, dass die erste Domestizierung der wilden Weinreben und die groß angelegte Weinherstellung aus dieser Zeit stammen. Sie werden als "Noahs Hypothese" bezeichnet, weil die erste Geste des biblischen Patriarchen, der nach der Flut von der Arche herabkam, die Bepflanzung eines Weinbergs war (Genesis 9:20), der im Gebiet des Berges Ararat (in der heutigen Türkei) zu errichten war.

Im Schaufenster befinden sich Vasen aus der griechischen und römischen Zeit, die für den Weinkonsum verwendet wurden. Der flache Kelch Kylix mit zwei Griffen (ein Beispiel in attischer Keramik aus dem 5. Jahrhundert v. Chr.) wurde zum Trinken von Wein verwendet, nachdem es mit Wasser verdünnt wurde, um ihren Alkoholgehalt zu verringern. Sie erhitzen es mit den Händen, um die Aromen des Harzes freizusetzen und es deshalb als natürliches Konservierungsmittel zu verwenden.

##### 2 - DER GROßE TONKRUG

Von besonderem Interesse sind ein Dolium vinario und zwei Deckel aus den Ausgrabungen von Romaner Fidentia.

Die Tonkrüge waren große, abgerundete Terrakotta-Behälter, in denen die Flüssigkeiten der Römer (Öl oder Wein) und Feststoffe (Weizen, Hülsenfrüchte) aufbewahrt wurden. Mit einem Durchmesser von anderthalb Metern hatten sie ein Fassungsvermögen von eintausend bis zweitausend Litern. Sie wurden bis zum Kragen vergraben - wie es in den Fotos und Rekonstruktionsbildern gezeigt wird - und waren echte Silos für die Lagerung von Lebensmitteln.

##### 3 - DIE AMPHOREN

Auf der Plattform sind einige Amphoren von Ausgrabungen in der Gegend von Parma ausgestellt. Amphoren waren in der römischen Welt der häufigste Transportbehälter für Lebensmittel:

Insbesondere Wein und Olivenöl, aber auch Oliven, Saubohnen, Fischsaucen (Garum), Weizen, Obst und andere Lebensmittel wurden mit diesen Behältern transportiert.

Es gibt viele Arten von Amphoren, die nach verschiedenen Kriterien klassifiziert sind, wie: Herkunftsort, Form, Herstellungszeitpunkt. Die in Parma ausgestellten Amphoren zeugen von der Einfuhr von Wein aus Mittel- und Süditalien bis zum ersten Jahrhundert vor Christus, sobald der Klimawandel es ermöglichte, auch in der Region Parma Wein anzubauen. Unter dem Fenster befinden sich Fragmente von Amphoren aus einem Abfallhaufen des römischen Ofens, der im ersten Jahrhundert vor Christus in Sala Baganza tätig war.

##### 4 - WEINGLAS UND GEBLASENE GLASKRÜGE

Die Tafeln und Gegenstände, die bei Ausgrabungen in der Gegend von Parma gefunden wurden, zeugen davon, wie die "moderne" Art des Weintrinkens in dieser Gegend geboren wurde. Diese wurden von den keltischen Bevölkerungsgruppen eingeführt, die hier vor der römischen Eroberung lebten. Da das Klima den Anbau von Weinreben verhinderte, produzierten die Bewohner dieser Gebiete "Biere", das aus der Fermentation von Früchten, Holunder, Karneol, Eberesche,

