







La
CANTINA MUSEO
di
MONTALCINO

THE MUSEUM-LIKE CELLAR
OF MONTALCINO

Mario Ciacci







*Vogliamo bene al nostro passato
Bello o brutto fa parte di noi
E se anche le nostre radici
Nella terra e nel fango so' intrise
Con fiducia guardiamo al futuro
Fiori e frutti produrre potremo.*

*The best and the worst of our past
have to be honoured
because they belong to us.
Look at the future with faith
and although these roots
are drenched with earth and mud,
flowers and fruits will be produced.*

“Un popolo che non ricorda il proprio passato
E' come un albero senza radici.”

“People who do not care about their past
are like a tree without roots.”





Autore/Author:

Mario Ciacci
Via Romana n. 70
53028 Torrenieri Montalcino (Siena)

Traduzione/Translator: Anna Maria Madaffari

Revisione/Reviser: Patricia Robison

Autorizzazione a pubblicare documenti dell'Archivio di Stato di Siena
N° 365/99 Prot.2003 del 13.4.1999

Authorized by the State Archives of Siena to publish documents
N: 365/99 Prot. 2003 on April the 13th 1999

Le fotografie sono dell'autore e in parte fornite o elaborate dallo
Studio fotografico Minacci Fabio di Torrenieri.
Quelle "MG" sono di Mauro Guerrini – Monteroni d'Arbia.

Pictures taken by the author and/or provided by Studio Fotografico Minacci Fabio,
Torrenieri.
"MG" pictures by Mauro Guerrini- Monteroni d'Arbia.

Grazie a Anna Maria e Patricia

Thanks to Anna Maria e Patricia

"La Cantina museo di Montalcino" è un marchio registrato. Tutti i diritti sono riservati.
La ristampa, la traduzione, la duplicazione, l'adattamento totale o parziale con qualsiasi mezzo
(compresi microfilm, film, fotocopie) nonché la memorizzazione sono riservati per tutti i paesi,
salvo autorizzazione scritta dell'autore.

Finito di stampare presso la Tipografia CECCARELLI - Grotte di castro (Vt)
nel Mese di Giugno 2010

The book "La cantina museo di Montalcino" and its translation "The museum-like cellar of
Montalcino-A stroll through the memories of life in the countryside" are a Copyright.

All rights reserved.

No part of this publication may be reproduced, translated, or transmitted in any form or by any
means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior written
permission of the author.

Printed in Grotte di Castro (Vt) on June 2010 by Tipografia Ceccarelli.



Prefazione

I locali della Cantina Museo si trovano nel comune di Montalcino, località Torrenieri, sul valico della vecchia strada statale N° 2, Cassia.

La Società di Esecutori di Pie Disposizioni, proprietaria, ha provvisoriamente destinato alla parte museo, solo alcuni locali, ma ha in programma di destinare prossimamente, per questo fine, spazi espositivi molto più ampi.

L'attuale raccolta è formata per lo più da elementi semplici e di modesto ingombro. Si riferiscono, salvo poche eccezioni, ai secoli XIX e XX.

Nei primi decenni del 1900 si diffusero in agricoltura forze propulsive nuove, quali i motori a fuoco, i motori a scoppio e l'energia elettrica. La maggior parte delle attrezzature usate fino a quel momento cominciarono ad essere sostituite, abbandonate e distrutte, sia da parte delle fattorie, sia da parte dei coloni. A ciò contribuì anche la fine delle varie forme di lavoro consociative (mezzadria, terzeria, soccida e simili).

I motivi furono diversi, tutti concomitanti: era roba che non serviva più, aveva valore insignificante, doveva lasciare il posto ai nuovi manufatti e macchine e si era formata negli individui, la volontà e l'illusione che con la distruzione degli attrezzi si potesse cancellare per sempre un brutto passato.

Quindi, possiamo ben dire che gli oggetti di questo museo, come quelli di altri simili, sono scampati, quasi per miracolo, alla ingloriosa fine di tanti altri loro compagni.

Oggi c'è la moda di ricostruire i pezzi introvabili. Quelli presenti in questa cantina museo sono in genere molto semplici ma tutti originali.

Nella loro stringata essenza possiamo trovare la diversità. Magari è solo una bulletta al posto di una saldatura, ma la differenza fra il passato ed il presente c'è sempre.

Su questo libro, per comodità di consultazione, abbiamo diviso i reperti in vari settori. Ogni settore è rappresentato soltanto da qualche elemento, quasi come esempio.

La vita in campagna dei secoli passati fu complessa e varia. Sarebbe interessante analizzare i rapporti dei coloni con la proprietà, quelli con il bestiame e la vita all'interno delle famiglie, sempre molto numerose. Noi abbiamo inserito nel libro, oltre alla descrizione degli oggetti, anche qualche piccolo racconto e momenti di vita vissuta. Abbiamo ritenuto che ciò potesse contribuire a conoscere meglio, un periodo di tempo durante il quale, gli attrezzi che oggi possiamo ammirare appesi ai muri della cantina museo, venivano effettivamente adoperati.

Ci scusiamo con i lettori per le carenze e per gli eventuali errori commessi.

Un cordiale ringraziamento a tutti coloro che in vario modo hanno collaborato con noi in questa prima piccola raccolta di reperti e notizie. Concludiamo ricordando che, attualmente gli addetti in agricoltura sono una modesta percentuale, ma al tempo dei nostri nonni, quasi tutte le persone lavoravano in campagna.

Mario Ciacci



Nella cantina museo in oggetto si trovano un buon numero di reperti. Per questa pubblicazione abbiamo scelto solo degli esempi rappresentativi, riferiti soprattutto alla vita in campagna; ai quali abbiamo aggiunto qualche storia o qualche commento. Anche se una classificazione resta difficile e non sempre rispondente alla realtà, per non ridurre questa campionatura soltanto ad un lungo elenco alfabetico, abbiamo scelto, come filo conduttore, di raggruppare i singoli elementi sotto le seguenti voci:

PRESENTAZIONE DEL MUSEO

Settori ed argomenti del museo

PRIMA PARTE

La storia e le produzioni

- 1 Le origini ed i documenti
- 2 La cantina ed il vino
- 3 I fabbricati
- 4 I terreni
- 5 L'oliaia e l'olio
- 6 La vigna e l'oliveto
- 7 Il grano e le colture erbacee
- 8 Il bestiame
- 9 I prodotti del bosco
- 10 La caccia e la pesca

SECONDA PARTE

La vita ed i materiali

- 11 Gli arnesi generici
- 12 Le dotazioni personali
- 13 Le associazioni e le collaborazioni
- 14 Le feste ed i ritrovi
- 15 Le arti ed i mestieri
- 16 Le manifatture
- 17 Il vestiario ed i tessuti
- 18 Il mobilio egli annessi
- 19 L'illuminazione
- 20 I quadri e le cornici

TERZA PARTE

I particolari del tempo passato

- 21 Le foto d'epoca
- 22 I reperti
- 23 I documenti cartacei
- 24 I residuati bellici
- 25 I trasporti
- 26 Il commercio
- 27 I premi e gli attestati
- 28 La religiosità e le credenze
- 29 La vita quotidiana
- 30 Gli oggetti particolari

Nella maggior parte dei singoli elementi descritti c'è la foto, l'indicazione delle dimensioni ed una breve elementare descrizione dell'uso. Comunque talvolta per difficoltà oggettive, altre volte per ragioni di sicurezza-riservatezza, la suddetta regola non è sempre usata; qualche volta c'è solo la foto. Considerata inoltre la grande diversità degli oggetti presi in esame e la difficoltà di reperimento di alcuni, va tenuto presente che un buon numero di questi sono stati gentilmente concessi, per l'esposizione nel museo, in prestito temporaneo.



Preface

The buildings of the museum-like cellar are located near Montalcino, specifically in Torrenieri, a little village lying on the border crossing of the old road number 2, called the Cassia Road.

Today only one section of the entire building has been devoted to the museum but the Società di Esecutori di Pie Disposizioni, the current owner of the property, has decided that in the near future more spaces will be used for the exhibition.

At present the collection shown is composed of simple tools which do not require a lot of space to be displayed; most of them date back to the 19th and the 20th centuries.

In the first decennia of the year 1900, agriculture saw the spread of new forces and tools such as engines and electricity. Both farmers and farmhouses started then to abandon, substitute, and destroy most of the tools and machines employed before those years and this process of change was supported by the end of those practices of work associated with the tools such as the sharecropping (“mezzadria”), the farming contract (“terzeria”), and the agistment (“soccida”).

People went ahead with this process of change for several reasons: these tools were not useful anymore, they had no worth and it was important to create space for the new machines and tools in the effort and will to promote the future and to delete at the same time the traces of what was considered an inglorious past.

The displayed objects survived and had a better fortune than those destroyed. They are not reproductions but original pieces. Their simplicity is enough to show the difference between a tack and a welding as well as to show the difference between the past and the present.

In order to have a manageable book, we divided the findings into specific sections although some of these sections contain few elements used just as examples of a larger variety.

In the past, life in the countryside was different and complex: that is why it will be interesting to analyse the relationships between the tenant farmers and the farmhouses, the cattle, and the private life inside enlarged families. Together with the description of tools we have also recorded some memories and stories from the farmers' real lives in order to help understand the same tools which were used by people and somehow linked to their everyday lives.

We apologize to our readers for any mistakes or missing information and we would like to thank all of the people who helped us in the effort to collect findings and memories as well.

We conclude by remembering that the number of people employed in agriculture today is far smaller than in our grandfathers' time, when almost all people worked in the fields.

Mario Ciacci

In this museum there is a significant number of findings even though we just selected some of the most representative related to countryside life, accompanied by comments or/and anecdotes. Although classification is not easy and cannot be always realistic, we decided to avoid the mere alphabetical order but to group the findings by using underlying themes as follows:

PRESENTATION OF THE MUSEUM

Sections and topics of the museum

FIRST PART

History and productions

- 1.The origins and documents
- 2.The cellar and the wine
- 3.The buildings
- 4.The soil
- 5.The oil store-room and the olive oil production
- 6.The vineyards and the olive groves
- 7.The wheat and the herbaceous crops
- 8.The livestock
- 9.Products from the woods
- 10.Hunting and fishing

SECOND PART

Life and materials

- 11.The general tools
- 12.The personal supplies
- 13.The associations and cooperation
- 14.Parties and meetings
- 15.Arts and crafts
- 16.Manufacturing
- 17.Clothes and fabrics
- 18.The furniture and similar
- 19.The lighting
- 20.Paintings and frames

THIRD PART

Memories of the past

- 21.The vintage pictures
- 22.The discoveries
- 23.The paper documents
- 24.The war surplus
- 25.Transportation
- 26.Trade
- 27.Awards and testimonials
- 28.Religion and superstitions
- 29.The daily life
- 30.Some special objects

For almost all tools, a picture, the dimensions and a brief description of their use is available. Sometimes this rule is not followed because of objective difficulties, for reasons of privacy, etc, so only a picture is available.

Considering the variety of the objects and the difficulty in finding them, some objects have been granted as a temporary loan to our museum.

Prima parte First Part

LA STORIA E LE PRODUZIONI HISTORY AND PRODUCTIONS



FotoMG: Veduta di una parte della cantina – museo con vario mobilio.

Picture by MG: One room of the museum-like cellar of some old and miscellaneous furniture.

In questa prima parte sono raggruppati gli oggetti – campione riferiti ai seguenti argomenti:

In this first part, there are some objects and sample linked to the following topics:

- 1 Le origini ed i documenti
The origins and documents
- 2 La cantina ed il vino
The cellar and the wine
- 3 I fabbricati
The buildings
- 4 I terreni
The soil
- 5 L'oliaia e l'olio
The oil store-room and the olive oil production
- 6 La vigna e l'oliveto
The vineyards and the olive groves
- 7 Il grano e le colture erbacee
The wheat and the herbaceous crops
- 8 Il bestiame
The livestock
- 9 I prodotti del bosco
Products from the woods
- 10 La caccia e la pesca
Hunting and fishing



LE ORIGINI ED I DOCUMENTI



Foto: Conchiglia marina fossilizzata

Luogo ritrovamento: Abbadia Ardenga, collina a sinistra della strada per Montalcino.

Data: estate 1960

Motivo: aratura profonda per impianto vigneti

Età presunta: alcune decine di milioni di anni

Conservazione: buona

Misure: Cm. 24 x 12 x 12

Le finalità del libro

Il motivo principale previsto dalla pubblicazione di questo libro è quello di mettere insieme una succinta raccolta di elementi museali, prevalentemente agricoli, scelti quasi a caso, fra quelli esistenti in una cantina in comune di Montalcino. Riteniamo possa costituire uno stimolo alla visita di questo, come di altri musei simili. La “Civiltà Contadina” che proviene all’incirca dal XV secolo e, praticamente, termina nel XX secolo, è solo una parte del vastissimo argomento della vita in campagna.

Anche se l’esame che ci siamo proposti è molto ridotto, non può essere compreso se non si premettono alcuni elementi storici essenziali del luogo in cui sono attualmente sistemati i reperti. Questa collina ha costituito il fulcro di una vasta zona circostante, perciò riportiamo alcuni singoli argomenti con i quali vogliamo informare il lettore su diversi fatti storici che vanno dalla preistoria ai giorni nostri.





THE ORIGINS AND DOCUMENTS

Picture: Fossilized seashell.

Discovery site: Abbadia Ardenga, on the hilltop located on the left side of the road to Montalcino.

Period: Summer 1960

How site was discovered: during a deep ploughing in order to plant new vineyards

Estimated dating: ten million years

Preservation: good

Dimensions: cm. 24x12x12

Purposes of this book

The main reason for publishing this book was the idea of preserving and describing a selection of agricultural objects, chosen without any special criteria, from a collection found in a cellar located in Montalcino. We thought that this collection in a museum-like cellar could be a good incentive for visiting this and other museums as well.

The so-called “Civiltà Contadina” (country culture), started approximately in the 15th Century and ended in the 20th Century, but it is just one aspect of country life as a whole.

Some historical details about the buildings where these findings are kept will be helpful in order to understand the analysis of the country culture.

This hilltop had been the heart of the all surrounding area, that is why we want to inform the reader about the various historical events which happened here from the prehistory to the present days.





Foto: Amigdale.
Dimensioni medie: Cm. 8 x 10

Picture: Amigdale.
Average dimensions: cm. 8x10

I popoli primitivi

Nel 1970 fu scoperto un giacimento di amigdale, utensile preistorico di pietra, in località Abbazia Ardenga – Montalcino.

Oltre mille pezzi furono poi portati a Firenze e sistemati in un museo.

Nella collina, dove si trova attualmente la fattoria di Abbazia Ardenga - Poggio e la cantina museo, si presume che, nella preistoria, sulla base di numerosi riscontri attuali, fra i quali la presenza di acqua, vi siano state le condizioni ideali, per le quali, gruppi nomadi di individui primitivi, abbiano scelto questo luogo per fissarci la loro residenza.

Primitive populations

In 1970 an Amigdale (a prehistoric stone tool) deposit was discovered in Abbazia Ardenga- Montalcino.

More than one thousand pieces were transferred to Florence and kept in a museum there.

Most likely, on the hilltop where today lie Abbazia Ardenga, the museum-like cellar and the Poggio property, during the prehistoric age groups of people found some good conditions such as water springs, which persuaded them to settle here and live as residents.





*Foto: Tavola Peutingeriana.
Età presunta: 150 d.C*

*Picture: Peutingeriana Table
Estimated dating: 150 AD.*

Gli individui stanziali

I fabbricati del Poggio di Torrenieri , posti nel punto di valico della via Francigena, dominavano la valle dell'Arbia, verso Siena e quella dell'Asso, verso Roma. Fin dal periodo etrusco-romano questo luogo fu al centro di strade di grande comunicazione. Qui fu costruito uno dei primi fabbricati in pietra di tutta la zona e cioè un torrione di vedetta e di difesa. La pietra utilizzata, come risulta anche dai recenti lavori di restauro, era di colore scuro. Ed è logico supporre, anche se non ne siamo certi, che proprio da questo colore della pietra, abbia preso il nome la Torre. Tale supposizione trova conferma negli scritti della Curia di Montalcino e di Siena, che indicando questa località, usarono sempre la forma di “*Turris Nigra*”.

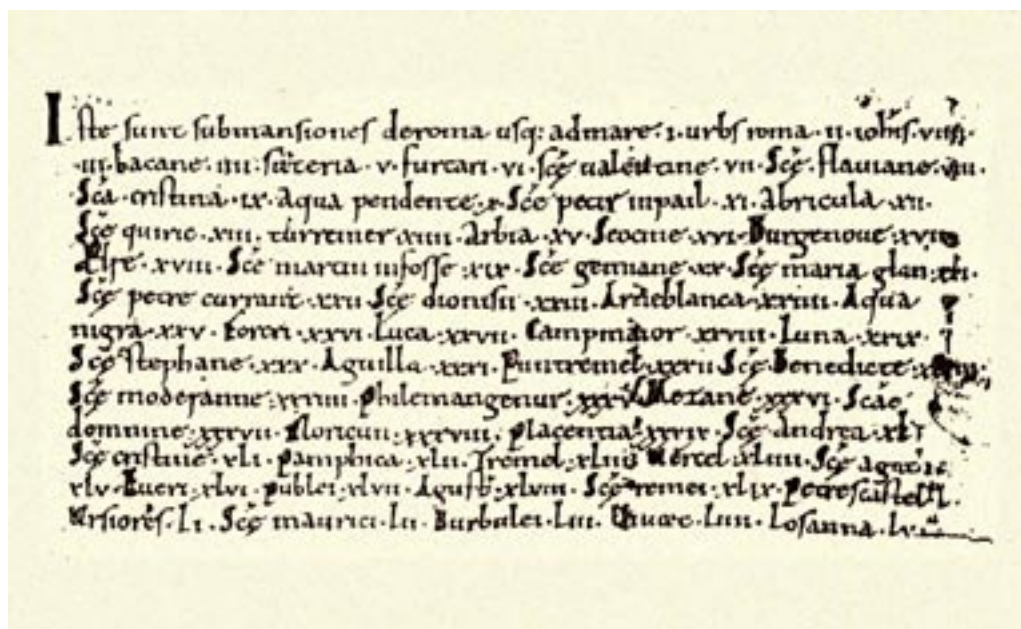
First settlements

The buildings of Poggio Torrenieri are located on the border crossing of the Francigena Road and they always looked out upon the Arbia Valley toward Siena, and the Asso Valley toward Rome.

