

COMUNE DI GUAGNANO
PROVINCIA DI LECCE

TERRE DEL



Negroamaro

*Guida al Museo
del Negroamaro*



IL Museo del Negroamaro, tappa irrinunciabile del centro storico di Guagnano, ospita al suo interno numerosi attrezzi antichi che venivano utilizzati in passato per la lavorazione delle uve. Sono presenti, inoltre, utensili e oggetti di uso comune.

L'obiettivo che si prefigge il Museo è quello di valorizzare le antiche tradizioni e il legame che intercorre tra l'uomo e lo sviluppo del suo territorio.

Questo opuscolo presenta e descrive l'armamentario esposto per permettere la realizzazione di un confronto tra le usanze del passato e quelle dei nostri giorni.

Elenco:

1. BASCULA
2. GAROLLA
3. TAMBURO FORATO DELLA GAROLLA
4. ELICA DELLA GAROLLA (DIRASPATRICE)
5. BOTTE DI FERMENTAZIONE
6. PALA
7. POMPA
8. FERMENTINI
9. TORCHI
10. TORCHIO (FORATA)
11. PRESSA
12. IMBUTO
13. SCIVOLO PER BOTTI
14. BOTTE (BARILE)
15. DAMIGIANA
16. GIARA (OZZA)
17. MACCALURU
18. BOCCALE
19. POMPA IDRAULICA A LEVE MANUALI
20. FROLLATORE PER VINACCE
21. RUBINETTI PER TUBI
22. BILANCIA STADERA
23. ARATRO
24. SISTEMA DI INGRANAGGI DI MACINAZIONE
25. SCARFALIETTU
26. TELAIO
27. 'MMILE
28. 'NGUZZA
29. FALCIATRICE
30. SEGA
31. SETACCI
32. STRUMENTI A FIATO (CORNI)

NI ° BASCULA



Descrizione:

Lo strumento, utilizzato per pesare corpi di grandi dimensioni, è composto da un basamento in metallo che costituisce un ampio piano di carico, in grado di equilibrare, con piccoli pesi, carichi decine di volte maggiori. Su un'asta verticale, sempre in metallo, è annessa un'altra asta orizzontale graduata sulla quale vengono posizionati i pesi.

Nell'ambito del palmento veniva usato per pesare tini, botti e recipienti vari di uve, vini e mosti.

Anno:

Secolo XX

Materiale:

Metallo

N2 ° GAROLLA



Descrizione:

Utilizzata per la macinazione dell'uva realizzata in parte in legno e in parte in metallo, si compone di un supporto in legno orizzontale su cui poggia un imbuto quadrangolare, in fondo al quale vi sono dei rulli scanalati (per questo è detta anche pigiatrice semplice a rullo), che venivano fatti girare l'uno verso l'altro mediante una manovella. L'uva versata nell'imbuto, venendo schiacciata da questi due rulli, generava l'uva pigiata che cadeva nel recipiente sottostante.

Anno:

Secolo XX

Materiale:

Legno e metallo

N3 ° TAMBURO FORATO DELLA GAROLLA



Descrizione:

Utilizzato per pigiare e diraspare l'uva. Formato da un tamburo in lamiera dentro al quale giravano le apposite palette.

Deraspare: separare gli acini dalle raspe dei grappoli d'uva.

Anno:

Secolo XX

Materiale:

Metallo



N4° ELICA DELLA GAROLLA (DIRASPATRICE)

**Descrizione:**

Occorreva per la separazione del raspo dalla pasta, composta dalla buccia, dai semi e dalla polpa dell'acino.

Anno:

Secolo XX

Materiale:

Metallo

N5° BOTTE DI FERMENTAZIONE



Descrizione:

Recipiente rotondo a doghe di legno verticali bloccate da cerchi in ferro, più strette in alto che in basso, veniva usata per fermentare il mosto. Poggia su un sostegno in muratura (o in legno come in altri casi) rialzato dal pavimento. La grandezza e le dimensioni possono variare di molto: le più piccole vanno da 1 a 1,5 m di altezza, mentre le più grandi possono raggiungere i 3 m e contenere anche 100 quintali. Quello presente ha proporzioni notevoli e presenta un'apertura laterale usata per far scendere l'impasto da sottoporre a pressa.

Anno:

Secolo XX

Materiale:

Legno e metallo

N6° PALA



Descrizione:

Attrezzo interamente in legno composto da una larga lama fissata ad un manico cilindrico. Utilizzata per caricare e scaricare, rimuovere, ammucciare uva e vinacce.

