

MUSEO DEL VINO - AUDIOGUÍA

30 secciones

SALA 1

1 - EL VINO EN LA ANTIGÜEDAD

El Museo del Vino dei Colli di Parma forma parte del circuito de los Museos de la Alimentación de la provincia de Parma y ofrece un viaje para descubrir la historia y las curiosidades vinculadas al vino en la zona.

La exposición comienza presentando el nacimiento y la evolución del vino a lo largo de la historia. La imposibilidad de disponer de agua "segura" para beber ha llevado al hombre, desde la antigüedad, a producir bebidas fermentadas (cervezas, vino) que, gracias a la actividad de cepas bacterianas "buenas", garantizaban la salubridad de las bebidas.

Fue en el Neolítico cuando se dieron todos los requisitos para la producción de vino. Los historiadores coinciden en que la primera domesticación de la vid silvestre y la elaboración de vino a gran escala se remontan a este periodo, y lo denominan "hipótesis de Noé", porque el primer acto del patriarca bíblico, que bajó del Arca tras el diluvio universal, fue la plantación de un viñedo (Génesis 9,20) en la zona del monte Ararat (en la actual Turquía).

En la vitrina se exponen vasos de origen griego y romano utilizados para el consumo de vino. La Kylix, una copa plana con dos asas (un ejemplo en cerámica ática del siglo V a.C.), se utilizaba para beber vino, después de haberlo diluido con agua para reducir el contenido de alcohol y de haberlo calentado a mano para liberar los aromas de la resina, utilizada como conservante natural.

2 - EL GRAN DOLIUM

Destaca una dolia de vino y dos tapas -residuos de horno- procedentes de las excavaciones de la Fidertia romana.

Las dolias eran grandes recipientes redondos de terracota en los que los romanos almacenaban líquidos (aceite o vino) y sólidos (grano, legumbres). Con un diámetro medio de un metro y medio, tenían una capacidad de entre mil y dos mil litros. Enterrados hasta el cuello -como se puede ver en las fotos e imágenes de reconstrucción- eran verdaderos silos para almacenar alimentos.

3 - LAS ÁNFORAS

En la plataforma se exponen algunas ánforas procedentes de excavaciones en la zona de Parma. Las ánforas eran el contenedor más común para el transporte de alimentos en el mundo romano: principalmente vino y aceite de oliva, pero también aceitunas, habas, salsas de pescado (garum), trigo, fruta y otros productos alimenticios se transportaban en estos contenedores.

Hay muchas variedades de ánforas, clasificadas según diferentes criterios: lugar de origen, forma, época de fabricación. Las ánforas expuestas, encontradas en Parma, dan testimonio de la importación de vino desde el centro y el sur de Italia hasta el siglo I a.C., cuando un cambio de clima hizo posible el cultivo de la vid en la zona de Parma. Bajo la ventana se exponen fragmentos de ánforas procedentes de un montón de residuos del horno romano activo en Sala Baganza en el siglo I a.C.

4 - COPAS DE VINO Y JARRAS DE VIDRIO SOPLADO

Los paneles y exposiciones de las excavaciones en la zona de Parma muestran cómo se originó en esta zona la forma "moderna" de beber vino, introducida por las poblaciones celtas que vivían aquí antes de la conquista romana. Como el clima impedía el cultivo de la vid, los habitantes de estas tierras producían "cervezas" obtenidas de la fermentación de frutas, bayas de saúco, cerezas de cornalina, bayas de serbal, moras... que se consumían directas (es decir, sin diluir con agua) en "vasos" hechos con jarrones altos y acampanados, que permitían "cortar" la espuma y eliminar las impurezas. Una vez introducido el cultivo de la vid en Cisalpina, los celtas siguieron utilizando los

mismos recipientes y consumiendo el vino de la misma manera, de una forma nueva y muy diferente a la de griegos y romanos, e introduciendo la forma "moderna" de disfrutar del vino que seguimos utilizando hoy en día. La vitrina muestra un ejemplar de "vaso" de cerámica del siglo VI a.C., procedente de Golasecca, y dos preciosas jarras de vidrio soplado del siglo II d.C., de origen chipriota, utilizadas para servir el vino en la mesa, encontradas por los arqueólogos en las excavaciones de la necrópolis romana de San Pancrazio, cerca de Parma. Las imágenes de los paneles muestran varios asentamientos vitivinícolas descubiertos por los arqueólogos en la zona de Parma que, por su proximidad al puerto de Luni, al que se llega por el paso de Valoria (actual paso de Cisa), era una zona privilegiada de abastecimiento de la capital. Desde Luni, en barco, los alimentos llegaban a Ostia navegando bajo la costa en pocos días y, desde allí, a los mercados de Roma a lo largo del Tíber.