Since the Etruscan and Roman ages, this place was in the middle between important communication roads.

It was here that the first building made of stones was built: it was a tower of control and defence. The kind of stone used was dark, as the findings during the refurbishing works had shown. We could suppose that, even if we are not totally sure, the tower was named because its colour. This supposition is confirmed by the documents belonging to the Diocesan Curia of Montalcino and Siena, in which this place is always indicated as “*Turris Nigra*” (Black Tower).





*Copia: Manoscritto del X secolo con l'itinerario di Sigerico
(British Museum, Cottoniano, Londra).*

*Reproduction: Manuscript from the 10th century with the travel itinerary followed by Sigerico
(Cotton British Museum, London)*

Sigerico

L'Arcivescovo di Canterbury, Sigerico, nell'anno 990, si recò a far visita al Papa. Durante il viaggio di ritorno da Roma a Londra, descrisse tutti i luoghi del lungo percorso in cui fece sosta. Per riposarsi scelse sempre luoghi sicuri. E, nella nostra zona, si fermò a San Quirico d'Orcia, alla Torre Nera, al Borgo d'Arbia e a Siena. La fermata in questo luogo ci conferma, che la Torre Nera, già nel 990, era conosciuta e ben protetta, quindi la sua costruzione si può logicamente far risalire al VIII – IX secolo.

Le fermate citate da Sigerico furono poi la falsariga per la Via Francigena e per tutti i percorsi medioevali.

Sigerico

The Archbishop of Canterbury, Sigerico, went to visit the Pope in Rome in the year 990 AD.

On his way back from Rome to London, he described the all places where he stopped to have a rest. Usually he chose safe areas in which to stop. And in our area, he decided to stop in San Quirico d'Orcia, in the Black Tower, in the village of Arbia and in Siena as well.

His stop here in the tower confirms that already in the year 990 AD., the Black Tower was well known and well protected. As a consequence, we can date the construction of the tower back to the 8-9th Century.

The several stops Sigerico recorded in his report became a pattern to recreate the stops along the Francigena Road and all along other medieval roads.



*HOC·INSARCOPHAGO·NONQVIDEM·SPERNENDO·HENRICI·OLIM·LVCENBVGENSIS·
COMITIS·E·POSTHEC·SEPTIMI·EIVS·NOMINIS·ROMANORVM·IMPERATORIS·OSSA·
CONTINENTVR·QVESECVNDQ·POST·EIVS·FATVM·ANNO·VIDELICET·M·CCC·
XV·DIE·VERO·XXV·SEXTILIS·PISAS·TRANSLATA·SVMMO·CVM·HONORE·E·
FVNERE·HOC·INPHANO·ADHVC·VSQ·DIEM·COLLOCATA·PERMANERE*

Foto: Sepolcro di Arrigo VII – Duomo di Pisa.

Picture: Tomb belonging to Arrigo 7th - Duomo of Pisa

L'Imperatore

Arrigo VII di Lussemburgo, osannato da “Dante”¹, re di Germania e imperatore del Sacro Romano Impero (1274/1313), durante il suo viaggio in Italia, con l'intento di pacificare le varie fazioni, il 21 agosto 1313 fece sosta, con quattromila cavalieri e diecimila fanti, nella fertile zona di Abbazia Ardenga sulla riva sinistra del fiume Ombrone in Montalcino. L'Imperatore probabilmente, non alloggiò nell'accampamento. Non si conoscono i suoi spostamenti, si sa soltanto che due giorni dopo, il 24 agosto 1313, a poche centinaia di metri dalla stessa Abbazia Ardenga, cioè a Buonconvento, Arrigo VII morì in circostanze rimaste ancora un po' misteriose.

The Emperor

Arrigo 7th from Lussembourg, praised by Dante, King of Germany and Emperor of the Sacred Roman Empire (1274/1313), on August the 21st 1313 stopped together with four thousand mounted soldiers and ten thousand foot soldiers in the fertile area of Abbazia Ardenga on the left side of the Ombrone River, during his trip to Italy, organized to pacify the competing sides.

Most likely, the Emperor did not sleep in the camp. And although his movements are unknown, two days afterwards, on August the 24th 1313, Arrigo 7th died in mysterious circumstances few yards away from Abbazia Ardenga, in Buonconvento.

¹ “L'alto Arrigo ch'ha drizzare Italia
verrà in prima ch'ella sia disposta.”

(Paradiso, Canto XXX)





Storici Italiani.

Copia: Copertina della pubblicazione effettuata dall'editore Nicola Zanichelli di Bologna nel 1931

I soldati di Della Faggiola

Uguggione della Faggiola, già pochi mesi prima, al seguito di Arrigo VII, inviò da Pisa tremila soldati nella zona di Torrenieri. Il 9 febbraio 1315 essi assaltarono e poi distrussero il castello della Tor(r)a Neri(s). Gli uomini che si trovavano all'interno per difenderlo, compreso il prete ed il sacrestano, furono tutti uccisi ai "piè della torre". Poi seguirono distruzioni, ruberie, oltraggi e incendi. Recentemente sono state rinvenute le fondamenta ed altre testimonianze dell'antichissima costruzione a torre.

Questa pagina di storia di Agnolo di Tura del Grasso, commentata per secoli dai principali storici, dal Muratori al Carducci, è una ulteriore dimostrazione dell'importanza che avevano, nel 1300, le fortificazioni con torre situate su questo valico.

Facciamo alcune considerazioni:

- 1 "...*gionsero a Toranieri*" erano tremila soldati che da Pisa dovevano andare ad Arezzo. Questo conferma che da qui passava non solo la via internazionale Nord-Sud, detta Francigena, ma vi era anche una strada trasversale dal mar tirreno verso Arezzo. Non aver citato nessun altro luogo dimostra la notorietà di Toranieri.
- 2 "...*diervi battaglia e per forza el presero ...*" Nonostante le ruberie, effettuate da detti soldati, nei giorni successivi, da Arcidosso a Trequanda, non risultano annotate altre battaglie. Ciò è una conferma che questo luogo era il caposaldo della zona oltre che un nodo stradale.
- 3 "...*uccisorvi 16 omini a piè de la torre...*" La scrittura spiega il feroce comportamento di tremila uomini contro una piccola guarnigione, che insanguinando i muri, lasciano il segno della loro vittoria ed il funesto avvertimento agli scampati.
- 4 "...*e uno prete e uno cherico...*" Questa triste annotazione dimostra che attorno al castello gravitava una notevole quantità di persone con una propria autonomia ed una propria organizzazione.



Reproduction: Cover of a book published by Nicola Zanichelli's Editions, Bologna 1931.

Della Faggiola's Troops

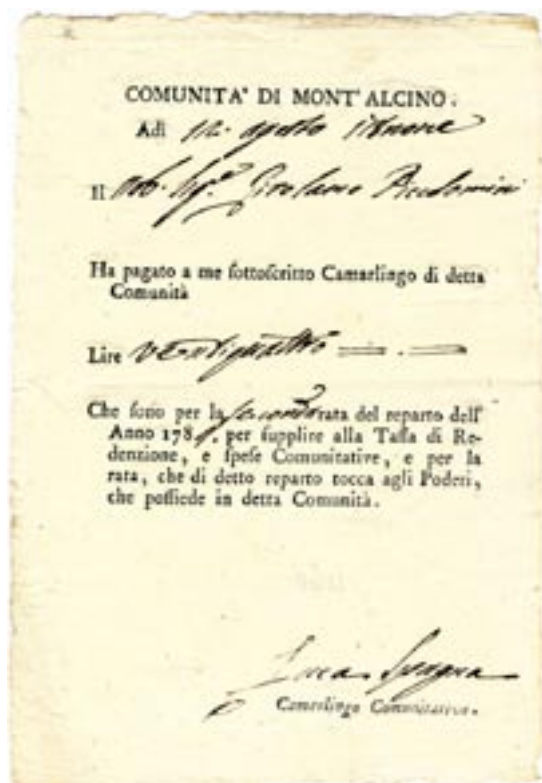
Uguggione Della Faggiola, some months before the Emperor Arrigo 7th came, sent three thousand soldiers from Pisa to Torrenieri. On February 1315, they attacked and destroyed the castle of the Black Tower (from Latin to the old Italian, Tor(r)a Neri(s)). The people who were inside it to protect it, like the priest and the verger, were killed at the foot of the tower. Then destruction, stealing, abuse and fires followed. Recently we found the basements and other proof concerning the old tower.

This page, written by the historian Agnolo di Tura del Grasso, who has been upheld and studied for centuries by many historians such as Muratori and Carducci, is another demonstration of the importance of fortifications and towers built on this border crossing.

Some notes on this page:

1. "...gionsero a Toranieri": there were three thousand soldiers who had to go from Pisa to Arezzo. This confirms that here the international road North-South, called Francigena road, merged with another cross street running from the Tyrrhenian Sea to Arezzo. Adding "Torrenieri" on these documents means that it was a well known place.
2. "...diervi battaglia e per forxa el presero...". After this event, throughout the whole area between Arcidosso and Trequanda, no others battles took place or were recorded. This means that this place was the heart of the area and a main road.
3. "...uccisorvi 16 omini a piè della torre..". These lines explain how cruel the soldiers' behaviour was against a small garrison, in which they left a mark of victory and a woeful warning for the survivors.
4. "...e uno prete e uno chierico..". This line underlines that around the Castle there was quite a big community with its autonomy and organization.





*Copia: Ricevuta tasse.
Una ricevuta di tasse pagata alla
comunità di Montalcino per i beni
immobili posseduti in detta comunità
dai Piccolomini*

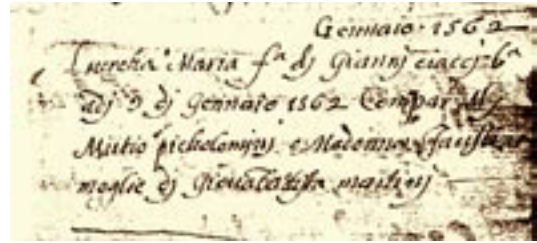
*Reproduction: receipt.
This is a receipt stating a tax paid
to the community of Montalcino
for some real estate belonging
to the Piccolomini family in this
community.*

Le esenzioni

A seguito dei tragici misfatti del 1315, gli abitanti di Torrenieri scampati provvisoriamente alla furia dei soldati pisani, chiesero aiuto a "Siena". Il Consiglio Generale della detta repubblica, come documentato dai verbali delle sedute, esistenti presso l'Archivio di Stato di Siena, impiegò diverse riunioni ad esaminare questo problema e vi furono molti interventi. Alcuni consiglieri, anche se convinti di dare aiuti, avevano timore di creare pericolosi precedenti. Finalmente nel Consiglio del 28 Dicembre 1316 fu deliberato con larga maggioranza, dai 215 Consiglieri della Repubblica di Siena, in conseguenza delle case bruciate,¹⁾ di esentare, per due anni gli abitanti di Torrenieri, da ogni tassa o tributo e di provvedere alla ricostruzione del castello.

The exemptions

Following the crimes of the year 1315, the inhabitants of Torrenieri who had survived the soldiers, turned to Siena for help. The Governing Council of the Siennese Republic, as documented by the records of the meetings still kept in the State Archives of Siena, found some solutions after several meetings and uncertainties: although determined to provided aid, some counsellors feared that they could set dangerous precedents. On December the 28th 1316, the Governing Council, during a meeting composed of 215 counsellors of the Siennese Republic, finally decided that as a consequence of the many destroyed and burnt houses, people living in Torrenieri were exempted from paying any taxes for the next two years and were helped in the rebuilding of the castle.



1) "In maledicta die domus eorum fuerunt combuste"

Copia: Atti di Battesimo.

La figlia di Giovanni di Girolamo fu Pasquino Ciacci, in cui è compare un Piccolomini (Maurizio).

1562, da archivio Arcivescovile di Siena.

Reproduction: certificate of baptism.

Giovanni di Girolamo's daughter Pasquino Ciacci, the godfather was a member of the Piccolomini family (Maurizio).

Dated 1562, kept in the Archiepiscopal Archives of Siena.

Dante

Dante Alighieri scrisse nella Divina Commedia (Inf. C. XXIX V.131) che i Ciacci di Asciano possedevano molti boschi e vigne. Una linea di questi, imparentata con i Piccolomini, continuò ad abitare in Asciano e si dedicò sempre al lavoro di campagna. Sui numerosi registri dei battesimi, dei matrimoni e dei morti relativi alla chiesa di Sant'Agata in Asciano, vi sono i nomi di centinaia e centinaia di Ciacci.

Ciacci Luigi effettuò lunghe e minuziose ricerche nei vari archivi, per compilare il proprio albero genealogico. Tale lavoro fu proseguito poi dai figli, in particolare da Mario. La fortuna li aiutò: riuscirono a trovare, attraverso una ventina di generazioni, la lunga lista dei loro antenati.

Dante

Dante Alighieri wrote in his Divine Comedy (Divina Commedia Inf. C. XXIX V.131) that the Ciacci family from Asciano owned woods and vineyards. A family line, related to the Piccolomini one, was living in Asciano and was dedicated to country life and work.

In many certifications of baptisms, weddings and deaths coming from the church of Sant'Agata in Asciano, there are hundreds and hundreds of Ciacci names.

Ciacci Luigi started long and detailed research in the several archives in order to compile his genealogical tree. This work was carried on by his sons, mainly by Mario. They have been lucky: they found a long list of their ancestors stretching back through twenty generations.



*Copia: Catasto "leopoldino" del 1820. Si nota il Poggio indicato come **Osteria**. C'era ancora la stazione di posta, detta anche fermata della strada Romana.*

Reproduction: "Leopoldino" land office, year 1820. The Poggio is indicated as Osteria. There was still the "coaches inn" also called "stopover in the Romana

Capo Borgo

La zona di Torrenieri, dopo il 1315, per circa un secolo, non riuscì a risollevarsi. La ricostruzione del castello al Poggio, iniziò e poi proseguì, tanto che il Consiglio Generale della Repubblica di Siena deliberò nel 1324, l'esenzione di tutte le tasse per trent'anni. Seguirono ancora favorevoli "delibere", ma per il continuo guerreggiare e per le ondate di peste, i finanziamenti furono sempre scarsi.

Probabilmente fu in questo periodo che, assieme alla lenta ricostruzione dei fabbricati sul luogo della ex Torre Nera, i quali presero il nome di Capo Borgo, si costruirono, un po' distanziate fra loro altre case semifortificate, come il Castellare, la Castellina, il Borgo e il Mezzo Borgo.

Capo Borgo

After the year 1315 and for one century, the area of Torrenieri did not improve its conditions.

The reconstruction of the castle at the Poggio started and in the year 1324 the Governing Council of the Siennese Republic decided to apply an exemption there from all taxes for the next thirty years.

Many other resolutions followed but because of the continuous struggles and plagues, the financial support was never sufficient.

Most likely it was during this period that, together with the reconstruction of the buildings named as Capo Borgo near the former Black Tower, other semi-fortified houses were built all around the area such as the Castellare, the Castellina, the Borgo and the Mezzo Borgo.





*Foto: Castello sull'Asso, detto anche Castello Ballati.
Nel 1850 circa ci viene trasferita la fermata della strada, perché quella del "Poggio"
risultava troppo lontana dalla costruenda ferrovia Siena – Asciano – Grosseto.*

*Picture: The castle over the Asso river, called Castello Ballati.
In 1850 the coaches inn was established here because the one at the Poggio was too far from
the new Siena-Asciano-Grosseto railway.*

Il castello sull'Asso

Nei primi decenni del secolo XV da Montepulciano, paese dell'area fiorentina, e da altri castelli, provenivano a Torrenieri azioni di saccheggio e di disturbo, in particolare con assalti alle diligenze ed alle carrozze, mentre queste attraversavano la piana dell'Asso. La Repubblica di Siena, soprattutto per quest'ultimo motivo, deliberò di costruire un castello nuovo a Torrenieri. Ma, in contrasto con tutte le altre decisioni, che erano state prese nel corso di circa un secolo dalla stessa Repubblica, fu stabilito che tale Castello non venisse più costruito nella parte alta di Torrenieri, cioè a Capo Borgo, bensì proprio sulla riva del fiume Asso.

Così fu fatto. Ma occorsero altri cento anni per questa costruzione.

The Castle over the Asso River

In the first decades of the 15th century, Torrenieri was the scene of many robberies and attacks on stagecoaches which were travelling from Montepulciano, a town under Florentine control, through the plain of the Asso River, as well as from other castles. For these reasons, the Republic of Siena decided to build a new castle in Torrenieri. But compared to the previous resolutions taken over the past century by the same Republic, it was deliberated that this new Castle had to be built on the Asso riverside instead of on the hilltop of Torrenieri, in Capo Borgo.