Brombeeren ... gewonnen wurde. Das Bier wurde natürlich (dh ohne Verdünnung mit Wasser) in Töpfen und zwar "Gläsern" konsumiert, die es ermöglichten, den Schaum, durch einer größeren und ausgestellten Form, zu „schneiden“ und gleichzeitig Verunreinigungen zu beseitigen. Nachdem der Weinbau in der Cisalpina eingeführt wurde, verwendeten die Kelten weiterhin dieselben Behälter und konsumierten Wein auf dieselbe Weise. Diese war eine neue und ganz andere Weise als die der Griechen und Römer, und führte die "moderne" Art ein, den Wein zu Genießen. Eine Art, die wir heute noch verwenden. Das Schaufenster zeigt ein Beispiel eines keramischen "Glases" aus dem 6. Jahrhundert v. Chr. aus Golasecca und zwei kostbare mundgeblasene Glaskrüge aus dem 2. Jahrhundert n. Chr. aus Zypernischen Ursprungs. Sie wurden zum Servieren von Wein auf dem Tisch verwendet. Von den Archäologen wurden sie bei den Ausgrabungen der Nekropole der Römischen Kirche San Pancrazio, in der Nähe von Parma gefunden. Die Bilder auf den Tafeln zeigen verschiedene Weinsiedlungen, die von Archäologen in der Region Parma entdeckt wurden. Sie waren sehr nah am Hafen von Luni, der über den Valoria-Weg (heute der Cisa-Weg) erreichbar ist, wo ein bevorzugtes Versorgungsgebiet für die Hauptstadt erblickte. Von Luni aus gelangte das Essen mit dem Schiff entlang der Küste in wenigen Tagen in Ostia, und von hier zu den Märkten von Rom entlang des Tibers.

Wir setzen nun die Reise im zweiten Raum fort, in dem die Probleme im Zusammenhang mit dem Anbau von Weinreben in der Umgebung Parma untersucht werden.

Das Video dokumentiert ein Jahr Arbeit im Weinberg vom Frühling bis zum späten Winter und zeigt die Werkzeuge, die auf den Feldern und im Keller verwendet wurden.

## Raum 2

### 5 - DIE PADANA-PFLANZE

Die Rebe ist eine Liane, die auf großen Bäumen schweben oder dank der Greiforgane auf Felsen und Hängen klettern kann. Es ist eine mehrjährige Pflanze mit einem Lebenszyklus, der auch Jahrhunderte alt sein kann. Moderne Weinberge überschreiten jedoch nicht 20-25 Jahre, um die Produktivität zu gewährleisten.

Vitis vinifera ist eine Art, die sehr variabel (polymorph) ist. Trotz ihrer Form hat der Mensch im Laufe der Jahrtausende viele Sorten mit Früchten und mit unterschiedlichen Eigenschaften ausgewählt, die zur Weinbereitung, zum Frischverzehr oder zum Trocknen in verschiedenen Böden und Lebensräumen geeignet sind.

Das raue Klima und die Luftfeuchtigkeit des Bodens haben immer den Anbau der Reben in der Poebene so wie im Mittelmeerraum verhindert. Deshalb wurden für die Aufzucht der Pflanze Stützen oder Stangen oder lebende Bäume benutzt, um sie anzubauen.

Columella und Virgilio erinnern sich an das System, die Reben mit den Schutzbäumen - Pappeln, Feldahornen, Ulmen, Maulbeeren, Opi - zu "verbinden", anstatt die Pflanze auf dem Boden anzubauen.

Dieses System etruskischen Ursprungs sah die Anordnung der "verbundenen" Reben in Baumreihen (in der Annahme, dass die Bäume die Reben vor dem Einfrieren bewahrten) entlang der Ränder der Felder, auf denen abwechselnd verschiedene Kulturen angebaut wurden.

### 6 - GESCHICHTE DER REBENKULTIVIERUNG IN DER UMGEBUNG VON PARMA

Die Leuchttafeln zeigen visuell den Anbau von Weinreben in der Region Parma vom Mittelalter bis zum letzten Jahrhundert. Nach dem Zusammenbruch des Römischen Reiches und den Invasionen der Barbaren herrschte Bierkonsum und viele Weinberge wurden aufgegeben. Nur die Klöster setzten den Anbau von Weinreben für liturgische Zwecke fort und verbreiteten sich im Mittelalter wieder aus. Spuren davon befinden sich in den Skulpturen von Benedetto Antelami im monatlangen Zyklus des Baptisterium von Parma, in den gemalten Pergolen aus der Renaissance, mit der Ansichten ausländischer Reisender in Italien der "Grand Tour", in den von den Bourbonen verschönerten Skulpturen von Jean Baptiste Boudard im Herzogspark des achtzehnten Jahrhundert. Das bemerkenswerte Manuskript "Abhandlung über die Reben" aus dem 18. Jahrhundert gehört

auch noch dazu. Aber auch Giuseppe Garibaldi's Interesse an der Pflanze Malvasia di Maiatico, die er in Caprera verpflanzt hatte, können als Beispiele des mittelalterlichen Weininteresses erwähnt werden. So wie auch die landwirtschaftliche Tätigkeit von Giuseppe Verdi, und die Pflanzung der ersten spezialisierten Weinberge auf den Hügeln von Torrechiara und Sala.

