



Bassacuna



Brentina o "bottesela"

L'Enomuseo Ca'Rugate raccoglie oltre 150 pezzi tra strumenti e attrezzi del mestiere del vignaiolo, che la famiglia Tessari ha ereditato dall'attività agricola vitivinicola in circa 100 anni di storia.

Si tratta di una collezione museale delle varie attrezzature e della loro ambientazione nel contesto della quotidianità contadina. L'esposizione, infatti, documenta lo sviluppo del percorso produttivo del vino, dall'arrivo dell'uva nell'aia di una casa degli anni Quaranta del Novecento, fino all'imbottigliamento che avveniva all'interno della cantina.



## ORARIO ENOMUSEO

da lunedì a sabato:  
8.30 - 12.30 / 14.00 - 18.30

domenica:  
10.00 - 12.30 / 15.00 - 18.30  
gruppi solo su prenotazione



[www.veneto.eu](http://www.veneto.eu)



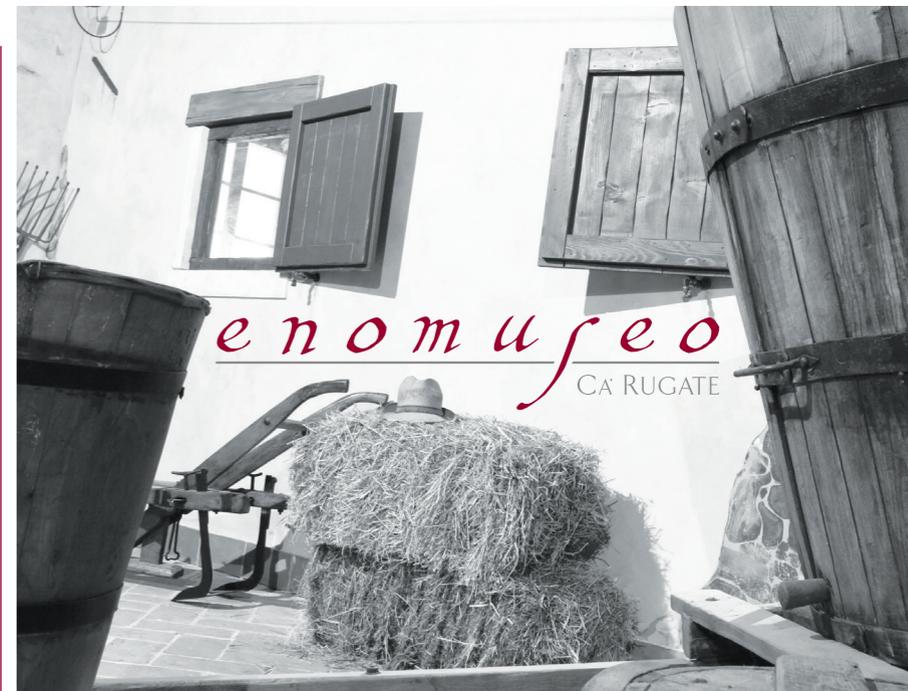
Via Pergola, 36  
Montecchia di Crosara (VR)  
Tel: 045 6176328  
Mail: [direzione@enomuseocarugate.it](mailto:direzione@enomuseocarugate.it)

[www.enomuseocarugate.it](http://www.enomuseocarugate.it)

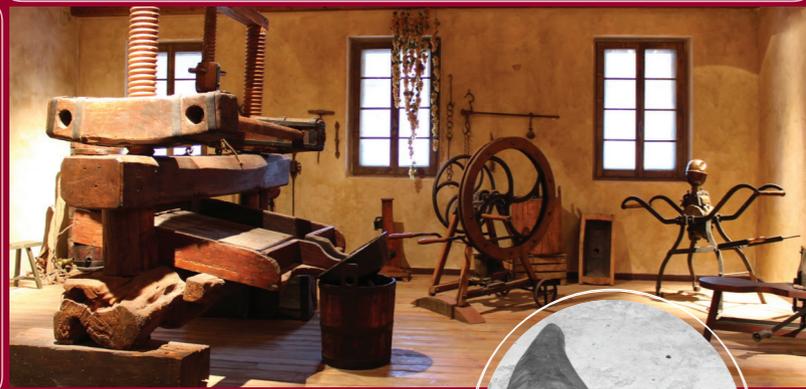
Materiale informativo finanziato dal Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020.  
Organismo responsabile dell'informazione: Amici del Museo del Vino di Ca' Rugate  
Autorità di gestione: Regione del Veneto - Direzione AdG FEASR e Foreste



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



*enomuseo*  
CA' RUGATE



Simulando una casa e il suo cortile, all'esterno troviamo gli strumenti che per loro attitudine venivano lasciati nell'aja: il carretto, le gerle, un torchio, le deraspatrici... L'interno riproduce un corridoio e una cucina dove sono esposti gli arnesi della quotidianità e dell'uso personale.

Si osservano, tra l'altro, raffinati strumenti per la determinazione dell'alcool, tappatrici da tavola e a mano, oltre a contenitori in vetro per la misura delle quantità.



Canola



Polveratrice



Tappatrice da tavola



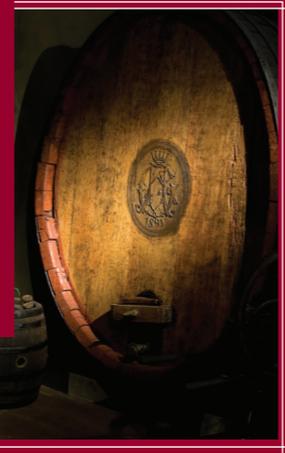
Nella sala dedicata al magazzino, protagonista assoluto è il torchio monumentale costruito da un assemblaggio di molti pezzi, e in ogni caso varie sono le sorprese di pezzi unici per la lavorazione che il visitatore troverà: pompe a stantuffo, abilanciere, filtri in rame, un gassificatore a cui si sommano piccoli attrezzi per la lavorazione quotidiana del vino.

Nella caneva sono inoltre visibili i sistemi di appassimento dell'uva secondo la tradizione locale.

Chiude l'esposizione una cantina dove le enormi botti intarsiate e minuscoli attrezzi per la pesa, conferiscono all'ambiente un aspetto quasi sacro.



Legatrice a filo animato



La memoria è tesoro e custode di tutte le cose.

Cicerone

Questo Museo del Vino è un passo a ritroso nel tempo capace di condurci, come il carro dell'Orsa Maggiore, verso il domani. Un viaggio aperto a tutti, dal singolo visitatore, alla famiglia, dalle scuole, ai gruppi di persone affascinate dalla Storia e dalla cultura vitivinicola.