After this decision, another hundred years passed before residents saw the new castle.





*Foto: Pietra con data.
Pietra situata sopra una ex colonna
in cantina, datata 1449, la cui
immagine è stata recentemente
riprodotta.*

Dimensioni: Cm. 70 x 35

*Picture: A stone with a date on it.
This stone lay on a column of the cellar, it is dated 1449. The image was recently
reproduced.*

Dimensions: cm. 70x35.

L'accordo francese

Verso la metà del XV secolo, la Repubblica di Siena si accordò con la Francia, per essere difesa in caso di aggressione. Fu in quel periodo che venne migliorata la strada per Roma: il fondo stradale, i ponti, i luoghi di sosta. In questo programma rientrò molto probabilmente anche la ristrutturazione dei fabbricati di Capo Borgo e la nuova destinazione come “fermata” per la via Francigena di Torrenieri. Durante i recenti lavori abbiamo trovato una pietra con la data 1449 che potrebbe confermare l'epoca dei lavori eseguiti in quel determinato periodo.

The French Agreement

By the end of the 15th Century, the Republic of Siena agreed with France upon protection in the case of attack. During this period, the road to Rome was improved: the roadbed, the bridges, the stopovers. This program provided for the refurbishing of the buildings in Capo Borgo and the new stopover of Torrenieri along the Francigena road. During the last works of refurbishing, we found a stone with the date of 1449 date on it, which most probably confirms the period during which these refurbishing operations started.



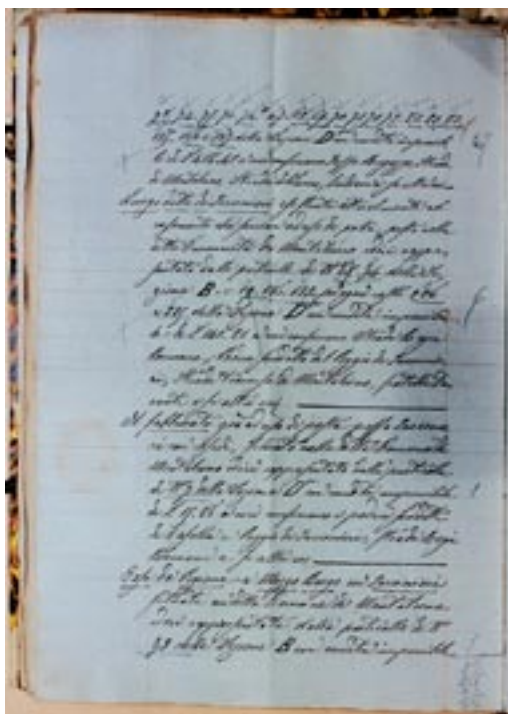


Foto: E' un estratto dell'atto notarile che elenca le particelle catastali destinate ad "uso di Posta"

Picture: An abstract from a legal deed which lists the parcel assigned as coaches inn.

La principessa

La medievale stazione di posta del Poggio di Torrenieri, detto anche Capo Borgo, aveva a disposizione duemiladuecento metri quadri di fabbricati e ben trentacinquemila metri quadri di piazzali.¹⁾ Ma, in occasione delle fermate di grandi personaggi, con tutto il loro seguito, erano appena sufficienti. Ad esempio: nel 1452 ci fece sosta la principessa Eleonora figlia del Re del Portogallo. Lei era in viaggio verso Roma, dove si sposò con il Re di Germania: l'Imperatore Federico III di Stiria. (Il quale, durante questo viaggio, fece sosta a San Quirico d'Orcia). La principessa, accompagnata da quaranta damigelle, sue sosia, dai dignitari di Corte, dalla scorta armata, e dai rappresentanti delle principali città e stati europei, disposti in un lungo corteo di circa centotrenta carrozze, si fermò e fece sosta, proprio alla "stazione postale" del Poggio del Poggio di Torrenieri, nella notte fra il primo ed il due di marzo del 1452.

The Princess

The medieval coaches inn of Poggio of Torrenieri, also called Capo Borgo, was composed of two thousand and two hundred square meters of buildings and thirty-five thousand square meters of open spaces. Anyway when popular people and their followers stopped, they were just sufficient. For example: in the year 1452 the princess Eleanor, the king of Portugal's daughter, stopped here. She was travelling to Rome to get married to the King of Germany: the Emperor Frederic the III of Styria (who during the same trip, stopped in San Quirico d'Orcia). In the night between March the first and the second 1452, the princess, accompanied by forty maids of honour, all her doubles, some courtiers, an armed escort in a long parade of a hundred and thirty coaches, stopped to have a rest in the coaches inn of Poggio of Torrenieri.

¹⁾(V. Arch. Stato Siena: Montalcino N° 29 G.2813 M.647, Torre N.p.182)





Foto: "Famiglia Piccolomini 1807" Stemma Piccolomini. Piastrella "segna proprietà" posta all'ingresso della cantina della "Famiglia Piccolomini - anno 1807". Dimensioni Cm. 50 x 40

*Picture: "Famiglia Piccolomini 1807" (Piccolomini family, 1807)
The coat of arms of the Piccolomini family. A tile marking their property at the entrance of the cellar. Year 1807.
Dimensions: cm. 50x40*

I Piccolomini

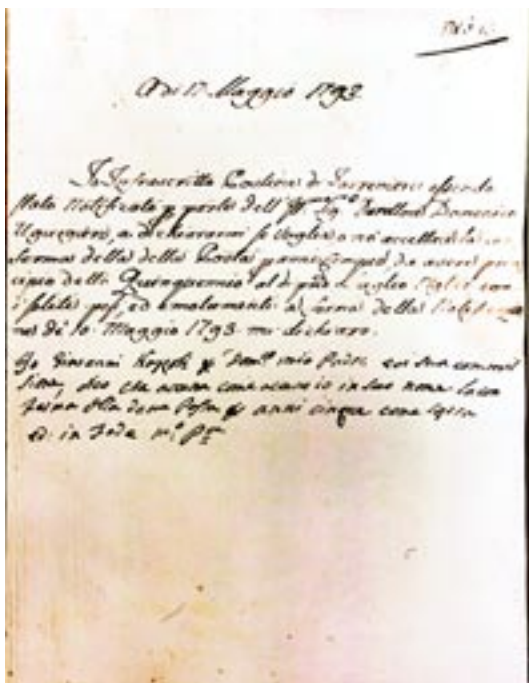
La linea principale della famiglia Piccolomini, quella del papa Pio II, che aveva il palazzo papale a Pienza ed il grande palazzo omonimo a Siena, fu proprietaria dal XV al XVIII secolo anche di una grande azienda di Montalcino. Questa aveva il centro aziendale al castello dell'Altesi e comprendeva anche i beni del Poggio di Torrenieri, i quali venivano affittati per il servizio della "stazione di posta". Ai primi del 1800, Agnese Piccolomini sposò il Sig. Ballati di Celamonti e portò in dote la proprietà del Poggio. Dal quel momento i prodotti agricoli non confluirono più al castello dell'Altesi, ma furono commercializzati direttamente.

The Piccolomini Family

The main line of the Piccolomini Family, from which Pope Pius the II owner of the Pope's palace in Pienza and the homonymous palace in Siena descended, also owned a big company in Montalcino from the 15th to the 18th Century. This company was located in the castle of Altesi and it included the properties of the Poggio of Torrenieri used as a coaches inn.

At the beginning of the year 1800, Agnese Piccolomini married a Mr. Ballati di Celamonti and she brought a dowry of the Poggio. Starting from that period, the agricultural products were sold and marketed directly from here instead of from the castle of Altesi.





Copia: Proroga Postiere.

17 maggio 1793

Io sottoscritto Postiere di Torrenieri
essendo stato notificato per parte
dell'Illustrissimo Direttore Domenico
Ugurgieri, a dichiararmi se voglia o no
accettare la conferma della detta Posta
per anni cinque, da avere principio
detto quinquennio al dì primo luglio
1793trè, con i soliti pesi ed emolumenti
a forma della notificazione nel dì
10 maggio 1793 mi dichiaro:
Io Giovanni Nozzoli per Domenico
mio Padre, con i soliti commissioni, dico
che accetta come accetto io in per suo
nome la conferma della detta posta per
anni cinque come sopra.
In Fede mi sottoscrivo.

A.S.S

Reproduction: Extension for the duties of the guardian of the coaches inn ("postiere")

May the 17th 1793:

The undersigned Guardian of Torrenieri requested by Your Excellency Director Domenico
Ugurgieri to confirm my will as to the acceptance of the management of this coaches inn for
another five years starting from July the first 1793, declares:

The undersigned Giovanni Nozzoli, son of Domenico, accepts with the same duties and
commissions the job of managing this coaches inn for another five years as indicated above.

Yours faithfully

A.S.S..

Il Pecci

"Nella strada che da Siena conduce a Roma, sopra di un poggio di facile accesso,
tutto coltivato a viti e olivi, e poco distante dal fiume Asso, risiede il piccolo Castello di
Torrenieri....."¹⁾

G. Pecci

Mr. Pecci

"On the road going from Siena to Rome, close to the Asso River, the Castle
of Torrenieri lies over a hilltop easily to be reached and planted with olive
groves and vineyards..."

G. Pecci

La suddetta descrizione del luogo dove si trova la cantina-museo di Montalcino, fatta
nel 1700, sembra uscita dalla penna di un visitatore passato di qui, in questo stesso
giorno.

¹⁾ "Famiglie, località, istituzioni di Siena e del suo Territorio"
del Cavalier Giovanni Antonio Pecci, patrizio senese del 1700

N° 181 p. 458 D.72 CC.391/394.

A.S.S.

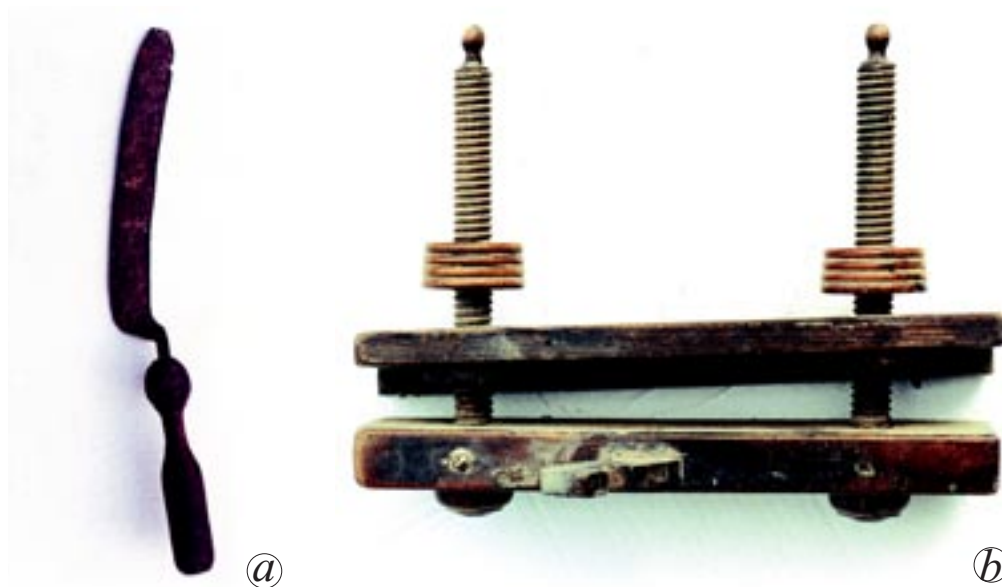


Foto a.: Scavasedi per vetri manuale.

Dimensioni: Cm. 25 X 4

Foto b.: Altro scavasedi a pialluzzino, fabbricato manualmente, in cui anche le viti sono realizzate in legno.

Dimensioni: Cm. 29 x 21 x 14

Pictures a: Manual etching tools for glass

Dimensions: cm. 25x4

b: Another hand-made grooving plane with screws made of wood.

Dimensions: cm. 29x21x14

La fine della mezzadria

Alla fine degli anni 1950 anche Luigi e Santa Ciacci, furono due dei tanti coloni che decisero di lasciare il podere di Asciano, dove la famiglia aveva abitato da oltre cento anni. Andarono a vivere con il figlio a Montalcino. Essi avevano una quantità enorme di roba. Volevano portarla tutta con loro. Erano gli anni in cui tutte le famiglie di campagna e tutte le fattorie facevano “pulizia” delle vecchie attrezzature. Fu detto loro di conservare il meno possibile della vecchia roba, perché questi vecchi arnesi ed attrezzi non sarebbero serviti più. Ma gli anziani Ciacci non seguirono alla lettera i consigli ed interi camion di roba furono portati da Asciano a Montalcino.

The end of the sharecropping

By the end of the 50's, Luigi and Santa Ciacci decided, as did many other tenant farmers, to leave their farmland located in Asciano where the family had lived for more than a hundred years. Together with their son, they settled in Montalcino. They had a huge quantity of old objects. They wanted to carry everything with them. At that time, many farmers and farmhouses were throwing away many old tools. They were told to keep a bare minimum of objects, as because none of them would be used again in their future lives. But the old Ciacci family decided to follow their own thoughts and they brought with them trucks full of objects from Asciano to Montalcino.





*Foto: Capifuochi, trespate e molle.
Rudimentale ma caratteristica manifattura in ferro battuto.
Dimensioni capifuochi: Cm. 32 x 25 x 64.
Dimensioni trespate: Cm. 32 x 6.
Dimensioni molle: Cm. 46 x 4.*

*Pictures: A cast iron fireback, a cast iron base and springs
Rudimentary pieces in cast iron .
Dimensions of cast fireback : cm. 32x25x64
Dimensions of cast iron base: cm. 32x6
Dimensions of springs: cm. 46x4*

La roba vecchia

Nei primi anni del 1960 i poderi di campagna si svuotarono uno dopo l'altro. Le destinazioni delle persone furono molto diverse: alcune buone, altre mediocri, qualcuna anche cattiva.

I coniugi Ciacci, appena sessantenni, dicevano di trovarsi bene ad Abbadia Ardenga. Furono a diretto contatto con operai, i quali, anche loro avevano lasciato il podere da poco. Si crearono ben presto stima, collaborazione ed amicizia. Facevano gratuitamente tanti piccoli servigi e lavori. Non si fermavano mai. Usavano sempre i loro attrezzi portati dal podere.

Fu in quel periodo che riuscirono a trasmettere alle persone vicine l'amore per il tempo trascorso come coloni e per la vecchia roba.

The old tools

At the beginning of the 60's, many farmhouses, one after another, simply emptied out. The destinations of their inhabitants were varied, some good, some others ordinary or very bad.

Mr and Mrs Ciacci, sixty years old, liked Abbadia Ardenga. They had a direct contact with workers who had left their old farmhouses as well. Soon they were linked by friendship, esteem, and collaboration. They worked for free but they worked hard. The old tools they had brought from their former farmhouses were still used.

In that period they passed on their love for their job as share-croppers and their love for old tools to their closest friends.





LA CANTINA ED IL VINO THE CELLAR AND THE WINE

*Il vino è stato da tempo immemorabile un elemento di rilievo per questa zona.
Abbiamo tanti oggetti dei quali ne descriviamo, quasi a caso, alcuni.*

For a long time wine had been the masterpiece of this area. Considering the amount of tools and machines related to the wine making process we chose a selection, which will be described in the following pages.



Foto: Damigiana

Dimensioni: Cm. 68 x Ø 58 max - lt. 53

Picture: a demijohn

Dimensions: cm. 68x max 58 in diameters- 53 litres

La damigiana

La damigiana è rimasta come un tempo. Solo la veste è cambiata. Fino al 1950/60, le damigiane venivano rivestite con vimini intrecciati, grosse corde di vegetali e tavole di legno in fondo. Erano talvolta opere d'arte. Oggi la plastica ha sostituito tutto. Molte persone si chiedono perché le damigiane vengono costruite con questa capacità di circa cinquantatre litri. Il motivo è semplice: è una derivazione diretta della vecchia misura agraria del "barile" (litri 52,5) in uso prima del sistema metrico decimale. (litri 52,5) in uso prima del sistema metrico decimale.

The demijohn ("Damigiana")

The demijohn is the same as it was in the past. Only some materials have been changed. Until the years 1950/1960, all demijohns were covered with wicker baskets, ropes and some wooden panels placed in the bottom part. Often they were masterpieces. Today plastic has substituted almost all materials. A lot of people are still wondering why a demijohn has a capacity of 53 litres. The reason is simple: this capacity comes from the old agrarian measurement system called barrel ("barile") which was used before the introduction of the metric system.





Foto: Botte
Dimensioni: variabili Cm. 58 x Ø 56.

Picture: a barrel
Dimensions: varying, cm. 58x 56 in diameter.

La botte

Il più diffuso e noto contenitore in legno per vino. Probabilmente affonda le sue origini nella preistoria, quando avrà sostituito, come contenitore, i tronchi di albero. La sua forma classica è affusolata da due parti con un foro di entrata in alto e uno sportello in basso. Nel periodo della mezzadria (dal XV sec. d.C. alla prima metà del XX sec. d.C.) non vi erano di grosse dimensioni, in media si costruivano da dieci a venti ettolitri. Il legno usato era molto vario: gelso, ciliegio, susino e soprattutto castagno.