## 7 - DIE WERKZEUGE IM WEINBERG

Auf der Plattform in der Mitte des Raumes sind Werkzeuge und Gebrauchsgegenstände des letzten Jahrhunderts für den Anbau von Weinreben ausgestellt: Pumpen zum Sprühen von Grünspan auf Räder und Schultern, eine Wippe mit Eimern zur Bewässerung, eine Tragkufe um Trauben zu transportieren, Holzkisten zum Ernten und Laufgewichtswaage um Trauben zu wiegen.

## 8 - DIE KLEINEN WERKZEUGE DES WEINBERGES

Die Werkzeuge - verschiedene Arten von Hacken und Spaten -, mit denen die Landwirte den Boden des Weinbergs pflegen, und kleine Werkzeuge - Scheren, Schnitthaken, Flossen, Zangen und andere kleine Werkzeuge - werden für die tägliche Pflege der Pflanzen verwendet.

## 9 – MALVASIA WEINTRAUBEN

Auf der Seite sehen Sie ein fein geblasenes Glasmodell aus dem 19. Jahrhundert der aromatischen Malvasia di Candia.

Diese Sorte, die von der griechischen Insel Monemvasia stammt, von der der Name abgeleitet ist, befindet sich auf den Hügeln von Sala Baganza und trägt zur Charakterisierung der Landschaft bei. Wir setzen nun die Führung im dritten Raum fort, in dem die Themen im Zusammenhang mit der Weinherstellung in der Umgebung Parma untersucht werden.

## Raum 3

## 10 - ENOLOGIE

Der Raum präsentiert die notwendige Ausrüstung für die Herstellung von Wein. Die Ernte findet zwischen September und Oktober statt, zuerst für die weißen und dann für die schwarzen Trauben. Die Operation betrifft die gesamte Bauernfamilie, einschließlich Frauen und Kinder. Am Nachmittag werden die Trauben in Weidenkörben oder in Tragekufern gesammelt und zum Gipfel des Weinbergs gebracht, wo sich ein Wagen befindet, in dem die Körbe gegossen werden. Die geernteten Trauben werden auf einem hölzernen "Tisch" auf dem Hof ausgebreitet und nicht länger als vier Tage in der Sonne stehen gelassen und nachts bedeckt.

Das Drücken mit den Füßen erfolgt wieder unter Beteiligung der ganzen Familie, insbesondere der Frauen. Der Kellermeister hingegen keltert nicht, sondern folgt den empfindlicheren Phasen, wie dem Öffnen und Schließen des kleinen Tors, durch welchem der Most herauskommt. Der mit Traubenkernen vermischte Wein, der in einer Wanne gesammelt und in einer großen Bottiche gegossen wird, wo es dann in den folgenden Tagen gedreht wird, um eine gleichmäßige Gärung zu begünstigen.

## 11 - WEINGESCHICHTEN IN PARMA

Die lange Tafel bietet Spuren der Weingeschichte in der Region Parma vom Mittelalter bis zum letzten Jahrhundert an. Der von Benedetto Antelami entworfene Zyklus von „Monaten“ zeigt einen Handwerker, der die Fässer vorbereitet, und den Winzer, der die Ernte beabsichtigt. Ähnliche Figuren erscheinen auch im ältesten Portal der Kathedrale von Parma. Man erinnert sich an das Wunder des Weins, das der Abt des Klosters San Giovanni im Jahr 987 vollbrachte, der durch ein Gemälde, die Rolle des Küpfers bezeugte, die im Mittelalter eingesetzt wurden, und sich darum kümmerte, Trauben und Wein auf den Markt zu bringen und eventuelle Feuerbrände zu löschen (in der Ecke des Raumes befindet sich ein Exemplar von Küfer). Man erinnert sich auch an die Zitate des Parmaweins von Sante Lancerio, Kellermeister von Papst Paul III. Farnese, an die Bankette an

Bord der Burchiello, ein entzückendes Schiff der Borbone, das auf dem Po segelte, und an die Weinvorräte im Hof Maria Luigia.