Ahora continuamos nuestro viaje en la segunda sala, que explora los temas del cultivo de la vid en la zona de Parma.

La película documenta el trabajo de un año en el viñedo, desde la primavera hasta el final del invierno, y muestra las herramientas utilizadas en el campo y en la bodega.

SALA 2

5 - LA VID PADANA

La vid es una liana, capaz de elevarse sobre las copas de los grandes árboles o de trepar por las rocas y los taludes gracias a sus órganos prensiles. Es una planta perenne, con un ciclo de vida que puede abarcar varios siglos. Sin embargo, los viñedos modernos no superan los 20-25 años para garantizar la productividad.

Vitis vinifera es una especie muy rica en variabilidad (polimórfica). Partiendo de la forma silvestre, poco variable, el hombre ha seleccionado a lo largo de los milenios numerosas variedades con características de fruta diferentes, aptas para la vinificación, el consumo en fresco o el secado en diversos suelos y hábitats.

La dureza del clima y la humedad del suelo siempre han impedido que las vides se cultiven cerca del suelo en el valle del Po, como en las regiones mediterráneas, y han obligado a elevar las vides mediante soportes, que podían ser postes o árboles vivos.

El sistema de "casar" las vides con los árboles de soporte - álamos, arces de campo, olmos, moras, opus - en lugar de dejar la plántula en el suelo, es mencionado por Columela y Virgilio y se conoce como "piantata".

Este sistema, de origen etrusco, consistía en la disposición de vides "casadas" con hileras de árboles (en la creencia de que la savia de los árboles salvaría a las vides de las heladas) a lo largo de los bordes de los campos, que acogían diferentes cultivos en rotación.

6 - HISTORIA DEL CULTIVO DE LA VID EN LA ZONA PARMESANA

Los paneles iluminados presentan algunas pruebas visuales del cultivo de la vid en la zona de Parma desde la Edad Media hasta el siglo pasado. Tras la caída del Imperio Romano y las invasiones bárbaras, se impuso el uso de la cerveza y se abandonaron muchos viñedos. Sólo los monasterios siguieron cultivando la vid para las necesidades litúrgicas y a partir de aquí, en la Edad Media, se extendió de nuevo. Prueba de ello son las esculturas de Benedetto Antelami en el ciclo de meses del Baptisterio de Parma, las glorietas pintadas del periodo renacentista, las vistas de los viajeros extranjeros a Italia en el "Gran Tour", las esculturas de Jean Baptiste Boudard en el Parque Ducal embellecido por los Borbones en el siglo XVIII. También cabe mencionar el notable manuscrito del siglo XVIII "Trattato delle viti" (Tratado de las vides) conservado en los Archivos Estatales de Parma, el interés de Giuseppe Garibaldi por las plantas de Malvasia de Maiatico, que trasplantó a Caprera, la actividad agrícola de Giuseppe Verdi y la plantación de los primeros viñedos especializados en las colinas de Torrechiara y Sala.

7 - LOS INSTRUMENTOS EN LA VIÑA

En la plataforma situada en el centro de la sala, se exponen herramientas y objetos utilizados en el siglo pasado para el cultivo de la vid: bombas de pulverización sobre ruedas y sobre hombros, una balanza con cubos para el riego, una brenta para transportar los racimos, cajas de madera para la vendimia y una estadera para pesar las uvas.

8 - HERRAMIENTAS PARA VIÑEDOS PEQUEÑOS

En la vitrina empotrada en la pared se exponen las herramientas -diversos tipos de azadas y palas- utilizadas por los agricultores para el cuidado del viñedo y las pequeñas herramientas -tijeras, podadoras, pinzas e injertos- utilizadas para el cuidado diario de las plantas.