The barrel ("Botte")

It is the most common and the best known wine container. Most likely it was introduced in prehistory, when it started to be used instead of tree trunks. Usually it has a tapering shape on the two sides with a hole on the top and a small door at the bottom. During the share cropping period (from the 15th century AD to the beginning of the 20th century AD), they did not have huge dimensions, but the average was ten/twenty hectolitres. The kind of wood used was mostly chestnut, and also mulberry, cherry, and plum.





Foto: Tino

Dimensioni: Cm. 154x Ø 170 / Ø 200

Picture: a vat

Dimensions: cm. 154x 170/200 in diameter.

Il tino

Comunissimo recipiente di cantina. Era costruito in legno, con cerchi in ferro, veniva usato principalmente per far fermentare l'uva. In qualche caso veniva coperto ed usato anche per contenere il vino. Molti locali dove un tempo erano i tini, hanno conservato il nome di "tinaia" anche se magari oggi c'è un ristorante, un albergo, un paese.

The vat ("Tino")

It is a common container used in the cellar. It was made of wood and iron staves, and it was used mostly for fermenting the grapes. Sometimes it was covered on top and used to hold wine as well. The rooms where once a upon a time these vats were kept were called fermentation rooms ("tinaie"). Nowadays, many of the buildings provided with fermentation rooms are not cellars anymore but they have been converted into restaurants, hotels or villages.





Foto a.: Pigiatrice

Dimensioni: Cm. 143 x 90 x 104

Foto a. in basso: Mostella

Dimensioni: Cm. 32 x Ø 58 max

Foto b.: Mostellino

Dimensioni: Cm. 25 x Ø 25 max

Pictures: a: a crusher and at the bottom a wooden container

Dimensions: cm. 143x 90x 104 and cm. 32x 58 max in diameter.

b: a wooden pot

Dimensions: cm. 25x 25 max in diameter.

La pigiatrice

detta anche macine dell'uva

Anche se era naturalmente “a mano”, fu la prima macchina della cantina. Sostituì la pigiatura fatta con i “mosticchi” e con i piedi. Questo modello è raro perchè ha e con i piedi. Questo modello è raro perchè ha un meccanismo che fa girare i rulli a due velocità diverse. L'uva non veniva solo schiacciata, ma subiva una pressione di slittamento che apriva in modo migliore i singoli acini. Aveva inoltre i rulli in legno.

The crusher (“Pigiatrice”)

Also called grape millstone

After the wine treaders and the manual pressing with sticks (“mosticchi”), the crusher became the first manual machine used in the cellar for pressing grapes. This model is rare because it has a mechanism which allows the rollers to spin at two different speeds. At once, the grape was crushed and through the pressure slippage, the single grape was better opened.

La mostella

Contentitore in legno per raccogliere l'uva “pigata”.

The wooden container (“Mostella”)

It was a wooden container to collect the pressed juice.

Il mostellino

Vasetto in legno per prendere l'uva dalla mostella.

The wooden pot (“Mostellino”)

A small wooden pot to siphon off the pressed juice from the wooden container.



a

b



Foto a.: Strettoio

Dimensioni: Cm. 125 x Ø 60 max

Foto b.: Barile

Dimensioni: Cm. 43 x 35 x 70

Pictures: a: a wedged clamp

Dimensions: cm. 125x 60 max in diameter.

b: a cask

Dimensions: cm. 43x 35x 70

Lo strettoio a zeppe

Semplice ma molto diffuso attrezzo per spremere l'uva e la vinaccia.

The wedged clamp ("Strettoio a zeppe")

An easy and widespread tool used for pressing the grapes and grape skins.

Il barile

Contenitore in legno per movimentare il vino.

The cask ("Barile")

A wooden container for storing wine.





Foto a.: Imbottatoia per vino
Dimensioni: Cm. 29 x 21 x 54
Foro di uscita Cm. Ø 4
Foto b.: Imbottatoia per uva
Dimensioni: Cm. 40 x 42 x 42
Foro di uscita Cm. 16 x 16

Pictures: a: a funnel for wine
Dimensions: cm. 29x 21x 54
Hole cm. 4 in diameter.
b: a funnel for grapes
Dimensions: cm. 40x 42x 42
Hole cm. 16x 16

L'imbottatoia per vino

Era un robusto tronco di legno scavato e forato al centro e serviva come imbuto per le botti. Doveva sostenere il barile, quando gli veniva rovesciato sopra, pieno di vino.

The funnel for wine ("Imbottatoia per vino")

It was a robust dug-out trunk with a hole in the middle, which was used as a funnel over the casks. It supported the barrel when this was put on top of the casks to fill them with wine.

L'imbottatoia per uva

Era un imbuto con una uscita molto grande. Serviva per mettere l'uva macinata nelle botti. Il suo uso era specifico per il cosiddetto "governo del vino all'uso toscano". Infatti attraverso questo grosso imbuto si metteva dell'uva nella botte del vino per provocare una nuova fermentazione.

The funnel for grape ("Imbottatoia per uva")

It was a big funnel used to fill the casks with the crushed grapes. Specifically in Tuscany, it was also used to add more grapes to a cask in order to induce new fermentation.





Foto a.: Bollitore

Dimensioni: Cm. 28 x 10

Foto b.: Colmatore

Dimensioni: Cm. 30 x 14

Pictures: a: a kettle

Dimensions: cm. 28x 10

b: a cask filler

Dimensions: cm. 30x 14

Il bollitore

Era un tubo di ferro ricurvo; da una parte inserito nel tappo sopra la botte e dall'altra immerso in un barattolo di acqua. Era una forma molto povera usata dai contadini per fare uscire l'aria dalla botte. Presentava dei rischi. In caso di rapido abbassamento di temperatura il vino poteva calare dal detto tubo e aspirare l'acqua rugginosa del barattolo provocando la "casse ferrica", vino che diventa nero all'aria.

The kettle ("Bollitore")

It was a curved iron pipe; one side was inserted in the cap over the cask and the other side was plunged into a can filled with water. This was a rudimentary tool to allow air and oxygen to escape from the casks, but it was risky because if the temperature rapidly went down, the wine could suck up the rusty water from the can, leading to an oxidation process (called "casse ferrica"), in which the wine would become black in colour once in contact with air.

Il colmatore

Era come lo è oggi, un accessorio indispensabile della cantina. Serviva a fare uscire dalla botte il gas della fermentazione. Ma aveva anche la funzione di tenere sempre pieno il vaso vinario ed infine forniva una rapida visione del livello del vino.

The cask filler ("Colmatore")

Today as in the past, it is an essential tool in every cellar. It lets the gases formed during the fermentation process escape from the cask. It is also used to fill the cask and to control the wine level from outside.





FotoMG a.: Veduta dell'enoteca all'interno della "cantina".

FotoMG b.: Bottiglia vino, anno 1955, della collezione vini Abbazia Ardenga.

FotoMG c.: Particolare della "Enoteca Brunello".

*Picture by MG: a: the stock of vintage wines inside the cellar.
Picture by MG: b: a wine bottle, vintage 1955, from the private collection of Abbazia Ardenga.*

Picture by MG: c: a detail of the stock vintage wines

L'enoteca

Su appositi scaffali, ricavati con le "doghe" delle vecchie botti, sono sistemate le bottiglie di vino Brunello di Montalcino di tutte le aziende che, negli anni 1970 e precedenti, producevano e commercializzavano già questo vino. Inoltre, per quelle aziende che in quei primi anni usarono etichette diverse, c'è la collezione delle varie etichette usate.

The stock of vintage wines ("Enoteca")

Old staves are used here as shelves on which bottles of Brunello di Montalcino, produced and sold by various companies since the year 1970, still lie. We still have the very first labels from those companies which changed them over the years.





*Foto: Pompa manuale del vino.
Dimensioni: Cm. 120 x 150 x 30*

*Picture: a manual pump for wine
Dimensions: cm. 120x 150x 30.*

La svinatura

Una antica pompa manuale a stantuffo per vino con relativi tubi e cannella.

La svinatura era una operazione attesa e desiderata, ma al tempo stesso abbastanza faticosa.

Dal tino, attraverso la cannella, il vino cadeva nella mostella e da qui, con il mostellino, si riempiva il barile, sistemato sopra un'altra mostella. Quando quello era pieno, un uomo se lo caricava sulla spalla e saliva su per una scala fino al sopra della botte, dove era sistemata l'imbottatoia; vi si rovesciava sopra e, appena vuotato, si andava a prenderne un altro.

Con questa macchina, restando comodamente con i piedi per terra, con il solo movimento dei bracci, si poteva inviare il vino dove si voleva.

The drawing off ("Svinatura")

An old manual pump with a plunger, pipes and a spigot.

The drawing off was an important and laborious step of the wine making process. From the vat, through the spigot, wine poured down into the wooden container. Through the small wooden pot, the barrel put over another wooden container, was filled. Once filled, a man carried the barrel on his shoulders and stepped up to the top of the cask to fill it through the funnel for wine and then he went back down to start the process again.

With this machine, without moving anything but ones' arms, wine could be transferred easily everywhere.





*Foto: Vasche d'acciaio.
Dimensioni: Cm. 350 x Ø 250*

*Picture: the stainless steel tanks.
Dimensions: cm. 350x 250 in diameter.*

La vinificazione

La cantina museo dispone logicamente, anche delle più moderne attrezzature e di adeguati locali. Ne sono un esempio le macchine per l'imbottigliamento ed il confezionamento del vino, i locali di affinamento in bottiglia, le stanze per appendere l'uva con la quale viene fatto il vinsanto. Naturalmente oltre alla dotazione delle botti in pregiato legno di rovere, c'è il locale di vinificazione, con le moderne vasche in acciaio.

The wine making process ("Vinificazione")

The museum-like cellar has specialized rooms and modern technology for the wine making process. For example the bottling and labelling machines, the rooms for the ageing in the bottles, and some special rooms where we hang those grape bunches used for producing the dessert wine (called "Vin Santo"). For the wine making process, precious Slavonia oak casks as well as stainless steel vats are used.



I FABBRICATI *THE BUILDINGS*

I fabbricati nella parte esterna, non hanno particolari attrazioni; anzi risultano anonimi e con aspetto dimesso. Ma attraverso la visita si può rilevare ed apprezzare la notevole mole di elementi storici e architettonici presenti.

The external buildings seem to be anonymous and old, but inside they hide the core of the cellar which is rich in historical and architectural elements you can enjoy during your visit.



Foto: Porta della cantina
Dimensioni: Cm. 340 x 260.

Picture: the door of the cellar
Dimensions: cm. 340x260

La porta della cantina

Porta riparata di recente in cui sono state mantenute le parti originali. Da notare alcune tavole costruite con solo arnese da taglio, il catorcio con piccole incisioni decorative e la serratura a doppia chiave.

The door of the cellar

The original parts of door have been recently refurbished. Some panels have been made with just one cutting tool. The latch has some engravings and a double key lock.



Foto: Via Romana.

Picture: the Romana Road.

L'esterno della cantina museo

La via Romana, o statale N.2, o Cassia, a lato dei fabbricati della “Cantina”, a Torrenieri – Montalcino.

La parte storica si trova all'interno dei muri perimetrali attualmente visibili. Si nota, sul basso del primo fabbricato, una parte della cupola del pozzo di cantina.

The external view of the museum-like cellar

The Romana Road, also called “Statale n° 2” or “Cassia Road”, runs next to the cellar, in Torrenieri-Montalcino.

The old historical part lies inside the external boundary walls. In the bottom of the first building, the dome of the inside well is still evident.





Foto: Coperture per tetti.
Dimensioni: Cm. 47 x 35

Picture: a tile
Dimensions: cm. 47x 35

Le coperture per tetti.

Fra le tegole ed i coppi usati per la copertura dei tetti sono stati trovati disegni o scritte di vario genere. Il fornaciaio di questa tegola si lamentava che, a causa di un inverno senza pioggia, aveva gran miseria.

"A dì 17 maggio 1817. Io Francesco Sclavi dalle Serre feci. Nell'anno suddetto non piove mai. E si aveva gran miseria."

Tiles for roofs

Under the tiles and pantiles ("coppi") used to cover the roofs, various paintings and writings have been found.

The kiln owner of this tile complained because an autumn without rainfall caused his misery.

"May the 17th 1817. The undersigned Francesco Sclavi from Serre. In this year it never rained. This caused misery"





FotoMG: Cunicolo.

Dimensioni: Cm. 280 x 84 x 650

Picture by MG: an underground passage.

Dimensions: cm. 280x 84x 650.

I sotterranei

Il vecchio cunicolo sotterraneo, recentemente scoperto nella cantina, fra i fondamenti della ex torre nera.

Alla fine del XX secolo, durante i lavori per il ripristino delle condizioni igienico sanitarie della cantina, mentre si disponevano le tubazioni di scarico, alcuni operai scoprirono che sotto il pavimento esistevano dei manufatti. Erano ripieni di sassi, calcinacci e rottami vari.

Fu passata la voce a tutto il paese. Vi fu sorpresa. Nessuno aveva mai sentito dire, nemmeno dai propri antenati, che al Poggio vi fossero dei locali sotterranei. La successiva ripulitura portò alla luce una stanza con pareti e mattoni, dalla quale si dipartiva un lungo cunicolo, parallelo alla cassia in direzione di Siena.

The underground passages

The old underground passage has been recently discovered in the cellar, in the basement of the former Black Tower.

By the end of the 20th century, during the work to maintain standards of cleanliness in the cellar and to adapt the drainpipes, some workers found artefacts under the floor. They were full of stones, flakes of plaster, and miscellaneous scraps.

By word of mouth, the entire village got to know this and all were surprised. Nobody had ever heard from their ancestors that at the Poggio there were underground passages. After cleaning, a new room with walls and bricks came out and from it a long passage started parallel to the Cassia road in the direction of Siena.





I TERRENI THE SOIL

Le colture agrarie in tempo di mezzadria erano molto varie, perché dovevano soddisfare il più possibile le necessità della famiglia contadina. Gli attrezzi sono numerosi e, nel XX secolo si sono evoluti e diversificati. Faremo seguire solo qualche campione.

In the sharecropping times, there were several agricultural crops because they had to satisfy the needs of entire families. There were many tools which were developed and changed in the 20th century. In the following pages some samples will be described.



FotoMG: Campioni di terreno.

Epoca: 1960

Dimensioni: Cm. 26 x 10 x 90

Picture by MG: Soil samples

Period: 1960

Dimensions: cm.26x10x 90

Il terreno dei vigneti

Campionatura dei terreni di Abbadia Ardenga – Montalcino, prelevati a circa un metro di profondità, durante la lavorazione profonda per l'impianto dei vigneti.

L'azienda di Abbadia Ardenga - Poggio ha la direzione aziendale e le cantine, come già detto, a Torrenieri, mentre i vigneti sono stati impiantati in una zona più favorevole sia per i terreni sia per il microclima, cioè vicino all'antica omonima Abbazia. Distanza circa cinque chilometri dal luogo in cui si trova la cantina museo.

The soil of the vineyards

Some samples of the soil in Abbadia Ardenga-Montalcino taken at a depth of one meter during the soil preparation for planting vineyards.

The company Abbadia Ardenga has its offices and cellar in Torrenieri, whilst the vineyards have been planted in another area which has better soil conditions and microclimate, closer to the Abbey of the same name. They are five kilometres far from the museum-like cellar.





*Foto a.: Parco.
Foto b.: Crete senesi.*

*Pictures: a: the park
b: the Clay Hills*

Il parco

Dalla collina, in cui è situata la cantina, sono visibili, oltre a Montalcino e Siena, i caratteristici paesaggi toscani e la zona della Valdarbia.

The park

From the hilltop where the cellar is located, one can see typical vistas of the Tuscany countryside such as the Valdarbia, as well as the towns of Montalcino and Siena.

Le crete senesi

Il paesaggio circostante è molto vario. Soltanto a pochi chilometri dalla cantina ci sono le caratteristiche “crete”. Nei piccoli fondovalle delle quali si raccoglie il pregiato “tartufo bianco delle crete senesi”.

The Clay Hills

All around varied sceneries. A few kilometres away from the cellar one finds the typical Clay Hills. Precious white truffle renowned in the Clay Hills grows at the bottom of their valleys.





*Foto: Aratro.
Dimensioni: Cm. 70 x 80 x 400*

*Picture: a plow
Dimensions: cm. 70x 80x 400*

L'aratro

E' il più antico attrezzo per rompere il terreno con l'aiuto del bestiame. In origine era sicuramente costituito da un tronco di albero. Poi l'uomo ha aggiunto delle parti in ferro nei punti di maggior consumo o di maggiore stabilità.

The plow ("Aratro")

It is the oldest tool to break up the soil, using the cattle's help. Originally it was built with a trunk: later on, men added iron particles in the points of wear and tear or in the points of main stability.





*Foto a. Falciatrice
(particolare)
Dimensioni: Cm. 180 x
400*

*Foto b. Granchino
Dimensioni: Cm. 12 x 18
(dell'intero erpice: Cm.
150 x 90)*

*Pictures: a: a manual
mower (detail)
Dimensions: cm. 180x 400
b: a clamp
Dimensions: cm. 12x 18
The total dimensions with
the harrow: cm. 150x 90*

La falciatrice

Era una specie di piccolo carro a due ruote trainato da buoi, con una lama laterale che, attraverso il movimento delle ruote, effettuava la falciatura. Queste macchine costruite da industrie estere, comparvero ai primi del 1900. Erano molto semplici e non eccessivamente costose, ma la povertà delle famiglie non era in grado di acquistarle. Con la crisi del 1929 calò la forza lavoro nelle campagne e ci fu una conseguente spinta al suo acquisto e al suo uso comune.