## 12 - DIE WERKZEUGE DES KELLERS

Antike Werkzeuge und Gegenstände, die auf der Plattform neben dem Raum ausgestellt sind, erzählen die Geschichte der Zubereitung von Wein vom Pressen bis zur Flaschenfüllung: von rechts mit dem "Schiff" für das Fußpressen der Trauben oder die modernere Presse, eine Küfe, Korbflaschen und Flaschen, eine große Wanne aus dem 1922 für die Gärung des Mosts mit den entsprechenden Werkzeugen, Fässern und Wannen, Pumpen zum Dekantieren.

## 13 - FLASCHEN

In der Mitte des Raums, entlang der Plattform, werden die Werkzeuge zur Flaschenfüllung von Wein angezeigt.

Die Flaschen werden zuerst mit der speziellen mechanischen Bürstenmaschine gereinigt, gespült und zur besseren Trocknung mit dem Hals nach unten auf die Tropfschale gelegt.

Sie werden dann mit der Abfüllmaschine mit drei Ausgüssen gefüllt und dann die Korken mit einer Kolbenmaschine in den Flaschenhals eingeführt. Das Museum präsentiert eine interessante Reihe aus verschiedenen Epochen in Holz und Metall mit unterschiedlichem Automatisierungsgrad. Ebenfalls sichtbar sind eine wertvolle Serie von Weinflaschen aus geblasenem Glas aus der Bormioli-Glasfabrik in Parma und die Körbe für den Transport der Flaschen aus dem Keller.

## 14 - DIE KELLERPLATTE

Eine gemalte Tafel ist in einer Nische an der Wand abgebildet, die sich noch heute an der Tür des Kellers des Klosters San Giovanni Evangelista in Parma befindet. Der Text in verständlichem Latein erinnert: „Von hier geht es runter in den Keller. Pass auf, dass du nicht taumelig hoch kommst! “.

## 15 - KLEINE WEINWERKZEUGE

Das vertikale Schaufenster zeigt eine Reihe kleiner Werkzeuge der Kellertätigkeiten: zwei Beispiele für Azavino (die mundgeblasene Glasschale, allgemein als "ladro"(Died) bezeichnet, mit dem das Wein direkt aus der Öffnung des Fasses entnommen wird, um den Reifegrad zu testen ), ein Glastrichter, ein seltener Glasfüller; Kerzenhalter und Kellerlampen, Holz- und Keramikschalen zur Verkostung; Holzfässer, Flaschen, Spieße, Korkenzieher und Kettenkorkenzieher, Ölheber und Glaskanne.

## 16 - EX VOTO VON... WEINE

Zwei bemalte Ex-Votos-Tafeln aus dem 17. und 19. Jahrhundert stammen aus dem Heiligtum des B. V. von Fontanellato in der Provinz Parma, deren Ereignisse mit dem Wein und dem Keller verbunden sind und die das tägliche Leben der Zeit bezeugen.

Gehen wir jetzt runter zu dem faszinierenden Eiskeller.

## Raum 4

## 17 - DER FARNESISISCHE GLETSCHER

Der große unterirdische Raum mit Tonnengewölbe wurde 1723 zurzeit von Antonio Farnese erbaut, um die Erhaltung des Schnees das ganze Jahr über zu gewährleisten. Er wurde im Winter aus dem nach Westen sichtbaren großen Fenster mit Schnee gefüllt und durfte den Schnee aus der nahe gelegenen Tenuta dei Boschi bewahren, um den Wein zu erfrischen. Entlang der Treppe sehen Sie links, den Eiskeller den man betreten konnte, wenn die Schneehöhe zu hoch war. Hier werden einige hundertjährige Stämme von Parma-Reben ausgestellt.

Wenn Sie die Terrakotta-Leiter hinuntersteigen, erreichen Sie die erste Ebene des Eiskellers. Weiter entlang der Holzplattform wird die 360 ° -Projektion aktiviert, die die Rolle von Wein und Wein in Mythologie, Geschichte und Kunst erzählt.