9 - EL RACIMO DE MALVASÍA

A su lado se puede ver un fino modelo de vidrio soplado del siglo XIX de un racimo de uvas aromáticas de Malvasia di Candia.

Esta variedad, procedente de la isla griega de Monemvasia, de la que deriva su nombre, se ha instalado perfectamente en las colinas de Sala Baganza, contribuyendo a caracterizar su paisaje.

Ahora continuamos nuestro recorrido en la tercera sala, que explora los temas relacionados con la producción de vino en la zona de Parma.

SALA 3

10 - ENOLOGÍA

Esta sala presenta el equipo necesario para la producción de vino. La vendimia se realiza entre septiembre y octubre, primero para las uvas blancas y luego para las negras. Toda la familia de agricultores está implicada, incluidas las mujeres y los niños. Por la tarde, los racimos se recogen en cestas de mimbre o en el brente y se llevan a la cabecera del viñedo, donde hay un carro con laterales en el que se vierten las cestas. Las uvas cosechadas se extienden en un "tavolazzo" de madera en la era y se dejan durante no más de cuatro días al sol y se cubren por la noche.

El prensado con los pies vuelve a realizarse con la participación de toda la familia, especialmente de las mujeres. El bodeguero experto, en cambio, no se sube a la prensa, sino que sigue las fases más delicadas, como la apertura y el cierre de la pequeña compuerta por la que sale el mosto, es decir, el vino mezclado con las pepitas, que se recoge en un carro y se vierte en las grandes cubas, donde se voltea al día siguiente para favorecer una fermentación uniforme.

11 - HISTORIAS DEL VINO EN PARMA

El largo panel ofrece trazos de la historia del vino en la zona de Parma desde la Edad Media hasta el siglo pasado. El ciclo de "meses" esculpido por Benedetto Antelami muestra a un artesano preparando barriles y a un viñador atento a la cosecha. Figuras similares aparecen también en el portal más antiguo de la catedral de Parma. El milagro del vino realizado por el abad del monasterio de San Giovanni en el año 987 d.C. se recuerda en un cuadro, al igual que el papel de los "brentatori", que en la Edad Media se encargaban de transportar la uva y el vino al mercado y de apagar los incendios (se puede ver un ejemplar de brenta en la esquina de la sala). También se mencionan los vinos parmesanos de Sante Lancerio, embotellador del papa Pablo III Farnesio, los banquetes a bordo del burchiello, el barco de las delicias de los Borbones que navegaba por el Po, y el suministro de vino a la corte de María Luisa.

12 - LAS HERRAMIENTAS DE LA BODEGA

Las herramientas y los objetos antiguos expuestos en la plataforma que recorre el vestíbulo cuentan la historia de la preparación del vino, desde la molienda hasta el embotellado: empezando por la derecha, el "barco" para la molienda de la uva a pie, o la prensa de vino más moderna, una brenta,

damajuanas y frascos, una imponente cuba para la fermentación del mosto construida en 1922 con sus correspondientes herramientas, pequeñas barricas y tinas, y bombas para la decantación.

13 - ENVASADO

En el centro de la sala, a lo largo de la plataforma, se exponen las herramientas utilizadas para embotellar el vino.

Las botellas se limpian primero con una máquina especial de cepillado mecánico, se aclaran y se colocan con el cuello hacia abajo en la bandeja de goteo para que se sequen.

A continuación, se llenan con la embotelladora de tres picos y se introducen los corchos en el cuello de la botella con una máquina de pistón. El Museo presenta una interesante serie de ellas, de diversas épocas, en madera y metal, con diversos grados de automatización. También se exponen una buena serie de botellas de bodega de vidrio soplado de la cristalería Bormioli de Parma y las cestas utilizadas para transportar las botellas desde la bodega.

14 - LA PLACA DEL SÓTANO

En un nicho de la pared se encuentra una reproducción de la placa pintada que todavía se encuentra en la puerta de la bodega del monasterio de San Juan Evangelista de Parma. El texto en un latín bastante comprensible recuerda: "Desde aquí se baja a la bodega. Ten cuidado de no volver a subir.