Quella nella foto è la "tavola". Era avvitata in cima alla parte falciante e allontanava l'erba falciata da quella ancora da falciare.

The manual mower ("Falciatrice")

It was similar to a two wheel cart drawn by two oxen with a side blade which, through the wheels' movements, cut the grass. These machines produced abroad, arrived here in the year 1900. They were simple and not very expensive, but families were too poor to afford to buy them. With the crisis of the year 1929, the labour in the countryside decreased, and as a consequence people were persuaded to buy and use them. The detail shown in the above picture is a panel screwed on top of the cutting piece, which pushed away and separated the cut grass from the uncut grass.

Il granchino

Era un particolare erpice in ferro che risaliva al 1800. Si diffuse con l'introduzione della pratica di trasemina delle foraggere nei campi di cereali. Questo era specifico di tale operazione. Poteva interrare i piccoli semi (trifoglio, lupinella, sulla, erbamedica) senza danneggiare troppo le piantine di grano. Verso il 1930, la gran "fame di grano" dell'Italia fece diminuire l'uso della "trasemina" e di conseguenza quello di questo erpice.

The clamp ("Granchino")

It was a kind of iron harrow which went back to the year 1800. It spread widely with the introduction of the new sowing technique (called "trasemina") to sow the fodder plants in between the cereal fields. This tool was specifically used for that technique. It could plant small seeds (clover, sainfoin, sulla, alfalfa) without damaging the little wheat plants. By the end of the year 1930, the increasing need of wheat all over Italy led to abandon the "trasemina" technique and consequently the use of this clamp as well.



Foto: Mietilega
Dimensioni: Cm. 250 x 300 x 350

Picture: a reaper binder
Dimensions: cm. 250x 300x 350

La mietilega

Macchina abbastanza complessa. Serviva per mietere il grano e legarlo in piccoli fasci. In prossimità della parte falciata lasciava un “corridoio” libero in modo da poter passare nuovamente a mietere, senza bisogno di altre persone. Veniva trainata dai buoi. Sulla macchina occorrevano due sole persone compreso il “bifolco”. Si diffuse negli anni 1940/50. Il suo impiego fu relativamente breve perchè venne sostituita dalla mietitrebbia.

The reaper binder (“Mietilega”)

This machine was quite complex. It was used to reap wheat and to bind it in small bales. In the scythed area, it left a free “corridor” in order to reap the field a second time without other people’s help. It was drawn by oxen. A man and a shepherd (called “bifolco”) for the two oxen, were sufficient to do this job. It widespread in the 40’s and in the 50’s, but soon this machine was replaced by the combine harvester (called “mietitrebbia”).



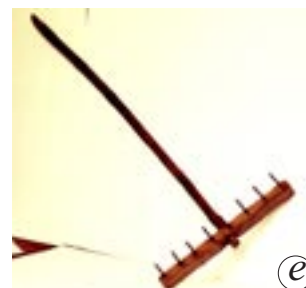


Foto a.c.d: Forconi
Cm. 155 (con manico)
Foto b.: Pala
Cm. 26 x 33
Foto e.: Rastrello
Cm. 140 x 50
Foto f.: Zappe
Cm. 22 x 12

Pictures: a-c-d: some pitchforks
Dimensions (with handle): cm. 155
b: a shovel. cm. 26x 33
e: a rake, cm. 140x 50
f: some hoes, cm. 22x 12

I forconi, le pale, i rastrelli e le zappe

Esistevano molti altri attrezzi manuali che non hanno bisogno di spiegazione in quanto molto noti e di facile identificazione; anche se quelli usati fino al 1950 circa, avevano tutti qualcosa di diverso da quelli di oggi.

Pitchforks, shovels, rakes and hoes ("Forconi, pale, rastrelli, zappe")

There were also many manual tools which are still well known and easy to recognize. That said, those used until the 50's seem to have something different from those used today.





L'OLIAIA E L'OLIO
THE OIL STORE-ROOM AND THE OLIVE OIL PRODUCTION

L'azienda, già dotata di attrezzature proprie per l'estrazione dell'olio, oggi, anche per ragioni di spazio, si avvale di frantoi esterni

The company has always had the machines for olive oil extraction and production, but today it prefers to make use of external oil mills.



Foto: Vasi per l'olio.

Provenienza: oliaia

Poggio

Capacità: Kg. 400 – 600

Altezza: Cm. 95 – 125

Diametro : Cm. 64 – 90

Picture: Jugs for olive oil
From the oil store-room of
the Poggio

Capacity: Kg. 400-600

Height: cm 95-125

Diameter: cm. 64-90

I vasi per l'olio.

Contentitori in laterizio per l'olio di oliva internamente vetrificati.

The jugs for olive oil ("Vasi per l'olio)

Containers for olive oil: the inside is made in glass and the outside in terracotta.





Foto: Barile da olio.

Dimensioni: Cm. 31 x 25 x 54

Capacità, in olio di oliva, libre toscane n°60, pari a chilogrammi 19 circa.

Picture: a barrel for olive oil

Dimensions: cm. 31x 25x 54

Capacity: in olive oil 19 kilograms; comparable to 60 Tuscan 'libra'.

Il barile da olio.

Come per il vino anche l'olio veniva commercializzato con il barile. Aveva la stessa forma, ma era di una capacità molto più piccola ed in genere aveva i cerchi in ferro.

The barrel for olive oil ("Barile da olio")

Like wine, olive oil was sold and commercialized by using barrels. Usually it has the same wine barrel shape with less capacity, and the outside has iron staves.





Foto: Macina

Dimensioni: Cm. 37 x Ø 127 foro 26 x 24

Picture: a millstone

Dimensions: cm. 37x 127 in diameter, hole cm. 26x 24

La macina o macine da olive

Era una grossa ruota di sasso ed aveva un foro quadrato al centro. Lavoravano in coppia e servivano a schiacciare le olive per estrarre l'olio. Recentemente sono state rivalutate e molti frantoi sono tornati a questo tipo di lavorazione. Anche al Poggio di Torrenieri c'è stato un frantoio per olive a macine. Risale alla metà del 1800.

The millstone ("Macina") Also called millstone for olives

It was a huge wheel of rock with a square hole in the middle. There were two wheels working together to press the olives and to extract oil. Recently many oil mills are re-valuing this kind of processing. Also at the Poggio of Torrenieri, there was one millstone dated 1800.





Foto: Orcio
Dimensioni: Cm. 95 x Ø 64 max

Picture: a jug
Dimensions: cm. 95x 64 max in diameter.

L'orcio

Era un vaso in terracotta per contenere l'olio ed aveva una forma particolare. All'esterno veniva abbellito con disegni geometrici o floreali, generalmente veniva scritto anche il nome della ditta costruttrice. All'interno era abilmente vetrificato.

The jug ("Orcio")

It was a vase in terracotta particularly shaped for storing olive oil. The outside was decorated with geometric and floral designs and usually the name of the company which produced the oil appeared there. The inside was made of glass.





LA VIGNA E L'OLIVETO
THE VINEYARDS AND THE OLIVE GROVES

Le colture arboree hanno oggi, anche se in misura minore di quanto necessitava in passato, un gran bisogno di lavoro manuale. La vanga, la zappa, le forbici, il seghetto, i vari arnesi da taglio sono solo alcuni dei molti attrezzi usati.

Today the arboreal cultivations need less manual work than the past. The spade, the hoe, the scissors, the hacksaw and the various sharp tools are some of the most used ones.



Foto: Paniere con uncino.
Dimensioni: Cm. 26 x 38 x 63

Picture: a hooked basket
Dimensions: cm. 26x 38x 63

Il paniere uva
o paniere con l'uncino

Era il contenitore per vendemmiare. Per evitare danneggiamenti da parte degli animali le viti venivano allevate ad oltre un metro da terra. Questo paniere si agganciava all'albero e si riempiva di uva. La scelta, in due o più categorie di qualità diversa, si effettuava mentre si scaricava sui bigonci. Altro contenitore per la raccolta, anche se meno usato, era il "corbelletto" costruito in listelli di castagno.

The basket for grapes ("Paniere uva o con l'uncino")
Also called the "hooked basket"

It was a container used during the harvest time. In order to prevent animal damage to the vineyards, these were planted one meter above the ground level. This basket was hung from a tree and was filled with grapes. The first and second selections of grapes was made while filling the large tubs ("bigonci"). Another container, but less used during harvest time was a basket made of chestnut strips ("corbelletto").





Foto a.: Acero.

Foto b.: Scaleo.

Dimensioni: Scaleo Cm. 190 x 36

Pictures: a: a maple tree

b: a stepladder

Dimensions: cm. 190x 36

L'acero e lo scaleo

Uno degli alberi di sostegno delle viti in uso fino al 1950 e la particolare scala per raccogliere l'uva.

The maple tree and the stepladder ("Scaleo")

Until the year 1950, the maple tree was a support for the vineyards and the stepladder was leant against it for picking the grapes.



FotoMG: Veduta Abbazia.

Picture by MG: a view of the Abbey

Uno degli ultimi vigneti impiantati ad Abbazia Ardenga

Vi sono stati applicati i più recenti risultati della tecnica e della ricerca, fra cui l'alta densità di viti per ettaro.

One of the latest vineyards planted in Abbazia Ardenga

For planting these new vineyards, the latest results of both technique and research have been applied, as for example the high density per acres.





Foto a.: Potaiolo

Dimensioni: Cm. 32

Foto b.: Forbici

Dimensioni: Cm. 25 x 8

Pictures: a: a pruning knife

Dimensions: cm. 32

b: scissors

Dimensions: cm. 25x 8

Il potaiolo

detto anche “potatoio”, “roncola”, “roncolaccio” e simili.

Questo, con il seghetto e le forbici, costituiva l’attrezzatura classica per la potatura secca dei vigneti. Esistevano delle variazioni di forma ed era individuato con nomi diversi da zona a zona, ma gli elementi essenziali erano sempre i soliti: due lame da taglio di cui una diritta e una terminante a falce. Con l’allevamento della vite alta da terra era molto usato per dimensionare i rami degli alberi da sostegno.

The pruning knife (“Potaiolo”)

Also called with several synonyms such as “billhook” (“Roncola”)

The pruning knife, together with the small handsaw and the scissors, were the traditional tools for pruning the dry vineyards. They came in different shapes and farmers used to name them with several synonyms which differ according to the local dialects, but the basics were the same: two blades, one flat and the other one curved like a sickle. It was useful for pruning the leaves and the branches of those trees supporting the vineyards when these were planted above ground level.

Le forbici

Comunissimo arnese per il taglio di piccoli rametti. Molto usato per la potatura secca e verde della vite. Fa parte di quel gruppo di attrezzature che sono state valide in ogni tempo e in ogni ambiente, e le variazioni di funzionamento e di forma sono molto modeste.

The scissors (“Forbici”)

A typical sharp tool used to cut small branches both in the dry and green vineyards. Changes in shape have been rare throughout the centuries and areas.





*Foto a.: Vigneti.
Foto b.: Una vecchia vite.*

*Pictures: a: Some vineyards
b: an old vineyard*

I vigneti

Una veduta dei vigneti iscritti per la produzione del vino “Brunello di Montalcino” ad Abbadia Ardenga. Sullo sfondo è riconoscibile la città di Montalcino.

The vineyards

A panoramic view of those vineyards registered for the legal production of Brunello di Montalcino wines. The town of Montalcino is visible in the background.

La vite

Parafrasando il detto toscano che “*gallina vecchia fa buon brodo*” si può dire che “*vite vecchia fa buon vino*”.

L'Azienda ha alcuni vigneti con viti di oltre venticinque anni di età.

The old vineyards

Paraphrasing an old Tuscan saying “A good broth may be made in an old pot” we can say of wines that “A good wine may be produced from an old vineyard”.

Some vineyards belonging to Abbadia Ardenga are more than twenty-five years old.





(a) (b)



Foto a.: Stagna

Dimensioni: Cm. 45 x 36 x 16

Foto b.: Solfatrice

Dimensioni: Cm. 42 x 32 x 20

Foto c.: Colino del rame

Dimensioni: Cm. 18 x 22 x 40

Pictures: a: a tin-plate

Dimensions: cm. 45x 36x 16

b: a sulphurator

Dimensions: cm. 42x 32x 20

c: a strainer for copper

Dimensions: cm. 18x 22x 40

La stagna

detta anche pompa o pompa del rame

Era un serbatoio di acqua con inserita una pompa a manovella. A mezzo di due cinghie veniva portato in spalla. Serviva a bagnare tutta la vegetazione delle viti con una miscela di solfato di rame e calce disciolti in acqua. Ciò per prevenire una malattia fungina, detta “muffa grigia” (peronospora). Una macchina simile era la “solfatrice”, ci si distribuiva lo zolfo in polvere contro la “muffa bianca” (oidio) sempre della vite.

The tin-plate (“Stagna”)

Also called pump or pump for copper

It was a water tank with a manual pump. Using two belts, it was carried on the men's shoulders. It was used to sprinkle a mixture of water, blue vitriol and calcium on the vineyards. This process was meant to prevent fungal diseases such as grape mildew (Peronospora). A similar machine, the sulphurator (“solfatrice”) sprinkled sulphur to prevent oidium (Oidio).

Il colino

Serviva a filtrare l'acqua “ramata”.

The strainer (“Colino”)

It was used to filter water with the blue vitriol in it.





Foto a.: Mosticchi

Dimensioni: Cm. 160

Foto b.: Bigoncio

Dimensioni: Cm. 63 x 43

Pictures: a: some sticks

Dimensions: cm. 160

b: a large tub

Dimensions: cm. 63x 43

Il mosticchio

Usato per “pigiare” l’uva

The stick (“Mosticchio”)

It was used to press grapes by hand.

Il bigoncio

o anche bigonzo

Contentitore per uva tutto costruito in legno a forma di tronco di cono rovesciato. Particolare abilità occorreva per costruire i cerchi fatti con legni incastrati. La forma rotondeggiante tendente al quadrato ne favoriva lo stivaggio sui carri. Conteneva circa sessanta litri in cui venivano immessi quarantacinque chilogrammi di uva pigiata in modo leggero.

The large tub (“Bigoncio”)

Also called by the synonym “bigonzo”

A container for the grapes made of wood and shaped like an overturned frustum of a cone. A special ability was required to make the outside circles with plaited wooden stripes. The rounded and at the same time square shape was useful for stowing them on the cart. It contained 60 liters filled with a total of 45 kilograms of soft pressed grapes.





*Foto: Cistellina.
Dimensioni: Cm. 18 x 34*

*Picture: the basket for olives
Dimensions: cm. 18x 34*

La cistellina

Recipiente tipico, da legare alla vita per raccogliere le olive a mano, direttamente sugli alberi.

The basket for olives ("Cistellina")

This typical basket was tied round the waist to hold the olives picked by hand directly from olive trees.





IL GRANO E LE COLTURE ERBACEE THE WHEAT AND THE HERBACEOUS CROPS

La coltura del grano ha costituito la principale fonte di sostentamento umano, quindi anche se con grande difficoltà vi è stato un costante notevole lavoro per questo fine. Oggi la cerealicoltura è uno dei settori meglio meccanizzabili. I reperti del museo si riferiscono naturalmente al passato. Sono numerosi: attrezzi per tagliare, per raccogliere, per condizionare, per pulire i vari prodotti, quasi sempre costruiti manualmente come pezzi unici; ricordiamo fra i tanti le varie falci, i rastrelli e le forche.

The wheat crop had been the main means of support, always at the basis of the main men's activities. Today cereal growing is a highly mechanized sector, so the tools kept in the museum refer to the past. There were several tools for cutting, harvesting, cleaning the products and usually they were manual and unique pieces as well: for example scythes, rakes and pitchforks.



*Foto: Crivello.
Dimensioni: Cm. 13 x Ø 108*

*Picture: a grid
Dimensions:
cm. 13x 108 in diameter.*

Il crivello

Era costituito da una fascia tonda di legno con imbullettata una rete o una lamiera forata. Serviva, a seconda della forma e della misura dei fori, a pulire o selezionare cereali e semi diversi. Il suo uso fu tipico del periodo mezzadrile. Cominciò a decadere verso il 1930/40

Vaglio detto anche crivello-vaglio conciatoio. Era il più usato. Aveva la lamiera forata a giri concentrici alternati: una fila tondi e una fila rettangolari. Era specifico per la pulitura del grano. Alla fine del 1700 un proprietario scriveva al proprio fattore:

"ho saputo che sperate di trovare il crivello costà affinché il grano si possa pulire acciocché non patisca..." "...dopo misurate la vagliatura e scrivetemi quanta è stata..."

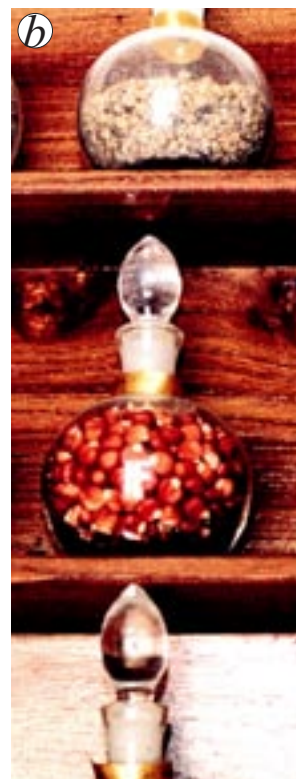
The sieve ("Crivello")

It was composed of a wooden rounded beam attached to a grid or a punched sheet. According to its shape and to the largeness of the holes, it was used to clean or to select different cereals and seeds. Its use was typical during the sharecropping times. In the 30's and in the 40's its use decreased.

