



CODICI

Tipo scheda BDM

CODICE UNIVOCO

Numero catalogo generale 00000069

LOCALIZZAZIONE

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA ATTUALE

Provincia RA
Comune Massa Lombarda
Località Massa Lombarda

COLLOCAZIONE SPECIFICA

Tipologia museo
Denominazione del contenitore
architettonico/ambientale Museo della frutticoltura Adolfo Bonvicini
Denominazione spazio viabilistico Via Amendola, 40
Specifiche ciclo del vino

UBICAZIONE

INVENTARIO

Numero 90

OGGETTO

OGGETTO

Definizione oggetto	botte
Definizione della categoria generale	strumenti e accessori

DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO

Denominazione	bot
---------------	-----

DATI TECNICI

MATERIA E TECNICA

Materia	legno di rovere
---------	-----------------

MATERIA E TECNICA

Materia	ferro
---------	-------

MISURE

Unità	cm
Altezza	125
Diametro	127

USO

Funzione	conservare il vino
----------	--------------------

DATI ANALITICI

DESCRIZIONE

Indicazioni sull'oggetto

Contenitore fatto di legno costituito da doghe cerchiata e un po' incurvate, che le donano una forma vagamente cilindrica. Sono usate fin dall'antichità per la conservazione, la maturazione, l'invecchiamento ed il trasporto di liquidi pregiati, come il vino, la birra o liquori o per alimenti come il pesce conservato (aringhe). Il nome generico dei vasi simili alla botte, costituiti da doghe curvate o no e tenute insieme da cerchi metallici è bottame.

Notizie storico-critiche

Sebbene con botte ci si riferisca di solito ai vasi di grandi dimensioni, i recipienti simili (barile, caratello, tino) possono avere dimensioni e capacità molto variabili, da un paio di litri fino a diverse decine di ettolitri. Il legno migliore per la loro costruzione (utilizzato soprattutto per le botti da invecchiamento) è quello di quercia in particolare rovere o farnia; talvolta si usano anche castagno, robinia e varie specie di acero. Tra i vantaggi che offrono i recipienti di legno vi è quello di permettere un lieve scambio gassoso con l'esterno, che favorisce l'invecchiamento del vino. Tra gli svantaggi va tenuto presente che il legno vecchio delle botti è spesso fonte di contaminazioni batteriche e di cattivi sapori. Al fondo della botte, sulla circonferenza, vi è un foro, detto "spina" o "fecciaia", nel quale si pone la "cannella", un cilindro di legno forato nella sua lunghezza, attraverso il quale viene fatto spillare il vino contenuto nella botte. La cannella, dopo la spillatura, viene otturata con lo zipolo.

FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

Tipo fotografia digitale

Nome File



COMPILAZIONE

COMPILAZIONE

Data 1982

Nome Zaffagnini, Chiara