



¹ Tekst en foto's Ruud en Ina Metselaar – www.comomeerinfo.nl

De Costiera dei Cèch, deel 5 – Het wijnmuseum in Cerido

In het dorpje Cerido is in een oude houten schuur een klein wijnmuseum gevestigd, 'Il museo della vinificazione e torchio di Cerido'.

De wijnpers in dit museum, die men hier "El torch de Scerii" noemt en die dateert uit de 17^e eeuw, is door de vroegere eigenaars, Armando Alberti en de broers Margnelli, aan de gemeente Morbegno geschonken. In het verleden stond de pers tegen betaling ter beschikking van de talloze gezinnen in de omgeving, die zich geen eigen pers konden veroorloven. Het persen van de druiven was een feestelijke gebeurtenis waarbij de meeste families aanwezig waren.



Fig. 1 De hefboompers in Cerido

Op vele plaatsen zult u de traditionele wijnpers hebben gezien die bestaat uit een eikenhouten vat waarin via een schroef een pers omlaag wordt gedrukt, waardoor het druivensap via de ruimtes tussen de duigen door kan uitstromen. In Cerido (en ook in Corlazzo) staat echter een zgn. hefboompers. De werking daarvan zal duidelijk worden uit de tekening. De afmetingen zijn indrukwekkend, de persbalk heeft een lengte van ongeveer 12 m! De pers rust op een houten onderbalk, de schroef van notenhout rust aan de onderkant in een groot blok graniet dat in een holte in de vloer ligt.

Fig. 2 geeft schematisch weer hoe de pers werkt. Zoals uit de figuur blijkt, kent het persproces vier stappen.

¹ Verzoeken om toezending per email aan: r.metselaar@comomeerinfo.nl

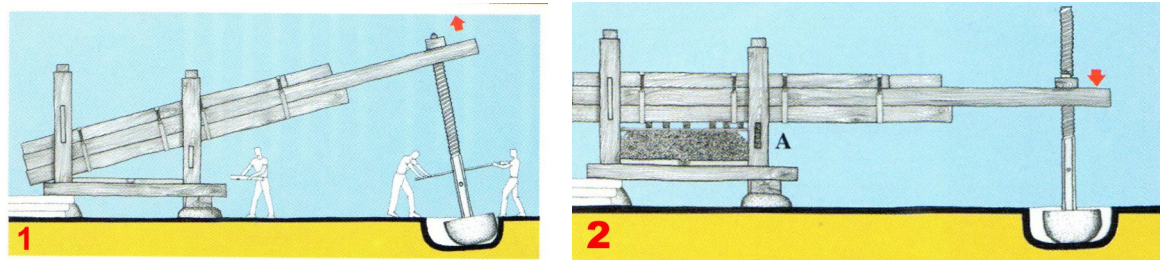


Fig. 2.1: De schroef wordt d.m.v. een staaf, die in de gaten van het onderste deel van de schroef past, zover gedraaid dat de persbalk de hoogste stand bereikt.

2.2: Nadat er een balk A in de verticale staander is geschoven, wordt de schroef weer in tegengestelde richting gedraaid tot de persbalk horizontaal ligt. Daarna worden de druiven onder de balk gebracht