Another kind of riddle ("vaglio") was used to winnow and clean the wheat. It had a punched sheet with alternate rounded and rectangular holes. By the end of the year 1700 an owner was writing to his bailiff:

"I knew that you hope you will find there a sieve to winnow the wheat" "After your work, write me back about the quantity of wasted product."





*Foto a.: Bottigliette.
Campione di seme.
Foto b.: Semi.*

*Pictures: a: some bottles with sample of seeds.
b: some seeds*

I semi

Fino al 1950 circa, nelle campagne, si coltivavano molte varietà di piante. Oggi, per una numerosa serie di ragioni, se ne coltivano pochissime, in certi casi è usata addirittura, anno dopo anno, sempre la stessa coltura. Così molte specie di semi, hanno fatto pressoché come i vecchi attrezzi; sono cioè scomparsi dalla circolazione. Specialmente per soddisfare la curiosità dei bambini l'azienda ha raccolto un campionario di semi delle più usate colture toscane di pieno campo.

The seeds

Until the 50's, the countryside was full of various plants and crops: today we plant fewer varieties and we tend to plant the same crops in the same fields for years. As a consequence, many seeds disappeared as did the old tools which were not used anymore. To satisfy the children's' curiosity, the company collected sample of seeds used in Tuscany.



ⓐ



ⓑ



*foto a.: Falce.
Dimensioni: Cm. 49 x 4
Foto b.: Falci con piegatura.*

*Pictures: a: a scythe
Dimensions: cm. 49x 4
b: some scythes with a pleat*

La falce

Era uno dei più usati e diffusi arnesi delle campagne; poco dopo il manico aveva una piccola piegatura, questa risultava molto utile per tenere la mano più lontana dal terreno. La falce si associa al profumo di erba fresca, di prati fioriti, di belle giornate primaverili.

La realtà, nel lavoro contadino, fino a gran parte del 1900 era molto diversa: con la falce si raccoglieva il grano. Uomini e donne, vecchi e giovani, curvi per ore ed ore sotto il sole cocente, effettuavano la mietitura con il solo ausilio di questa lama di acciaio. E questo lavoro, si protraeva per molti giorni, anche due mesi.

The scythe ("Falce")

It was the most widespread tool used throughout the countryside; its handle had a pleat useful for placing the hands in a good position far from the soil contact.

Usually the scythe reminds one of fresh cut grass, flowering meadows, pleasant and sunny spring days whilst the farmers' job, until the year 1900, was really hard: using only the scythe, young men and women bent over for hours and days: in all, labouring for at least two months under the burning sun.



Foto a.: Correggiato
Dimensioni: Cm. 185 x 95

Foto b.: Pali
Dimensioni: Cm. 260 x 6

Foto c.: Pala
Dimensioni: Cm. 128 x 24

Pictures: a: a threshers' flail
Dimensions: cm. 185x 95

b: some poles
Dimensions: cm. 260x 6

c: a shovel
Dimensions: cm. 128x 24

Il correggiato

Era costituito da due pali: uno lungo e l'altro corto. Venivano legati ad una estremità da una fune o cinghia. Si prendeva con due mani la parte lunga e, con un'abile movimento dall'alto, si faceva battere la parte corta in terra. Veniva usato per trebbiare. Un gruppo di persone, metà per parte, battevano sulle spighe con un movimento alternato e preciso.

The threshers' flail ("Correggiato")

It was composed of two poles: a short one and a long one. They were tied at the end through a rope or a belt. Men grabbed the long one with both hands and with a clever movement from the top, they hit the short pole against the ground. It was used to thresh wheat. Farmers split in two opposite groups and hit the ears of wheat with an alternate and right movement.

I pali

detti anche pertiche o capre

Erano costituiti da tre lunghi pali di legno, legati ad una estremità, dalla quale pendeva un tratto di fune con in cima una campanella. Servivano a tenere all'altezza delle mani di un uomo il crivello per pulire il grano.

The poles ("Pali")

Also called rods or trestles ("pertiche" o "capre")

They were composed of three long wooden poles, tied on one end from which a rope with a small bell, hang. They were used to place the grid for cleaning the wheat at the level of a man's hands.

La pala di legno

Era una pala costruita con un solo pezzo di legno. Si usava soprattutto per "dilollare". Nel periodo in cui si trebbiava a mano, dal mucchio del frumento, nell'aia, si prendevano delle palate di prodotto sporco e, con una certa abilità, si gettavano in alto. Il vento portava lontano la "lolla" e le parti leggere.

The wooden shovel ("Pala di legno")

It was composed of a single wooden piece. It was used mostly for husking ("dilollare"). In the period of manual threshers, it was common for some trash to rise up from the wheat heap placed on the threshing floor; with a clever movement, this shovel allowed farmers to sift these chaffs ("lolla") and other light particles.



Foto a.: Sacco
Dimensioni: Cm. 110 x 50

Foto b.: Balla
Dimensioni: Cm. 100 x 58

Pictures: a: a bag
Dimensions: cm. 110x 50
b: a sack
Dimensions: cm. 100x 58

Il sacco

Contenitore di cereali in tessuto di canapa o canapa e cotone, conteneva tre staia cioè circa cinquantacinque chilogrammi di grano. Sempre timbrato dal proprietario, spesso anche con righe ben riconoscibili, era considerato una misura: un sacco di grano, un sacco di farina, etc. Molto usato nei secoli passati, ha perso poi la sua importanza e, gradualmente il suo uso, verso il 1960.

The bushel ("Sacco")

A container for cereals made of hemp or a mixture of hemp and cotton, it could contain three bushels, which meant 55 kilograms of wheat. It was always marked by the owner with recognizable stripes, and it was considered a measurement unit: a bag of wheat, a bag of flour, etc. Mostly used in past centuries, it gradually lost its importance and use in the 60's.

La balla

Contenitore di juta per cereali. Cominciò a diffondersi con l'uso dei concimi chimici, in un primo momento si utilizzarono solo quelle recuperate dal concime acquistato. Venivano regolarmente marcate dal suo proprietario. Contenevano circa 100 chilogrammi di grano.

The sack ("Balla")

A container for cereals made of jute. It came into widespread use along with chemical fertilizers, and at first these sacks were recycled from those used to buy the fertilizers. They were regularly marked by the owner and they could contain 100 kilograms of wheat.





Foto: Campo di grano.

Picture: a wheat field

Il campo di grano

Nella collina dov'è situata la cantina museo, l'azienda ha molti terreni ed è possibile a seconda delle stagioni, vedere le varie colture.

Fra le spighe di grano della foto si nota qualche pianta estranea. Questo è perfettamente naturale poiché l'azienda limita al minimo l'uso di prodotti chimici, e in modo particolare quello dei diserbanti.

The wheat field

On the hilltop where the museum-like cellar lies, the company has many fields assigned to several cultivations according to the seasons.

Sometimes among the wheat ears as shown in the above picture, foreign plants grow naturally also because the company does not sprinkle any chemical products such as herbicides.





Foto: Girasoli.

Picture: sunflowers

I girasoli

Un campo dell'azienda Abbazia Ardenga con la coltura dei girasoli fioriti, dove vengono portate le api.

The sunflowers

In one field owned by Abbazia Ardenga, sunflowers are cultivated in order to attract bees.





Foto a.: Falce fienaja.

Dimensioni: Cm. 180 x 73

Foto b.: Estratto dall' Italia Agricola.

Lavorare a 5 anni

Nella 1° metà del 1800, poco dopo l'unificazione dell'Italia, l'Ing. Zanetti, oltre ad analizzare i lavori agricoli, ci spiega come "allevare" un lavoratore di campagna. un lavoratore di campagna.

"..... per avere un individuo capace di lavorare tutta l'intera giornata con le braccia per tutta la vita, è necessario ed indispensabile che il medesimo ne abbia contratta l'abitudine fin dall'infanzia il piccolo contadino, a cinque anni, pu ò e deve fare molti lavori..... a otto anni, se lavora per terzi, dovrà essere anche retribuito....."

Working at five years old

In the first half of the year 1800, close to the unification of Italy, the Eng. Zanetti analysed the agricultural jobs and he explained also how a good farmer had to be trained.

"...In order to have a man able to work with his arms all day long and for his entire life, it is necessary to adapt him to this life since his childhood....When he is five years old, he can and he has to be able to do many activities....at eight years, if he is working as an employee, he has to be paid...."

La falce fienaja

Classico attrezzo per tagliare l'erba a mano per fare il fieno.

The scythe with the long handle ("Falce fienaja")

Typical manual tool to cut the grass and to prepare the wheat.

IL BESTIAME *THE LIVESTOCK*

Nel periodo dal XIV al XX secolo l'uomo ha utilizzato molto gli animali, non solo per l'alimentazione (carne, latticini) e per il vestiario (lana e pelli) ma anche per il lavoro. E' facile immaginare, considerata anche la notevole diversità esistente fra gli animali stessi, che è stata necessaria molta attrezzatura.

Si va dai mezzi per produrre, preparare e distribuire gli alimenti, a quelli per curarli ed a quelli per farli lavorare. Noi ridurremo al minimo quelli descritti.

In the period between the 19th and the 20th century, man exploited livestock for his nourishment (such as meat and dairy products), for his clothes (wool and leather) and for his work as well. If one considers the differences among animals, it is easy to imagine how many different tools were used. From those used to produce, prepare and hand out food to those used to clean animals and to make them work. Here a description of some of them.



Foto: Giogo

Dimensioni: Cm. 160 x 13 – covone Ø 20

Picture: a yoke

Dimensions: cm. 160x13- sheaf 20 cm in diameter.

Il giogo

Era costituito da un robusto legno appositamente modellato che serviva ad “attaccare” due animali vaccini al carro, La struttura essenziale era sempre la solita, ma aveva tante piccole variazioni, Ad esempio veniva usato un tipo molto corto quando si lavorava con l’aratro nella vigna, mentre quello lungo serviva per andare sulle strade.

The yoke (“Giogo”)

It was composed of a strong piece of wood shaped in order to tie together two bovines to a cart. The basics of the structure were always the same although with some changes: for example a short yoke was used to plough the vineyards, whilst a long one was used to drive the animals on the road.



*Foto a.: Ferro di bove
Dimensioni: Cm. 11 x 7*

*Foto b.: Peso
Dimensioni: Cm. 32 x Ø 22*

*Pictures: a: an ox shoe
Dimensions: cm. 11x7
b: a balance stone
Dimensions: cm. 32x 22 in diameter*

Il ferro di bove

È una piccola, semplice piastra di ferro con alcuni fori laterali. Veniva applicato nella parte esterna dei piedi dei bovini e fissato con piccoli chiodi conficcati nell'unghia.

The oxen shoe ("Ferro di bove")

It is a simple iron plate with side holes. It was fixed to the external part of the oxen hoof and fixed to the hoof with nails.

Il peso

detto anche "il sasso" o "peso del trapelo"

Era un apposito sasso tutto arrotondato, con una campanella per potersi agganciare a qualcosa, pesava dai quindici ai venti chilogrammi. Serviva a dare peso al "giogo".

The weight ("Peso")

Also the balance stone ("sasso" or "peso del trapelo")

It was a rounded stone with a ring on top which could be linked to something. Its weight was between 15-20 kilograms and it was used to add weight to the yoke.





Foto a.: Falce del pagliaio

Dimensioni: Cm. 50 x 13

Foto b.: Falcione

Dimensioni: Cm. 65 x 16 x 100

Pictures: a: the scythe for the straw stack

Dimensions: cm. 50x13

b: the fodder cutter

Dimensions: cm. 65x16x100

La falce del pagliaio

detta anche triangolo o falce del fieno

Era una lama triangolare appuntita con impugnatura in legno, molto caratteristica, ogni famiglia contadina ne possedeva almeno una. Veniva usata per tagliare piccoli settori dei pagliai, del fieno e della paglia.

The scythe for the straw stack ("Falce del pagliaio")

Also triangle or scythe ("triangolo o falce da fieno")

It had a triangular blade with a wooden handle: every farmer had at least one. It was used to cut limited sections of straw stacks, hay and straw.

Il falcione

Era un attrezzo di origine molto antica che serviva a spezzare il foraggio per il bestiame. Questo attrezzo è stato usato fino ai primi decenni del 1900, quando è stato sostituito dal "trinciaforaggi".

The fodder cutter ("Falcione")

This tool has ancient origins and it was used to break up the livestock fodder. It was used until the first ten years of the year 1900 when it was replaced by the mower machine ("trinciaforaggi").





Foto: Pubblicità del 1878

Picture: advertisement in the year 1878

Il trinciaforaggi

Macchina abbastanza complessa per il suo periodo: 1850. Era costituita da un canale alimentatore e da una ruota-volano munita di due grossi coltelli i quali tagliavano trasversalmente il foraggio per i bovini. Il lavoro era scomodo, soggetto alla polvere e faticoso. Solo verso il 1950 vennero applicati i motori a scoppio.

The mower machine ("Trinciaforaggi")

Introduced in the year 1850, this machine was quite complex at that time. It had a feeder channel and a fly wheel composed of two huge knives which broke the fodder in cross-sections. This job was uncomfortable, dusty and very hard. Only in the year 1950 was this machine provided with a piston engine.



*Foto: Vitelloni.
Età: mesi 15 –18
Peso: Kg. 450 – 550*

*Picture: calves
Age: 15-18 months
Weight: 450-550 kilograms each.*

I vitelloni

Un gruppo di vitelloni grassi di razza chianina dell'Azienda presenti ad un mercato-concorso anni 1965.

Gli uomini che si intravedono davanti ai vitelloni sono: Anselmi Giovanni (di Ermelindo e Lina), operaio trattorista; Anselmi Ermelindo, salariato, già capoccio al podere Abbadia 1°; Romagnoli Ofelio (di Corrado e Assunta), operaio trattorista, già colono al podere Piaggia; Gorelli Elio di Maria, (sposato con Rita), operaio trattorista, già colono al podere Ciliegio; Ciacci Mario, fattore e l'ultimo sulla destra è il guardia Borghi Vittorio.

The calves ("Vitelloni")

Some calves of a particular breed called Chianina, shown by the company during a market-show in 1965.

The men in front of the calves are: the tractor driver Anselmi Giovanni (Ermelindo and Lina's son), Anselmi Ermelindo, a labourer and head farmer at Abbadia Estate 1; Romagnoli Ofelio (Corrado and Assunta's son) also a tractor driver and tenant farmer at the Piaggia Estate; Gorelli Elio di Maria (married to Rita) tractor driver and tenant farmer at the Ciligio Estate; Ciacci Mario, bailiff and, last on the right, the attendant Borghi Vittorio.





Foto: Ferri di cavallo
Dimensioni: Cm. 18 x 18

Picture: horseshoes
Dimensions: cm. 18x18

Il ferro o ferro di cavallo

Era la scarpa in ferro del bestiame equino. Un cavallo che perdeva un ferro provocava una discreta spesa. Prendere l'impronta, costruire un nuovo ferro preciso, pagare il maniscalco. Se il ferro veniva ritrovato era una fortuna. Forse, proprio per questo, il ferro di cavallo è oggi simbolo di portafortuna.

Gli equini in queste zone non erano molto numerosi. C'erano i cavalli della "fattoria", i muli dei "barrocciai" e qualche asino tenuto dai contadini. e qualche asino tenuto dai contadini.

The horseshoe ("Ferro di cavallo")

It was the iron shoe worn by horses. If a horse lost its shoe, this was a pretty high expense for farmers: firstly they had to take the print again, they needed a new precisely shaped iron, and they had to pay the blacksmith. If the horseshoe was found in some place, it was a lucky event and maybe because of that, the horseshoe is a symbol of good luck even today.

In these areas, horses were not so widespread, although there were horses employed in the farmhouses, mules for cart-drivers ("barrocciai") and some donkeys used by farmers.





*Foto: Forbici da lana.
Dimensioni: Cm. 9 x 28*

*Picture: scissors for wool
Dimensions: cm. 9x28*

Le forbici da lana

Servivano a tosare le pecore. Fino al 1940 circa quasi tutti i contadini allevavano sempre un gruppo di suini e uno di pecore.

I proprietari terrieri, in tempo di conduzione mezzadrile, decidevano pressoché autonomamente l'indirizzo produttivo del podere. Una regola comune era quella di far coltivare molte varietà di piante e allevare molte specie di bestiame: bovini, suini e pecore erano in tutti i poderi, ma spesso vi erano anche le capre e qualche capo equino. Completavano la numerosa famiglia le galline, le oche, le anatre i tacchini ed i piccioni.

Scissors for wool ("Forbici da lana")

They were used to shear the sheep, considering that until the year 1940 most farmers had at least a few pigs and sheep.

During the share-cropping times, the landowners could decide the production profile of their estates independently. A common rule was to plant several varieties of crops and to breed several types of livestock: bovines, pigs, and sheep were all around. Sometimes there were also goats and some horses. The animal farm was usually completed by chickens, geese, ducks, turkeys and pigeons.





Foto: Fumaiolo.
Dimensioni: Cm. 20 x 20 x 25

Picture: a smokestack
Dimensions: cm. 20x20x25

Il fumaiolo o fumacchio

Piccolo attrezzo per provocare fumo e allontanare le api quando si toglieva il miele. Nei primi decenni del 1900, anche se non c'era l'attrezzatura idonea di oggi, le api erano allevate e curate. La numerosa varietà di colture praticate dai contadini forniva a questi laboriosi insetti i fiori ed il pascolo in abbondanza tutto l'anno.