Anno:

Secolo XX

Materiale:

Legno

N7° POMPA



Descrizione:

Detta anche irroratrice, è un attrezzo composto da un contenitore in rame ove alloggia la miscela di acqua anticrittogamici da distribuire sulla vegetazione dei vigneti. Si utilizzava a spalla e il rabbocco avveniva mediante altro addetto alla “mistura” e dal trasporto del liquido trattato.

Anno:

Secolo XX

Materiale:

Matallo

N8° FERMENTINI



Descrizione:

Contenitori per vino di forma geometrica rettangolare costruiti in cemento armato con tondini di ferro. Utilizzati durante i vari processi di produzione quali fermentazione, stoccaggio, conservazione, stabilizzazione ed invecchiamento.

Le pareti interne del contenitore sono intonacate con malta per facilitarne la pulizia, mentre il pavimento deve avere la giusta pendenza per favorirne lo svuotamento ed evitare pericolosi ristagni.

Anno:

Secolo XX

Materiale:

Cemento e ferro

N9° TORCHI



Descrizione:

Su un basamento massiccio di pietre è fissata una madrevita in metallo. Una leva di ferro orizzontale azionata da un dispositivo meccanico di regolazione e spingeva una piccola piastra rotonda di ferro che, a sua volta, premeva il ceppo dentro la gabbia. La pasta da torchiare veniva messa nel tino di pressa, costruito con doghe di legno scostate l'una dall'altra in modo da lasciare delle fessure (da qui il nome di **presse forate**) munite di canali di scarico attraverso i quali il vino scorreva nel recipiente sottostante.

Anno:

Secolo XX

Materiale:

Metallo e legno

NI0° TORCHIO (FORATA)



Descrizione:

Su un piatto in metallo è fissata una madre vite anch'essa in metallo. Una leva di ferro orizzontale veniva azionata da un dispositivo meccanico di regolazione e spingeva una piccola piastra rotonda di ferro che a sua volta premeva il ceppo dentro la gabbia. La pasta da torchiare veniva messa nel tino di pressa, costruito con doghe di legno scostate l'una dall'altra in modo da lasciare delle fessure (da qui il nome di **presse forate**) e munite di canali di scarico attraverso i quali il vino scorreva nel recipiente sottostante,

Anno:

Secolo XX

Materiale:

Legno e metallo



NII ° PRESSA



Descrizione:

Usata per pressare la pasta è collocata su due binari, la pressa veniva azionata da un sistema idraulico. Al suo interno, una piastra rotonda di ghisa pressava le vinacce da torchiare nel tino, il quale era costruito con doghe di legno, scostate l'una dall'altra per lasciare delle fessure e munite di canali di scarico attraverso cui il vino scorreva nel recipiente sottostante.

Anno:

Secolo XX

Materiale:

Legno e metallo

NI 2° IMBUTO



Descrizione:

Grande imbuto in lamiera, utilizzato per travasare i liquidi nelle botti.

Anno:

Secolo XX

Materiale:

Latta

NI 3 ° SCIVOLO PER BOTTI



Descrizione:

Strumento realizzato in legno e utilizzato per far scivolare o rotolare le botti per il carico e scarico dai mezzi di trasporto. È composto da assi orizzontali in legno che si incrociano con altri assi verticali sostenuti da piedi anch'essi in legno.

Anno:

Secolo XX

Materiale:

Legno

NI 4° BOTTE (BARILE)



Descrizione:

Di dimensioni variabili e di forma quasi sempre cilindrica, sono realizzate con doghe in legno e tenute da un cerchio in ferro. La sua funzione è quella di contenere liquidi.

Anno:

Secolo XX

Materiale:

Legno e metallo

NI 5 ° DAMIGIANA



Descrizione:

Contenitore utilizzato per conservare il vino o altri liquidi, è realizzato in vetro ed è rivestito con paglia ritorta; per facilitare la presa è dotato di due manici laterali.

Anno:

Secolo XX

Materiale:

Legno e paglia

NI 6 ° GIARA (OZZA)



Descrizione:

Vaso di terracotta di dimensione variabile ma solitamente alto e pesante; presenta manici e pareti spesse, smaltate all'esterno. Chiamato anche **capasone**, **urciu** oppure **ozza**.

Anno:

Secolo XX

Materiale:

Creta e smalto

NI 7° MACCALURU



Descrizione:

Interamente realizzato in metallo, serviva per aspirare il vino dalle botti.

Aspirare: prelevare dalle botti, fermentine, solitamente per eseguire misure relative ai contenuti di zuccheri per saggiare la bontà del mosto e del futuro vino.