Wir gehen zu Raum 3 und verlassen die Tür, überqueren den Wassergraben der Rocca und betreten Raum 5, der den Fässern gewidmet ist.

## Raum 5

### 18 - DIE WÖRTER DES WEINS

Die Eingangswände der beiden Seiten der Tür sind mit Fässern ausgekleidet, die die Definitionen der Hauptbegriffe für den Anbau der Rebe und die Herstellung von Wein tragen. Als ob es ein dreidimensionales "Wörterbuch" des Kellers wäre. Die verschiedenen Bereiche des Raumes bringen uns dazu, alles zu erfahren, was um Wein "handelt": Fässer, Flaschen, Korke, Korkenzieher und Etiketten werden durch die ausgestellten Tafeln und Objekte illustriert.

### 19 - DAS GROßE FASS

Die Verwendung des Holzfasses war bereits in prähistorischer Zeit bekannt und erlebte dann eine bedeutende Entwicklung, wobei die ab dem 4. Jahrhundert in der griechisch-römischen Welt bekannte "Topfbauch" -Form angenommen wurde.

Der griechische Geograph Strabo erinnert sich, wie die keltischen Völker, die in der Cispadana lebten, Fässer herstellten, die so groß waren wie Häuser (die eigentlich einfache Hütten waren). Nach einer Krise in der Spätantike hatte die Produktion von Fässern im Mittelalter eine neue Entwicklung gestartet, denn sie verbreiteten sich europaweit als Behälter für die unterschiedlichsten flüssigen und festen Güter. Sogar die Bücher von venezianischen Druckern reisten geschützt in Fässern, denn sie waren der Feuchtigkeit und der Salzigkeit unempfindlich. Im Raum befindet sich ein großes Eichenfass, das im Keller für die Reife des Weins benutzt wurde.

Im Laufe der Zeit wurden im 1900 neben Holz neue Produktionsmaterialien wie Zement, emailliertes Eisen und Glasfaser eingeführt.

### 20 - Die WERKZEUGE DES KÜFERS

Der Küfer war ein Handwerker, der die Fähigkeiten eines Zimmermanns und eines Schmieds hatte, die eng mit der Bauernwelt verbunden waren.

Um dem Druck der Fermentation der Flüssigkeiten und Verdrängungen standzuhalten, erforderten die Fässer lange Herstellungszeiten, hohe Präzision und besondere Konstruktionsfähigkeiten.

Im Schaufenster werden einige Werkzeuge aus einem Küferladen im Bereich Parma angezeigt.

Große Bilder von Remo Lottici di Noceto, dem letzten Mitarbeiter aus Parma, und ein Video mit den verschiedenen Produktionsstufen der Fässer vervollständigen den Abschnitt.

### 21 - KANNEN, MAßEN UND GLÄSER

Das Schaufenster bietet eine Auswahl an Weinbehältern an. Von oben sind einige Keramikkrüge aus dem 13. bis 16. Jahrhundert ausgestellt, die aus Fidenza stammen und aus den Ausgrabungen der Burg Basilicanova und der Burg Berceto stammen; die "Cosèta d'Or", eine traditionelle Hartholzschale für Weinproben, wird seit 1996 symbolisch von der Pro Loco von Sala Baganza verwendet, um Menschen und Institutionen zu belohnen; Glas- und Weinschalen aus gedrehtem Holz und Keramik; Weinkaraffen; Kristallweinflasche mit Gläsern schneiden; Blähglas Weingläser aus der Produktion Parma des 19. Jahrhunderts.

