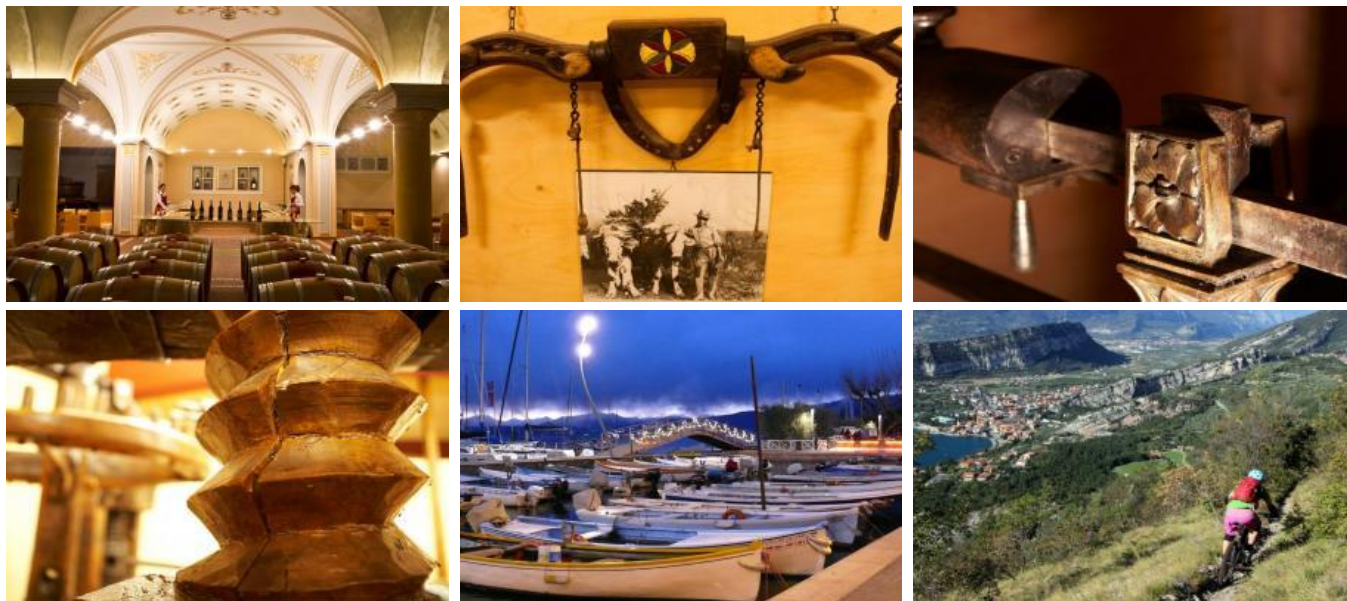


Museo del Vino di Bardolino



Descrizione

Allestito all'interno della Cantina F.lli Zeni, il Museo del Vino è situato in località Costabella di Bardolino, sulla splendida collina antistante l'omonimo paese che si affaccia direttamente sul Lago di Garda. Dal 1991 questo museo, voluto e realizzato dal proprietario Gaetano Zeni, offre non solo una testimonianza della cultura vitivinicola a cui la famiglia Zeni è legata da generazioni, ma anche un'affascinante viaggio nel mondo del vino e nella sua storia.

Il museo è suddiviso in aree tematiche, ognuna dedicata ad un aspetto diverso dei processi della filiera vitivinicola, dalla coltivazione della vite alla raccolta, dalla trasformazione dell'uva all'imbottigliamento.

Area 1: la vitivinicoltura

Questo primo settore è dedicato alla coltivazione della vite. Sulle pareti sono esposte differenti tipologie di coltivazione della vite: il doppio capovolto, il cordone speronato, la pergola trentina, il doppio guyot e il guyot semplice.

Area 2: la lavorazione dell'uva

Il secondo settore del museo è dedicato alle attività relative alle diverse fasi di trasformazione dell'uva in vino. Tra gli strumenti da lavoro indispensabili per la lavorazione dell'uva vi è una pesatrice utilizzata fino al secolo scorso per la pesatura manuale delle ceste dell'uva vendemmiata.

Area 3: la produzione del vino

La lavorazione dell'uva, dalla raccolta alla pigiatura, anticipa la serie di operazioni che culminano nella produzione del vino come prodotto finito. In quest'area sono esposti alcuni esempi di attrezzature impiegate durante queste operazioni di cantina.

Area 4: gli attrezzi del bottaio

Procedendo lungo il percorso museale si accede al settore completamente dedicato agli attrezzi del bottaio. Il bottaio è colui che realizza contenitori in legno di tutte le dimensioni, fra cui le botti. Il mestiere del bottaio era una volta molto diffuso mentre oggi è un'arte a cui solo pochi si dedicano.

Area 5: le origini

La quinta sezione accoglie un'esposizione di attrezzi ed oggetti che richiamano alle origini dell'antica arte della vinificazione. In primo piano vi è un complesso di torchiatura risalente al XV secolo.

Area 6: l'imbottigliamento

Quest'area è completamente dedicata all'imbottigliamento, la tappa conclusiva del processo di produzione del vino prima della sua commercializzazione. Si colloca, infatti, in corrispondenza della zona della cantina dove hanno luogo le operazioni relative all'imbottigliamento, dalla sterilizzazione della bottiglia prima del suo riempimento, alla tappatura e capsulatura, dall'etichettatura e confezionamento in cartoni fino allo stoccaggio. L'area costituisce un settore a se stante, distinto dal percorso museale ma complementare ad esso.