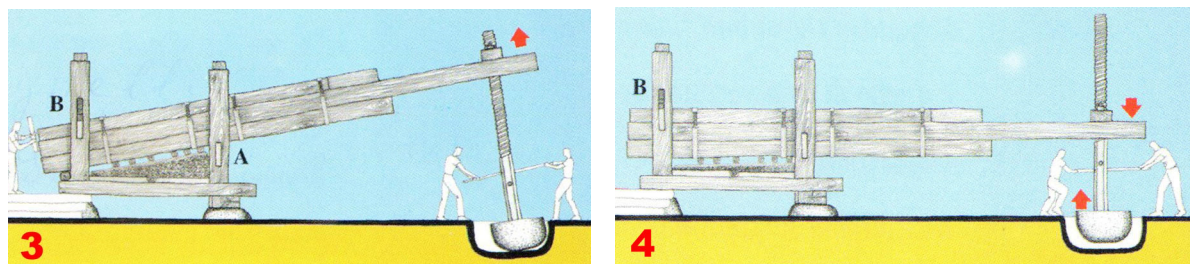


Fig.2.3: De schroef wordt nu opnieuw omhoog gedraaid waarbij de balk nu om A draait en de druiven plet. Als de hoogste stand van de balk is bereikt, wordt er een balk in de opening B aangebracht en wordt de balk bij A verwijderd

Fig. 2.4: De persbalk wordt nu weer omlaag gedraaid tot de laagste stand, waarbij nu B als scharnier fungeert. Hierbij wordt de druivenmassa geheel uitgeperst, waarna de pers weer naar positie 1 kan worden gebracht voor een volgende cyclus.

In het museum ziet u behalve de pers ook een groot aantal oude werktuigen die werden gebruikt in de wijngaarden o.a. voor het bestrijden van druivenziekten. Om dit te begrijpen moeten we terug in de geschiedenis naar het midden van de 19^e eeuw toen er in heel Europa een ziekte uitbrak die desastreus was voor de druivenstokken. Dit was de zgn. ‘echte meeldauw’ of ‘oidium’, een schimmelziekte die werd geïmporteerd uit Noord-Amerika. De ziekte richtte een enorme schade aan en men probeerde van alles als bestrijdingsmiddel. Hoe ernstig het was blijkt wel uit de getallen: toen de ziekte in 1847 uitbrak in het Valtellina was de jaarproductie 80520 hl en tien jaar later bedroeg ze nog slechts 3330 hl! Ten slotte bleek het bestuiven van de planten met zwavelmeel te werken, maar het duurde nog jaren eer de conservatieve boeren het middel op grote schaal toepasten. Eerst vanaf 1860 begon de situatie zich weer te herstellen.

Daarmee was de rampspoed echter nog niet voorbij. In 1863 werd in Frankrijk een nieuwe druivenziekte gemeld: phylloxera. Dit was een gele bladluis van ongeveer 1 mm groot die de wortels van de wijnstokken aantast, waardoor de plant afsterft. Ook deze ziekte was meegebracht uit Noord-Amerika, waar de planten er redelijk immuun voor waren. De oplossing die men na veel aarzelen koos was de import van Amerikaanse onderstokken waarop de Europese wijnstokken werden geënt. Deze onderstokken bleken echter vaak besmet te zijn met peronospera, de zgn. valse meeldauw. In Bordeaux vond men na veel experimenteren dat een mengsel van kopersulfaat en kalk, de zgn. Bordeauxse pap een effectief bestrijdingsmiddel was. Het gevolg van deze bespuiting is in vele wijngaarden duidelijk zichtbaar door de blauw gekleurde houten stokken.



Fig. 3 Zwavelverstuivers



Fig. 4 Steunpale die blauw zijn van de kopersulfaat. Let ook op de knoop gemaakt met wilgentenen

Verder zien we in het museum nog allerlei apparaten en gereedschappen die werden gebruikt voor de wijnbereiding en het onderhoud van de wijngaarden. Daarnaast staan er nog voorwerpen die bij de productie van olijfolie werden gebruikt.



Fig. 5 Kar voor het bespuiten met Bordeauxse pap



Fig. 6 Brenta, de draagmand voor de druiven en een ciapel, een drinknap

Hoe er te komen

Vanuit Morbegno neemt u de brug over de Adda en slaat rechtsaf over de SP4, na 300 m linksaf over de SP10 richting Dazio tot u na 3 km links de afslag naar Cerido bereikt.

Het museum is geopend op donderdag en zondag van 15-17 u, of op afspraak. Bel tevoren naar mevrouw Margnelli op tel. Nr. 0342 611342