The smokestack ("Fumaiolo")
Also called smoking log ("Fumacchio")

When honey was collected, this little tool has to be used to produce smoke which could drive away the bees.

At the beginning of the year 1900 people undertook beekeeping, although they did not have such suitable tools as nowadays. The large variety of crops gave these little but hard-working insects enough flowers and a rich pasture the all year round.





I PRODOTTI DEL BOSCO *PRODUCTS FROM THE WOODS*

Il comune di Montalcino ha, a tutt'oggi, circa la metà del territorio occupato da boschi.

Ai primi del 1900 erano anche di più.

La notevole disponibilità di mano d'opera permetteva una cura capillare e generalizzata.

Dal bosco si ricavava la legna, il carbone, i pali per le viti, i funghi, i tartufi, le castagne, le ghiande, il fogliame e le traverse per la ferrovia. Per ognuno di questi prodotti c'erano i rispettivi attrezzi, in genere semplici e ben conosciuti.

The territory of Montalcino is still more than half occupied by woods, and at the beginning of the year 1900 there were even more.

The labour on a large scale allowed a general but widespread interest in these woods. They were a source of wood, carbon, poles for vineyards, mushrooms, truffles, chestnuts, leafage, acorns, and railway ties. Several tools generally simple and well-known ones, were used to obtain these products.



Foto: Segone.

Dimensioni: Cm. 165 x 9

Picture: a crosscut saw

Dimensions: cm. 165x9

Il segone

Lunga lama di acciaio con denti. Veniva adoperato da due persone. Serviva per spezzare il tronco degli alberi.

The crosscut saw ("Segone")

It was composed of a long toothed blade managed at the same time by two men and used to cut the trees' trunk.





foto a.: Accetta

Dimensioni: Cm. 90 x 23

foto b.: Pennata

Dimensioni: Cm. 45 x 13

foto c.: Attacca attrezzi

Dimensioni: Cm. 80 x 80 x 20

Pictures: a : a hatchet

Dimensions: cm. 90x23

b: a billhook

Dimensions: cm. 45x13

c: a tool set

Dimensions: cm. 80x80x20

L'accetta

Arnese da taglio con manico, nel quale si sfrutta la forza del colpo come penetrazione.

Si usa principalmente per il taglio di alberi. È uno dei più diffusi arnesi di tutti i tempi. Anche nelle famiglie contadine era sempre presente.

The hatchet ("Accetta")

A cutting tool with a handle which uses the strength of the blow to penetrate. It was used mostly to cut trees and since it is the most widespread tool for a lifetime, even simple farmers had at least one of them.





Foto: Maglio
Dimensioni: Cm. 24 x Ø15 x 80

Picture: a maul
Dimensions: cm. 24x15 in diameter x 80

Il maglio

Era la forma artigianale ed economica dell'attuale mazza. Si usava per spaccare le legna con le “zeppe” zeppe” e per molti altri usi.

The maul (“Maglio”)

It was a rudimentary, cheap tool comparable to the mallet we still use today. It was used for several activities but mostly to break up those pieces of wood which had wedges (“zeppe”).





*Foto: Accetta con sigla
Dimensioni: Cm. 34 x 18*

*Picture: the customized hatchet
Dimensions: cm. 34x18*

L'accetta con sigla

Piccola accetta con un manico corto che aveva impresse, sul retro, le iniziali di un proprietario o di una fattoria. Serviva per marcare le piante da non tagliare in occasione del taglio-diradamento dei boschi.

The customized hatchet

Little hatchet with a short handle on which the owner's seal or the farmhouse's seal was impressed. During the pruning/thinning season, those plants which did not need to be removed were marked with this tool instead of cutting them.





LA CACCIA E LA PESCA

Fino a verso il 1940 questa attività era caratterizzata da vari elementi che la differenziavano da quella odierna.

Maggiore abbondanza di animali, ricerca di sostanze proteiche come il cibo da parte delle persone, anziché come stimolo sportivo (salvo i proprietari terrieri e pochi altri); generali ristrettezze economiche che limitavano l'uso delle armi e delle relative cartucce.

Si usavano le trappole, le reti, la pania, le chiusure di locali.



Foto: Fucile da caccia.

Dimensioni: Cm. 110 x 11 x 5

La bella serata

Fucile da caccia fuori uso. Presente in tutte le famiglie contadine.

A Giulio, capoccio al podere Poggetta, rubavano spesso le galline. Il sospetto si concentrò su alcuni amici del paese. Questi ogni tanto, la sera dopo cena, andavano al podere per giocare a carte. Si era ai primi del 1900.

La sera quando tutte le persone erano in casa, uno di loro, dicendo di avere bisogno di “fare un po’ d’acqua” usciva nella loggia e, anche se stava piovendo, diceva ad alta voce che era una bella serata.

Una sera Giulio finse di sentirsi male. Con un filo di voce, fra molti colpi di tosse, diede la “buonanotte” e si diresse in camera da letto.

Un po’ più tardi si udirono venire da fuori, due colpi di fucile. Quasi contemporaneamente si udì l’urlo di una persona.

Ci fu uno scompiglio generale, i ragazzi impauriti corsero ad abbracciare le mamme. Si guardò e si ascoltò dalle finestre. Poi alcuni uscirono fuori, ma intanto era subentrato un silenzio assoluto.

Il “Merlo”, uno degli “amici” del paese, dopo un po’ volle andare per forza in camera di Giulio. Era effettivamente a letto. Finse di essere sorpreso. Ma l’altro spostando con i piedi un rozzo tappeto vicino alla porta, scoprì una “botola” da cui si poteva scendere nella stalla. In un attimo capì tutto. L’uomo colpito dalla fucilata non ebbe conseguenze gravissime, ma comunque quelli del paese non tornarono più.





HUNTING AND FISHING

Until the year 1940, hunting and fishing were two activities done with different tools than nowadays. Animals abounded but the tight conditions led people to use traps, nets, birdlimes, and the circumscription of an open space to hunt within, more than hunting guns and cartridges for hunting and fishing: as a matter of fact people were in searching of protein as food more than the sport (with the exception of landowners and few other people).

Picture: the hunting rifle
Dimensions: cm. 110x11x5

An evening with "friends"

The hunting rifle used by all farmers.
We are at the beginning of the year 1900. Frequently someone stole Giulio's chickens at the farmhouse Poggetta; people thought that the friends from downtown who came there to play cards all together after dinner could be the offenders.
At night when all the friends were inside, one of them usually asked to go outside to collect some water and even if it was raining he always said loudly that it was a beautiful night.
One evening, Giulio pretended to be sick and with a cough and a weak voice, he said "goodnight" and went to his bedroom. Later on, people heard two gun shots and somebody screaming. Confusion followed. The scared children went to embrace their mothers, the others were looking outside and trying to hear more. Then some of them went outside but in the meanwhile silence fell all around.
"Merlo", one of the friends from downtown, decided to go to Giulio's bedroom to check on him. He found him asleep and surprised but he soon realised that close to the door under an old carpet, a trap door stood connecting Giulio's room to a stable. Everything was clear at that point: the man who had shouted was not in critical condition, but the "friends" from downtown never returned.





Foto a.: Tagliola.

Dimensioni: Cm. 20 x 12

Foto b.: Tagliola per volpi.

Dimensioni: Cm. 61 x Ø 30

Foto c.: La trappola per topi.

Dimensioni: Cm. 25 x 7 x 9

Pictures a: a snare

Dimensions: cm. 20 x 12

b: a snare for foxes

Dimensions: cm. 61x 30 in diameter

c: a trap for mice

Dimensions: cm. 25x7x9

La tagliola

Attrezzino molto usato in campagna, fino al 1940 circa, per catturare gli uccelli.

Nel periodo invernale, quando c'erano meno lavori, qualche persona della famiglia contadina impiegava intere giornate a tendere le tagliole.

The snare ("Tagliola")

A little widespread tool used in the countryside until the year 1940 to catch birds.

During the wintertime, when there were less duties in the fields, some members of the farmer family spent all day to preparing and placing the snares.

La tagliola per volpi

Questa grossa tagliola era detta "da volpi" "da volpi" ma poteva catturare anche altri animali.

The snares for foxes ("Tagliola per volpi")

It was a huge snare, called the snare for "foxes" but it could be used to catch other animals as well.

La trappola per topi

Anche questa, specifica per topi, talvolta catturava animali diversi.

The trap for mice ("Trappola per topi")

Also this trap, mostly used to catch mice, could be used to catch several animals.





*Foto: La gabbia per pesci.
Dimensioni: Cm. 48 x 36*

*Picture: a cage for fishes
Dimensions: cm. 48x36*

La rete

La pesca, anche se meno usata della caccia, veniva praticata nella prima metà del 1900 con mezzi rudimentali. Gli animali più comuni da pescare erano le anguille e le ranocchie.

The net ("Rete")

In the first half of the year 1900 fishing, practiced less than hunting, was carried out by using rudimental tools. The most common animals caught fishing were eels and frogs.





Foto: La caccia alla volpe.

Picture: the fox hunting

La cacciata

L'abbondanza della selvaggina in campagna, portava di conseguenza ad aumentare il numero di predatori.

In questa foto degli anni '50 vediamo due guardie sostenere, su un manico di pala, l'abbondante cacciata alla volpe.

The hunt

The abundance of game in the countryside generated the increase of predators. In the above picture going back to the 50's, we can see two guards holding up a pole with a very rich fox hunt.



Seconda Parte Second Part

LA VITA ED I MATERIALI LIFE AND MATERIALS



*Foto: Zoccolo. Dimensioni: Cm. 29 x 10 x 4
Picture: a clog Dimensions: cm. 29x10x4*

In questa seconda parte vi sono i gruppi di argomenti che si riferiscono alla vita di ogni giorno che sono raggruppati nei seguenti argomenti:

In this second part subjects refer to everyday life and they are grouped as follows:

- 11 Gli arnesi generici
The general tools
- 12 Le dotazioni personali
The personal supplies
- 13 Le associazioni e le collaborazioni
The associations and cooperation
- 14 Le feste ed i ritrovi
Parties and meetings
- 15 Le arti ed i mestieri
Arts and crafts
- 16 Le manifatture
Manufacturing
- 17 Il vestiario ed i tessuti
Clothes and fabrics
- 18 Il mobilio e gli annessi
The furniture and similar
- 19 L'illuminazione
The lighting
- 20 I quadri e le cornici
Paintings and frames

Gli zoccoli

Pezzi di legno, adeguatamente predisposti servivano a proteggere i piedi dalle asperità del terreno. Risultavano particolarmente utili per l'uso della vanga.

Clogs ("Zoccoli")

Particularly shaped pieces of wood which had to protect the feet from the irregularities of the soil while walking. They were especially useful while working the soil using a spade.



GLI ARNESI GENERICI *THE GENERAL TOOLS*

La maggior parte della dotazione di attrezzi delle famiglie contadine e anche delle Fattorie veniva utilizzata per vari lavori, si tratta di chiavi, tenaglie, zappe, forche, simili a quelle di oggi e di sempre, ma comunque con qualche particolare ben riconoscibile.

Almost all tools owned by farmers and farmhouses were employed for a many types of work: these tools were mostly wrenches, tongs, hoes, and pitchforks. Although they were similar to the tools of nowadays, they had some specific details.



Foto: Succhiello.
Dimensioni: Cm. 15 x 19 circa

Picture: a gimlet
Dimensions: cm. 15x19

Prima del trapano

Semplice asta di ferro con punta e lame di taglio laterali munite di manico di legno per effettuare fori su legno.

Before drilling

A simple pointed rod made of iron provided with side blades and a wooden handle, employed to make holes in wood.





Foto a.: Chiavi inglesi.

Dimensioni medie: Cm. 25 x 10

Foto b.: Chiavi fuse.

Dimensioni medie: Cm. 9 x 28

Foto c.: Chiavi multiple.

Dimensioni medie: Cm. 4 x 13

Pictures a: the adjustable wrenches

Medium dimensions: cm. 25x10

b: the smelted wrenches

Medium dimensions: cm. 9x 28

c: the multiple wrenches

Medium dimensions: cm. 4x 13

Le chiavi inglesi

Tipo di chiave molto diffusa in passato, poiché si poteva adattare ad un gran numero di dadi o bulloni.

The adjustable wrenches (“Chiavi Inglesi”)

In the past this spanner was really widespread because it could be adjusted for any kind of nut or bolt.

Le chiavi fuse

Costruite in ferro fuso avevano ciascuna una sola misura.

The smelted wrenches (“Chiavi fuse”)

Made of cast iron, they had one shape only.

Le chiavi multiple

Sulla stessa barra di ferro venivano ricavati più fori per dadi diversi.

The multiple wrenches (“Chiavi multiple”)

They were provided with several holes on the same bar, suitable to be used with different sizes of nuts.



(a)

(b)



Dimensioni: Cm. 27 x Ø26

Foto b.: Brocca

Dimensioni: Cm. 29 x Ø22

Pictures: a : a bucket for drinkable water

Dimensions: cm. 27x 26 in diameter

b: an ewer

Dimensions: cm. 29 x 22 in diameter

Il secchio dell'acqua buona

Era un secchio con il coperchio. I poderi di campagna avevano di regola la disponibilità di due tipi di acqua : il fontone e il pozzo. La prima proveniva dai fossi e vi andavano liberamente ogni specie di animali, spesso vi si lavavano anche gli indumenti. Serviva per far bere il bestiame e per lavarsi. Quella del pozzo veniva usata per bere, per cucinare e per risciacquare vestiti e persone. Veniva dai tetti, e anche se la pulizia e la potabilità lasciavano a desiderare, veniva detta “acqua buona” ed era usata in piccole quantità. La brocca faceva la stessa funzione del secchio coperto.

The bucket for drinkable water

This was a bucket with a lid. In the countryside, all estates had two water supplies: the pit (“fontone”) and the well. In the first case, this water came from ditches and it was used to satisfy animals’ thirst and to wash clothing. Water from the well was used to drink, to cook with, to refresh clothing and to shower. Usually it came from the roofs. Although it was not pure and clean, it was considered the best water and was used in small quantities. The ewer had the same function of the bucket with the lid.





Foto: Gancio
Dimensioni: Cm. 8 x 37

Picture: a hook
Dimensions: cm. 8x37

Il gancio

Era un semplice attrezzo in ferro per agganciare. Data la sua estrema semplicità, probabilmente ne esistevano modelli simili molto tempo fa. Ma la sua diffusione e l'uso continuo si è avuto quando la mezzadria era ormai alla fine: cioè verso il 1950.

Infatti nel dopoguerra si è cominciato ad usare la pressaraccogliitrice per paglia e fieno e questo gancio era il più idoneo mezzo per movimentare le presse. È arrivato tardi ed è finito presto. L'uso della rotoballa ne ha decretato la fine.

The hook ("Gancio")

This was a simple tool made of iron and employed to hook something. It was simple and there were several models. Its spread and continuous use started when the share-cropping system was at its end, towards the 1950s.

As a matter of fact, after the war, people started to use the forage harvester ("pressaraccogliitrice") for both straw and hay and this hook was the best way to operate the pressing machines. But while it was discovered late, its use soon ended as before long the round baler ("rotoballa") was introduced.





LE DOTAZIONI PERSONALI *THE PERSONAL SUPPLIES*

Riferendosi ai contadini ed agli operai agricoli del passato, ognuno aveva qualcosa di proprio: magari un certo coltello, una scaldina, o altre cose a seconda del lavoro o della mansione che svolgeva.

Farmers and farm labourers of the past always owned something like a knife, a warming pan or other tools according to their jobs and roles.



Foto: Fiasca.
Dimensioni: Cm. 24 x 10 x 20
(con corda Cm. 65)

Picture: a flask
Dimensions: cm. 24x10x20
(with the rope cm. 65)

La fiasca

Particolare contenitore in vetro a forma schiacciata, rivestito con un prodotto vegetale e dotato di lunga corda per portarsi “a tracolla”. Serviva per portare l’acqua da bere durante i lavori in campagna.

The flask (“Fiasca”)

This was a particular flattened container made of glass, covered with some vegetable fibres and provided with a long rope in order to carry it across the shoulders. It was used to bring some water to drink during the work in the countryside.





*Foto: Corni.
Dimensioni: Cm. 21 x 6*

*Picture: horns
Dimensions: cm. 21x6*

I Corni

detto anche corno della pietra o, con il nome del suo insieme, chiamato "pietra"

Era un corno corto di animale vaccino. In genere si prendevano quelli di animali giovani, perché quelli adulti, fino al 1930-1950, dato che i buoi erano di razza maremmana o derivata, avevano le corna lunghe. Il corno veniva vuotato, tagliato in cima e quindi, con un filo di ferro ad uncino, si poteva appendere alla cinghia dei pantaloni e tenere, a portata di mano, la "pietra" o le forbici. *"I corni ognuno tenga i suoi"* si diceva in campagna.

The horns ("Corni")

Also called horn or the stone ("Corno della pietra") or with its simplified version stone ("Pietra")

This was a short horn produced by using bovine animals, usually young bovines because the oldest ones which were of Maremmana race at least until the 1930s-1950s, had longer horns.

The horn then was emptied, cut on top and provided with an iron wire which allowed it to hang on the belt of one's, thus remaining in easy reach together with the scissors. As the farmers' saying goes: "Watch out for your horns!".





*Foto: Scaldaletto.
Dimensioni: Cm. 31 x 31 x 71*

*Picture: a bedwarmer
Dimensions: cm. 31x 31 x 71*

*Lo scaldaletto
detto anche prete.*

Serviva a tenere le lenzuola alzate e tenere la “scaldina” con un po’ di carboni accesi con un po’ di carboni accesi coperti dalla cenere.