### 22 - DIE FLASCHE

Die ersten Spuren von Glasbehältern für Flüssigkeiten stammen aus dem ersten Jahrhundert nach Christus, als die Handwerker des heutigen Syrien die Blastechnik entwickelten. Im 14. Jahrhundert erblickte die Flasche - geblasene Glasschale mit Strohschutz - die in der Toskana weit verbreitet war. Die Verbreitung der Flasche in Europa wird dank der Aktivität der Murano-Öfen um die Mitte

des 16. Jahrhunderts beginnen. In England führt die Verwendung von Kohle zum Antrieb von Hochöfen - aufgrund der für die Schiffbauindustrie wesentlichen Beschränkung des Holzes - zur Herstellung dunklerer, dickerer und stärkerer Flaschen, die somit zum idealen Container für den Transport des Weins der Hochöfen werden. Ende des 19. Jahrhunderts wurde die Technologie des Druckgießens in Formen entwickelt, die heute vollautomatisch zu sehen sind und ermöglichen die serielle und kostengünstige Herstellung von Qualitätsflaschen in zahlreichen Formen und Größen. (Seit 1898 mit halbautomatischen Maschinen, seit 1905 mit automatischem Drehbecken und seit 1917 mit automatischen Maschinen, die mit Tropfen geschmolzenen Glases gespeist werden, die auch im Video zu sehen sind).

### 23 – DER KORKEN

Der Legende nach hatte Dom Perignon, der französische Mönch, der das Champagna-Produktionssystem entwickelte, die Intuition, Korken zu verwenden, indem er die Verwendung von Korken aus spanischem Ursprung zum Verschließen von Reiseflaschen nachmachte. In der Realität wird der Kork bereits in der Römerzeit verwendet und präsentiert seine Produktions- und Extraktionsmethoden. Die verschiedenen Korkarten, die heute existieren, sind ebenfalls sichtbar. In Italien wird die erste moderne Produktion von Korken in der sardischen Umgebung Gallura zwischen 1860 und 1861 durch Plantagen von Korkeichen dokumentiert, die um 1830 gepflanzt wurden. Italien, heute an dritter Stelle unter den Weltproduzenten, produziert etwa eineinhalb Milliarden Korken für den Weinsektor und absorbiert 70% der natürlichen Produktion.

### 24 - DIE KORKSCHRAUBE

Ihr Ursprung könnte auf die Mitte des fünfzehnten Jahrhunderts datiert sein. Wahrscheinlich wurde sie von dem Spiralwerkzeugen abgeleitet, mit der die Soldaten Bleikugeln entfernten, die in den Läufen von Mündungsladegewehren steckten. Leonardo da Vinci hinterlässt auch eine Zeichnung eines Korkenziehermodells. Die weit verbreitete Verbreitung des Korkenziehers wurde erst nach der Mitte des 17. Jahrhunderts verzeichnet, wobei Wein in Flaschen lagern sollte. Eine Praxis die von den Engländern gefördert wurde und mit der Produktionstechnologie stärkere "schwarze" Flaschen hergestellt wurden. Diese Sektion bietet die Geschichte der Werkzeuge an, und zeigt, im Schaufenster, die Bestandteile und die verschiedenen Typen.

Von rechts nach links gibt es die "einfachen" Korkenzieher in Form eines "T"; die "Mechanismus" - Korkenzieher, die das Herausziehen durch mechanische Vorrichtung erleichtern; diejenigen mit Hebel; Taschenkorkenzieher; die andere Werkzeuge aus Metall; und schließlich die figurativen, oft die Designwerke und Kreativwerke.

### 25 - DIE MONDE DES KELLERS

Der Kellerraum mit seinem besonderen Klima, dem stillen Dämmerlicht und der unterirdischen Umgebung hat immer Geschichten erweckt. Die Tafeln vor Raum 6 bieten Bilder und Erzählungen aus zwei Parmesanern-kalender des 19. Jahrhunderts, die zu den Monaten des Jahres von einer gewissen Dosis Satire und Ironie begleitet werden: dem Chor der Tiere im Keller und einem jungen Bacchus auf dem Fass.

### 26 - DAS ETIKETT

Ein wesentliches Element in der gegenwärtigen Weinkultur war es, obwohl bereits in der Antike schon vorhanden war – z.B. auf Amphoren geschrieben - oder in historischer Zeit - als Metallrollen oder handgeschriebene Streifen, die auf die verschiedenen Behälter aufgebracht wurden - das Etikett, das im 18. Jahrhundert konzipiert wurde. Ursprünglich mit Buchdruck in einer einzigen Farbe hergestellt, und dann mit dem Aufkommen der Lithographie, ab 1836, wird es in Farben und Formen gekleidet, um die grafische Verfeinerung und Gestaltung unserer Tage zu erreichen. Die zweite Tafel zeigt einige Beispiele für Parma-Weinetiketten aus dem 20. Jahrhundert, darunter

solche, die von Giovannino Guareschi, dem "Vater" von Peppone und Don Camillo, für seine Locanda di Roncole Verdi entworfen wurden.