Anno:

Secolo XX

Materiale:

Metallo

NI 8° BOCCAILE



Descrizione:

Robusto bicchiere in lamiera utilizzato per contenere liquidi.

Anno:

Secolo XX

Materiale:

Latta

NI 9° POMPA IDRAULICA A LEVE MANUALI



Descrizione:

Macchina azionata a mano, destinata alla veicolazione dei liquidi, in questo caso del vino.

Nel palmento veniva utilizzato per trasferire, attraverso condutture, il mosto dalle fermentine presenti nello stesso palmento fino ai veicoli posti su strada all'esterno.

Anno:

Secolo XX

Materiale:

Legno e metallo

N20° FROLLATORE PER VINACCE



Descrizione:

Utensile usato per il rimessaggio (mescolare) della pasta con il mosto in fermentazione.

Anno:

Secolo XX

Materiale:

Legno

N21 ° RUBINETTI PER TUBI



Descrizione:

Rubinetto che veniva
congiunto alle botti per far
scendere il vino.

Anno:

Secolo XX

Materiale:

Metallo

N22 ° BILANCIA STADERA



Descrizione:

Bilancia il cui funzionamento si basa sui principi delle leve. E' costituita da una leva bracci disuguali e da un fulcro fisso. Sul braccio più lungo, su cui vi sono delle scale graduate, scorre un peso, detto **romano** su quello più corto vi è un piatto per pesare la merce. Facendo scorrere il romano lungo la scala si raggiunge una posizione di equilibrio nella quale il braccio graduato si porta in posizione orizzontale. Dalla posizione del romano sulla scala si legge dunque il peso cercato.

Anno:

Secolo XX

Materiale:

Legno e metallo

N23 ° ARATRO



Descrizione:

Atrezzo occorrente per il dissodamento del terreno, usato principalmente nei vigneti ed era a trazione animale (cavallo/buoi).

Anno:

Secolo XX

Materiale:

Legno e metallo

N24° SISTEMA DI INGRANAGGI DI MACINAZIONE



Descrizione:

Sistema costituito da ruote dentate, utilizzato per la macinazione e il deraspamento dell'uva attraverso un moto rotatorio.

Anno:

Secolo XX

Materiale:

Metallo

N25 ° SCARFALIETTU



Descrizione:

Utensile in metallo utilizzato in passato per riscaldare il letto. Si usava mettere i carboni ardenti in questo attrezzo e prima di dormire, veniva passato sul letto per riscaldarlo.

Anno:

Secolo XX

Materiale:

Metallo

N26 ° TELAIO



Descrizione:

Macchina utilizzata per la produzione di tessuti, ottenuti tramite un opportuno processo di intrecciamento di fili.

Anno:

Secolo XX

Materiale:

Legno e metallo

N27° 'MMILE



Descrizione:

Orcio di terracotta a due anse, panciuto e dal collo stretto, usato come contenitore di acqua da bere. Per la sua conformazione era idoneo a mantenere l'acqua più fresca e perciò era compagno inseparabile del contadino nelle lunghe giornate da trascorrere sul posto di lavoro.

Anno:

Secolo XX

Materiale:

Terracotta

N28° 'NGUZZA



Descrizione:

Passatempo costituito da un pezzo in legno di circa 10 cm appuntito ai due estremi, che veniva lanciato in aria e colpito da un'asta, anch'essa in legno, cercando di centrare una buca, o quanto meno, avvicinarsi il più possibile.

Anno:

Secolo XX

Materiale:

Legno

N29 ° FALCIATRICE



Descrizione:

Attrezzo utilizzato il passato per decapitare il grano dalla paglia.

Anno:

Secolo XX

Materiale:

Legno e metallo

N30 ° SEGA

**Descrizione:**

Vecchia sega dell'epoca, utilizzata prevalentemente per lavori di falegnameria.

Anno:

Secolo XX

Materiale:

Legno e metallo

N3 I ° SETACCI

**Descrizione:**

Strumenti per setacciare
sementi, cereali ed altro.

Anno:

Secolo XX

Materiale:

Legno e metallo

N32 ° STRUMENTI A FIATO (CORNI)

**Descrizione:**

Strumenti musicali in metallo,
che ricordano lontanamente
la tromba.

Anno:

Secolo XX

Materiale:

Metallo







TERRE DEL
Negroamaro

Servizio Civile 2017
Anci Puglia
Progetto Turisti della Città
Alessandra Leone e Marco Leone
OLP Ing. Gianluigi Rizzo