15 - HERRAMIENTAS PARA BODEGAS PEQUEÑAS

La vitrina vertical presenta una serie de pequeñas herramientas para las actividades de la bodega: dos ejemplares de alzapavino (la ampolla de vidrio soplado, comúnmente conocida como "ladrón", utilizada para extraer el vino directamente de la abertura de la barrica para probar su grado de madurez), un embudo de vidrio, un raro llenador de vidrio; candelabros y lámparas de bodega, cuencos de madera y cerámica para la degustación; tapones de madera y grifos para la barrica, tapones, sacacorchos, sacacorchos de cadena y sacacorchos, palanca de aceite y jarra de vidrio.

16 - EX VOTO DE... VINOS

Se reproducen dos paneles exvotos pintados de los siglos XVII y XIX procedentes del Santuario del B. V. Fontanellato, en la provincia de Bolonia. V. di Fontanellato, en la provincia de Parma, cuyos acontecimientos están relacionados con el vino y la bodega y que dan testimonio de la vida cotidiana de la época.

Ahora descendemos a la fascinante casa de hielo.

SALA 4

17 - LA CASA DE HIELO FARNESIANA

Construida en 1723 en la época de Antonio Farnese para asegurar la conservación de la nieve durante todo el año, la gran sala hipogea con bóveda de cañón, se llenaba de nieve en invierno desde la gran ventana visible hacia el oeste y permitía conservar la uva procedente de la cercana Tenuta dei Boschi y refrescar el vino. A lo largo de la escalera, a la izquierda, se encuentra el primer mirador, utilizado para acceder a la nevera cuando la cota de nieve era más alta. Aquí se exponen algunos troncos centenarios de vides parmesanas.

Bajando la escalera de terracota, se llega al nivel más bajo de la casa de hielo. Continuando a lo largo de la plataforma de madera, se activa la proyección de 360° que narra el papel de la vid y el vino en la mitología, la historia y el arte.

Subimos de nuevo a la sala 3 y, a través de la puerta, cruzamos el foso de la Rocca para entrar en la sala 5 dedicada a los barriles.

SALA 5

18 - LAS PALABRAS DEL VINO

La pared de la entrada, a ambos lados de la puerta, está revestida de barriles con definiciones escritas de los principales términos relacionados con el cultivo de la vid y la producción de vino, casi como un "diccionario" tridimensional de la bodega. Las distintas secciones de la sala nos introducen en todo lo que "gira" en torno al vino: barricas, botellas, corchos, sacacorchos y etiquetas son ilustrados por los paneles y objetos expuestos.

19 - EL GRAN BARRIL

El uso del barril de madera se conoce desde la prehistoria y luego sufrió una considerable evolución, asumiendo la conocida forma de "barriga" en el mundo greco-romano a partir del siglo IV de nuestra era.

El geógrafo griego Estrabón recuerda cómo los pueblos celtas que vivían en el Cispadán hacían barriles tan grandes como casas (que en realidad eran simples chozas). Tras un periodo de crisis a finales de la Antigüedad, la producción de barriles volvió a desarrollarse en la Edad Media, cuando se extendió por toda Europa como contenedor de las más variadas mercancías líquidas y sólidas. Incluso los libros producidos por las imprentas venecianas viajaban protegidos en barriles, impermeables a la humedad y la salinidad del viaje por mar. En la sala se expone una gran barrica de roble utilizada para madurar el vino en la bodega.

Con el tiempo, junto a la madera se introdujeron nuevos materiales, como el cemento, el hierro esmaltado y la fibra de vidrio en el siglo XX.

20 - HERRAMIENTAS DE TONELERO

El tonelero era un artesano que combinaba las habilidades de un carpintero y un herrero, estrechamente vinculado al mundo agrícola.

Para soportar la presión de los líquidos en fermentación y el movimiento, las barricas requerían largos periodos de fabricación, gran precisión y habilidades especiales de construcción.

La vitrina muestra algunas herramientas del taller de un tonelero de la zona de Parma. Grandes fotos de Remo Lottici de Noceto, el último tonelero de Parma, y un vídeo que muestra las distintas etapas de la producción de barriles completan la sección.