Raum 6

#### 27 - WEINBEZEICHNUNG

Der letzte Raum der Reiseroute bietet eine eingehende Studie über den Parma-Weinbau zwischen dem 19. und 20. Jahrhundert an. Sie erinnert an die Pioniere des Sektors und die Persönlichkeiten der Kultur, die über den Wein aus Parma geschrieben und gesprochen haben. Über den Touchscreen können Sie ihre Ereignisse kennen.

#### 28 - DIE HISTORISCHEN FLASCHEN

Die Vorzüglichkeit des Parma-Weins sowie Dokumente und Erinnerungen werden bereits im 19. Jahrhundert durch das Vorhandensein einiger kostbarer, jahrhundertealter Flaschen mit den dazugehörigen handschriftlichen Schriftrollen bestätigt. Diese stammen aus dem Keller der Casa Basetti in Vairo und wurden im 19. Jahrhundert am Monte delle Vigne hergestellt. Links kann man eine außergewöhnliche Flasche aus Felino sehen, die von Henri Caumont hergestellt wurde, und die in London und Paris mehrfach geschätzt wurde.

Sie sind ein seltenes und wertvolles Zeichen für die Arbeit jener Pioniere, die bereits Mitte des 19. Jahrhunderts den Namen Parma in der Welt bekannt machen konnten. Ein Ruhm, der sich in zwanziger Jahren des zwanzigsten Jahrhunderts tatsächlich beseitigt hat und der erst in jüngster Zeit und mit neuem Bewusstsein seinen Weg wieder aufgenommen hat.

#### 29 - WEINE UND TRAUBEN

Das obere Schaufenster bietet eine Auswahl an Weine, die von dem Unternehmen des Consorzio dei Vini dei Colli di Parma hergestellt wurde. Darunter die wertvolle Flasche, die speziell für das "Parma-Poggio di Berceto" erstellt wurde, und zwar für ein historische Autorennen, das jedes Jahr in der Region stattfindete. Auf dem Touchscreen können Sie die Sorten der angebauten Reben und die Arten der produzierten Weine kennenlernen, sowie die Unternehmen auf der Karte lokalisieren und ihre Geschichte vertiefen. Ein Beispiel sind die Gewinner des "Cosèta d'or" -Preises, ein Einsehen zur besten Malvasia der Region.

#### 30 - VERKOSTUNGEN

Der Besuch endet idealerweise mit der Verkostung von Weinen und lokalen Produkten im Verkostungsraum des Museums, der mit historischen Gegenständen aus der Weinherstellung ausgestattet ist. Die Westwand des Innenhofs verfügt über eine Reihe von Grafiktafeln, auf denen Wein in Mythologie und Kunst präsentiert wird. Eine Tafel mit einem schönen trinkenden Bacchus lädt Sie ein, ein Erinnerungsfoto zu machen, um es an Freunde zu senden. Am Ende der Führung sind der historische Garten der Rocca, der vom Wassergraben aus erreichbar und frei zugänglich ist, und die monumentalen Räume der Rocca mit mythologischen und allegorischen Szenen einen Besuch wert, denn sie wurden von Orazio Samacchini und Sebastiano Galeotti mit Fresken dekoriert.

Der Rundgang der Lebensmittelmuseen bietet weitere interessante Sehenswürdigkeiten an: eine 10-minütige Fahrt zum Salami Museum in Felino, das sich in den charmanten Kellern des Schlosses befindet. Eine 15-minütige Fahrt über den Regionalpark Boschi di Carrega entfernt befindet sich die Corte di Giarola, ein alter benediktinischer Gutshof, in dem sich die Pasta- und Tomatenmuseen befinden.

Vielen Dank, dass Sie uns besucht haben und genießen Sie Ihren Aufenthalt im Land Parma.