21 - JARRAS, MEDIDAS Y VASOS

El escaparate propone una selección de contenedores de vino. En la parte superior se encuentran algunas jarras de cerámica vidriada que datan de los siglos XIII al XVI, procedentes de Fidenza, de las excavaciones del castillo de Basilicanova y del castillo de Berceto; la "Cosèta d'or", un cuenco tradicional de madera dura torneada que se utiliza para la degustación del vino, utilizado simbólicamente por la Pro Loco de la Sala Baganza desde 1996 para premiar a las personas e instituciones que se han distinguido en la promoción de los vinos locales; copas de vino de vidrio y madera torneada y cerámica; garrafas de vino; botella de vino de cristal molido con copas; medidas de vino de vidrio soplado del siglo XIX hechas en Parma.

22 - LA BOTELLA

Los primeros vestigios de recipientes de vidrio para líquidos se remontan al siglo I d.C., cuando los artesanos de la actual Siria perfeccionaron la técnica del soplado. En el siglo XIV, el frasco -una ampolla de vidrio soplado con protección de paja- vio la luz y se utilizó ampliamente en la Toscana. La difusión de la botella en Europa se registra hacia mediados del siglo XVI, gracias a la actividad de los hornos de Murano. Pero fue en Inglaterra donde el uso del carbón para alimentar los altos hornos -impuesto por la restricción impuesta a la madera, indispensable para la industria naval- llevó a la producción de botellas más oscuras, gruesas y resistentes, que se convirtieron así en el recipiente ideal para transportar el vino. A finales del siglo XIX se perfeccionó la tecnología de la fundición a presión en moldes (a partir de 1898 con máquinas semiautomáticas, a partir de 1905 con máquinas automáticas de cubeta giratoria y a partir de 1917 con máquinas automáticas alimentadas por gotas de vidrio fundido, que también se pueden ver en el vídeo) que hoy, totalmente

automatizada, permite la producción en masa y a bajo coste de botellas de calidad de numerosas formas y tamaños.

23 - LA TAPA

Cuenta la leyenda que Dom Perignon, el monje francés que desarrolló el sistema de producción del champán, tuvo la intuición de utilizar tapones de corcho, copiando de los peregrinos españoles el uso de tapones para sellar frascos de viaje. En realidad, el corcho ya se utilizaba en la época romana y la sección muestra cómo se producía y extraía. También son visibles los distintos tipos de tapones de corcho que existen en la actualidad.

En Italia, la primera producción moderna de tapones de corcho, en la región de Gallura (Cerdeña), está documentada entre 1860 y 1861 a partir de plantaciones de alcornoques plantadas hacia 1830. Italia, actualmente el tercer productor mundial, procesa alrededor de mil quinientos millones de tapones de corcho para el sector del vino, que representa el 70% de la producción natural.

24 - EL SACACORCHOS

El sacacorchos puede remontarse a mediados del siglo XV, probablemente derivado de la herramienta en espiral utilizada por los soldados para extraer las bolas de plomo atascadas en los cañones de los rifles de avancarga. Leonardo da Vinci también dejó dibujado un modelo de sacacorchos. La difusión generalizada del sacacorchos sólo se produjo a partir de mediados del siglo XVII, con el uso del envejecimiento del vino en botellas promovido por los ingleses y vinculado a la tecnología de producción de botellas "negras" más robustas y regulares. La sección ofrece una historia del instrumento, mostrando los elementos constitutivos y los distintos tipos, expuestos en la vitrina.

De derecha a izquierda están los sacacorchos "simples" en forma de T; los sacacorchos "de mecanismo", que facilitan la extracción mediante dispositivos mecánicos; los sacacorchos de palanca; los sacacorchos de bolsillo; los sacacorchos polivalentes, que combinan otras herramientas con el tornillo sin fin de metal; y, por último, los sacacorchos figurativos, a menudo obra de diseñadores y artistas creativos.

25 - LOS LUNARES DE LA BODEGA

El espacio de la bodega, con su particular clima, su silenciosa penumbra y su entorno subterráneo, siempre ha inspirado historias y relatos. Los paneles situados frente a la sala 6 ofrecen imágenes y narraciones extraídas de dos lunares parmesanos del siglo XIX que combinan los meses del año con una cierta dosis de sátira e ironía: el coro de animales en el sótano y un joven Baco a horcajadas sobre un barril.

26 - LA ETIQUETA

Elemento esencial en la cultura del vino actual, aunque ya estaba presente en la antigüedad -como inscripciones pintadas en las ánforas- o en épocas históricas -como cartelas metálicas o tiras manuscritas que se aplicaban a los distintos envases-, la etiqueta, tal como la conocemos hoy, se concibió en el siglo XVIII con la llegada del uso de la botella de vidrio para conservar el vino. Inicialmente se producía mediante la impresión tipográfica a un solo color, pero con la llegada de la litografía, a partir de 1836, adquirió una gran variedad de colores y formas, lo que condujo al refinamiento gráfico y al diseño de hoy en día. El segundo panel muestra algunos ejemplos de etiquetas de vino de Parma del siglo XX, como las diseñadas por Giovannino Guareschi, "padre" de Peppone y Don Camilo, para su Locanda di Roncole Verdi.

SALA 6

27 - TESTIMONIOS SOBRE EL VINO

La última sala del itinerario ofrece una mirada en profundidad a la viticultura de Parma entre los siglos XIX y XX, recordando a los pioneros del sector y a las personalidades del mundo de la cultura y el espectáculo que escribieron y hablaron sobre el vino de Parma. La pantalla táctil permite a los visitantes conocer sus rostros e historias.

28 - BOTELLAS HISTÓRICAS

La excelencia del vino de Parma está atestiguada no sólo por documentos y memorias, sino también por la presencia de algunas preciosas botellas centenarias, con sus cartuchos manuscritos, procedentes de la bodega Casa Basetti de Vairo y producidas durante el siglo XIX en Monte delle Vigne. A la izquierda, una botella excepcional procedente del Recinto de Felino y producida por Henri Caumont, que ganó varios premios en Londres y París.

Son una rara y valiosa muestra del trabajo de aquellos pioneros, apasionados y sensibles, que supieron elevar el nombre de Parma en el mundo ya a mediados del siglo XIX. Una fama que la propagación de la filoxera en los años 20 del siglo pasado aniquiló de forma efectiva y que sólo en los últimos tiempos, y con una nueva conciencia, se ha retomado.

29 - VINOS Y VARIEDADES DE UVA

La vitrina superior ofrece una selección de vinos producidos por las empresas miembros del Consorzio dei Vini dei Colli di Parma. Entre ellas se encuentra la fina botella creada especialmente para celebrar la "Parma-Poggio di Berceto", una carrera de regularidad para coches históricos que se celebra cada año en la zona. La pantalla táctil permite conocer las variedades de vid cultivadas y los tipos de vino producidos, localizar a los productores en el mapa y conocer su historia, y consultar el cuadro de honor de los ganadores del premio "Cosèta d'or" que se concede a los mejores vinos de malvasía de la zona.

30 - DEGUSTACIÓN Y CATA

Lo ideal es que la visita termine con una degustación de vinos y productos locales en la sala de degustación anexa al museo, amueblada con objetos históricos relacionados con la producción de vino. La pared occidental del patio presenta una serie de paneles gráficos que presentan el vino en la mitología y el arte. Un panel con un simpático Baco bebedor invita a tomar una foto de recuerdo para enviar a los amigos. Al final del itinerario, el jardín histórico de la Rocca, accesible desde el foso y gratuito, y las salas monumentales de la Rocca, con escenas mitológicas y alegóricas pintadas al fresco por Orazio Samacchini y Sebastiano Galeotti, también merecen una visita.

El circuito de los Museos de la Alimentación ofrece otras visitas interesantes: a 10 minutos en coche se encuentra el Museo Salame Felino, alojado en las fascinantes bodegas del Castillo. A 15 minutos en coche, a través del Parque Regional Boschi di Carrega, se encuentra Corte di Giarola, un antiguo granero benedictino que alberga los museos de la Pasta y del Tomate.

Gracias por alojarse con nosotros y disfrutar de su estancia en la tierra de Parma.