*The bedwarmer (“Scaldaletto”)
Also called priest (“Prete”)*

It was used to lift up the sheets and to put down the warming pan with some charcoal covered with cinders.





Foto a.: Fusi
Dimensioni: Cm. 23 x 3
Foto b.: Rocca
Dimensioni: Cm. 73 x 7
Foto c.: Macchina per filare.
Dimensioni: Cm. 60 x 100 x 80

Pictures: a: the spindles
Dimensions: cm. 23x3
b: a twisting bobbin
Dimensions: cm. 73x 7
c: a spinning machine
Dimensions: cm. 60 x 100 x 80

Il fuso

Era forse il più semplice ma anche il più usato accessorio per la filatura della lana e della canapa. Questo minuscolo pezzetto di legno, appuntito da due parti, “ballava” continuamente fra le dita delle donne di campagna. In un inventario di Torrenieri del 1775 la metà delle donne “di paese”, erano indicate come filatrici di professione, mentre l'altra metà facevano altri lavori come tessitrici, sarte, calzettaie e altro. Anche da questo semplice dato possiamo rivelare la gran quantità di tempo che si impiegava a fare “girare il fuso”.

The spindle (“Fuso”)

This was the simplest but also the most used tool for spinning wool and hemp. This tiny piece of wood, pointed on the two ends, always danced in the peasant women's hands. In an inventory done in Torrenieri and dating back to the 1775's circa, fully half of the women living in the hamlet were professional spinners while the other half worked as spinners, dressmakers, hosiers or similar occupations. Thanks to this inventory it has been possible to see how much time women spent spinning.

La rocca

Arnese in cui si avvolgeva la canapa, la lana o altro materiale da filare.

The twisting bobbin (“Rocca”)

A tool used to wind the hemp, the wool or the other materials which had to be spun.

La macchina per filare.

Questo meccanismo aiutava alla filatura della canapa e della lana. In particolare avvolgeva il filo.

The spinning machine (“Macchina per filare”)

This mechanism helped to spin hemp and wool. Specifically it was useful to wind the thread.





LE ASSOCIAZIONI E LE COLLABORAZIONI

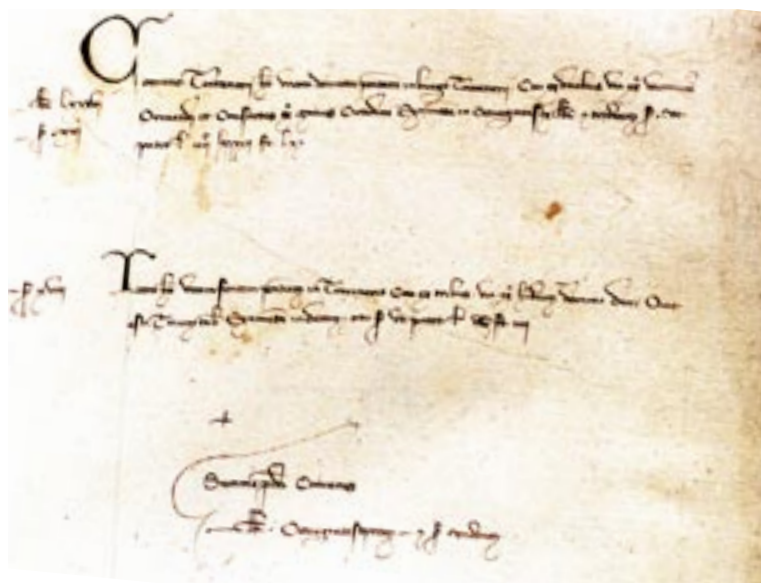
La parte museo di questo argomento consiste su copie di documenti. Non saranno tutti e sempre esposti al pubblico. Comunque, per coloro che, visitando il museo, fossero particolarmente interessati a questo settore, il personale sarà disponibile a concordare modi e tempi per gli eventuali approfondimenti.

Copia: Estimo di Torrenieri redatto nel 1300 dalla Repubblica di Siena..

l(i)br(e) lxxxvj Comune Torranerij h(abe)t unam domum positam in burgo Torraneij cui ex duobus via ex (un)o Vannuccius Ormandi et consortes ex un(o) Minus Cictadini extimata(m) in octuaginta sex l(i)br(is) et tredecim s(olidis), ut patet l(ibro) iiij.c lxxxij fo(lio) lxx.

S(olidi) Item h(abe)t unum fontem po(s)itum in Torranerio cui ex tribus via ex (un)o h(i)r(e)dum domini Dini que est trium tab(ule) extimata in decem et octo s(olidis) ut patet l(ibro) dicto fo(lio) iiij. Summa p(re)d(i)c(t)i Comunis l(i)b(re) octuaginta septem et s(olidi) undecim.

A.S.S.



ANNO 1300

Si tratta del censimento, da parte della Repubblica di Siena, di una casa e di una fonte poste in Torrenieri, di proprietà dello stesso comune.

In merito a ciò possiamo fare le seguenti considerazioni:

- 1° - A Torrenieri c'era già nel 1300, una comunità (associazione).*
- 2° - Questa possedeva beni immobili.*
- 3° - Fra le proprietà c'era una fonte. Ciò conferma la presenza della falda acquifera sotterranea, come esiste a tutt'oggi alla cantina museo.*
- 4° - L'acqua era come lo è oggi esente da difetti.*
- 5° - La tassazione era quasi simbolica. Questo perché la fonte non procurava un reddito diretto al possessore. Da ciò se ne deduce che l'acqua era gratuitamente utilizzata sia dagli abitanti che dai viaggiatori della via Francigena.*





THE ASSOCIATIONS AND COOPERATION

This section of the museum is based mostly on reproductions of documents and they are not always on public display unless visitors who are deeply interested on that subject can agree with the owners upon private meeting times for in-depth studies.

Reproduction: estimate of Torrenieri, done by the Republic of Siena in the year 1300.

l(i)br(e) lxxxvj Comune Torranerij h(abe)t unam domum positam in burgo Torraneij cui ex duobus via ex (un)o Vannuccius Ormandi et consortes ex un(o) Minus Cictadini extimata(m) in octuaginta sex l(i)br(is) et tredecim s(olidis), ut patet l(ibro) iiij.c lxxxij fo(lio) lxx.

S(olidi) Item h(abe)t unum fontem po(s)itum in Torranerio cui ex tribus via ex (un)o h(i)r(e)dum domini Dini que est trium tab(ule) extimata in decem et octo s(olidis) ut patet l(ibro) dicto fo(lio) iiij. Summa p(re)d(i)c(t)i Comunis l(i)b(re) octuaginta septem et s(olidi) undecim.

A.S.S.

Year 1300

The Republic of Siena made this estimate on a house and a fountain belonging to and located in Torrenieri.

This estimate permits us to draw some conclusions:

1°- already in the year 1300s, Torrenieri had a community (Association).

2°- this association owned real estate.

3°- among the properties there was a fountain as well. This evidence confirms the presence of a water-bearing stratum inside the area where the museum-like cellar is situated still today.

4°- the water was not and it is not contaminated.

5°-the taxes were symbolical because the fountain was not a source of income for the owner. We can deduce that both the inhabitants and the travellers on the Francigena road had free access to this water.



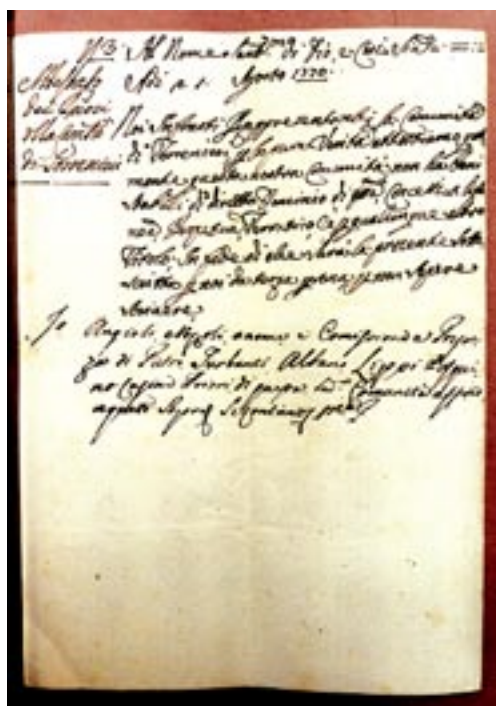


Foto: Nullatenenza Torrenieri
Attestato dei Priori della comunità di
Torrenieri.

Certificato N.3 Al nome Santissimo di Dio
e così sia.

Addì 21 Agosto 1770.

Noi infrascritti rappresentanti la Comunità,
di Torrenieri, per la pura verità attestiamo
attualmente questa nostra comunità non
ha beni stabili di diretto dominio di essa,
concessi a Linea, Perpetua, Terratico, nè
per qualunque altro titolo. In fede di che
sarà la presente sottoscritta per noi da terza
persona, per non sapere scrivere.

Io Angiolo Nozzoli a nome e Commissione e
Presenza di Pietro Turbanti, Albano Lippi,
Paquino Casini, Priori di questa suddetta
Comunità i quali affermano quanto sopra
contiene.

Angiolo Nozzoli
A.S.S. 4C. 1825

Picture: a declaration of a lack of property signed by the Priors of Torrenieri.

Certificate n°3. In God's name. August the 21st, 1770.

The under mentioned members of the community in Torrenieri declare that actually this
community does not own any estates be they given, inherited or owned under payment (in
Italian they were called "Linea", "Perpetua", "Terratico") or other titles.

This declaration will be signed by a third person on our behalf since we cannot write ourselves.
The under signed Angiolo Nozzoli writes on behalf of and in presence of Pietro Turbanti, Albano
Lippi, Pasquino Casini, all Priors of the mentioned community who declare the above.

Angiolo Nozzoli
A.S.S. 4C 1825

Le confraternite e le compagnie

Nel 1770, pur essendoci in Torrenieri dei Priori e quindi dei rappresentanti di una comunità, questi dichiarano di non possedere nulla. Inoltre a Torrenieri, come nella maggior parte degli antichi paesi, esistevano molte associazioni o compagnie legate alla religione, ma anche altre con compiti e finalità diverse. Importante è stata, ad esempio, l'associazione per procurare le doti alle ragazze povere. Comunque l'associazione che ha agito con più continuità e che ha avuto il maggior numero di associati, è stata, come lo è tutt'oggi, la Confraternita di Misericordia di Torrenieri.

The brotherhoods and the fellowship

In the year 1770 although Priors lived in Torrenieri as representatives of the community, they declared that they owned nothing.
In almost all old towns like in Torrenieri, there were several associations or fellowships linked by their religion but also by common tasks and goals. An example of an important association is the one to ensure a dowry to the poor girls. However the biggest one composed of many associates was and is still today the so called Confraternita della Misericordia of Torrenieri.



Foto: Nasiera

Dimensioni: Cm. 12 x 22

Picture: a nose ring

Dimensions: cm. 12x22

La comunella nel XVII – IX secolo

Un capo bovino rappresentava un grosso capitale per il contadino. Le fattorie avevano la cosiddetta “comunella”, che era una specie di assicurazione per i casi di morte del bestiame.

The insurance for cattle in the 17th-19th (“Comunella”)

For every farmer a bovine was worth a fortune. Farmhouses had the so called “comunella”, a sort of insurance valid in case of the cattle’s death.

La nasiera

Apposito ferro per il naso dei bovini. Attraverso un collegamento di una fune passata ai corni, poteva essere tirata o lasciata libera. Serviva per guidare gli animali. Se si voleva svoltare a destra si tirava leggermente la fune del corrispondente bovino, viceversa nell’altro caso. In caso di nervosismo o di paura degli animali, il bifolco dava rapidi colpi di fune ad entrambi per calmarli. La fune lasciata libera non dava dolore e gli animali procedevano tranquillamente nel lavoro.

The nose ring (“Nasiera”)

This nose ring was made of iron and it was attached to the bovines’ nose. A rope passing through the horns, let farmers pull it or untangle it. It was used to give a direction to the animals so in order to turn right, the rope of the correspondent bovine had to be gently pulled, or vice versa. If the animals were nervous or scared the peasant calmed them by pulling rapidly the rope. When the rope wasn’t being pulled, animals did not feel any pain and they proceeded to do their work.





SOCI FONDATORI DEL CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO

Estratto dall'atto costitutivo stilato dal Notaio dott. Giuliano Tanda il 28 aprile 1967.

L'anno millenovecentosessantasette, il giorno ventotto del mese di Aprile in Montalcino, nel mio studio in Via S. Saloni, 49, alle ore dieci e minuti dieci, avanti a me, dott. Giuliano Tanda, notaio in Montalcino, iscritto al ruolo dei Distretti Notarili Riuniti di Siena e Montepulciano, sono rappresentate le seguenti aziende agricole:

*Colombaio di Montosoli, Casale del Bosco, Pelagrilli, La Fortuna,
Abbadia Ardenga, Montosoli, Lisini, Mocali, Casanova del Romitorio, Il Colle,
San Giuseppe, Bellaria, Paradiso Martini, Bagnolo, I Barbi, Collemattoni, Argiano,
Capanna Cencioni, Val di Cava, Poggione, Castiglion del Bosco, Poggio di Sotto,
Pietrafocaccia¹⁾.*

I comparenti, tutti cittadini italiani della cui identità personale sono io Notaio certo, convengono e stipulano quanto segue:

Art. 1

E' costituito tra i comparenti, e tra quanti in seguito ne faranno parte, un consorzio con la denominazione "Consorzio del Vino Brunello di Montalcino".
[.....]

¹⁾ *Le aziende, dei soci fondatori del "Consorzio" erano così ripartite:*

n°5 grandi aziende: Casale del Bosco, I Barbi, Argiano, Poggione, Castiglion del Bosco

*n°5 medie aziende: **Abbadia Ardenga**, Lisini, Il Colle, Collemattoni, Valdicava,*

n°13 coltivatori diretti

L'azienda agraria di Abbadia Ardenga è stata sempre fra i promotori di forme associative. Una di queste iniziative fu presa per il Consorzio del vino Brunello di Montalcino. A questo proposito, dobbiamo ricordare:

1°. Montalcino ebbe la fortuna, nel 1960, di avere persone valide e lungimiranti.

Quelle che operavano inizialmente furono poche.

2°. La Direzione Centrale della Società Esecutori Pie Disposizioni – Siena ebbe la sensibilità, come del resto ha avuto in tante altre occasioni, di concedere che il proprio impiegato coadiuvato dalla moglie, regolarmente assunta come impiegata svolgesse contemporaneamente alla direzione aziendale, le funzioni della collaborazione a dirigere un piccolo gruppo di produttori vitivinicoli fin dal 1963, quando fu varata la legge N° 930, sulle denominazioni dei vini. Questa "collaborazione nella direzione" proseguì poi con il "Consorzio" per circa quindici anni. In quel periodo si gettarono le basi (ottenimento della "Controllata", della "Garantita", dell'Incarico di Vigilanza e del nome del "Rosso") per un futuro di grande sviluppo per i vini di Montalcino.





FOUNDERS OF THE CONSORTIUM OF BRUNELLO DI MONTALCINO WINE

Abstract from a deed drafted by the notary Dr. Giuliano Tanda on April the 28th 1967.

On April the 28th 1967 here in Montalcino in my office located in Via Saloni 49, at 10.10 Pm, in front of me, Dr. Giuliano Tanda, notary in Montalcino, authorized by the District of Notaries of Siena and Montepulciano, the following companies are represented:

*Colombaio di Montosoli, Casale del Bosco, Pelagrilli, La Fortuna, **Abbadia Ardenga**, Montosoli, Lisini, Mocali, Casanova del Romitorio, Il Colle, San Giuseppe, Bellaria, Paradiso Martini, Bagnolo, I Barbi, Collemattoni, Argiano, Capanna Cencioni, Val di Cava, Poggione, Castiglion del Bosco, Poggio di Sotto, Pietrafocaccia*

The witnesses, all Italian citizens and with certified identities, agree and enter into a contact as follows:

Art.1

*The witnesses and future associates will belong to a union called “Consorzio del Vino Brunello di Montalcino” (“Consortium of Brunello di Montalcino wine”)
[.....]*

The company Abbadia Ardenga has always been a promoter of several associations. One of its activities was linked to the Consorzio del Vino Brunello di Montalcino. On this subject we might remember that:

1: Montalcino was luckily home to valuable and far-sighted people in the 1960s. These who worked at first were few.

2: The central direction of the Società Esecutori Pie Disposizioni of Siena, had the sensibility to allow in this occasion and others, a person to be a worker who could be, thanks to his wife's help as well, both a director of a company and the leader of a small group of wine producers since the year 1963, when the law n°930 about the wine rules passed. This collaboration in the direction was followed by the “Consortium” for other fifteen years. In that period the groundwork to reach a future development on the Montalcino wines was laid (at that time wines obtained the denominations of “Controllata”, “Garantita” (Controlled and Guaranteed), the creation of a mandate of controls on wine, and the denomination “Rosso”- “Red wines”).





LE FESTE ED I RITROVI PARTIES AND MEETINGS

Questo argomento viene trattato con brevità, in quanto il nostro museo attualmente è poco adatto a contenere oggetti o indumenti relativi.

This subject is only briefly described since at the moment our museum does not have a proper space to display objects or clothing related to this topic.



*Foto: Cannella del tino.
Dimensioni: Cm. 16 x 42*

*Picture: the spigot
Dimensions: cm. 16x42*

Il vino nuovo

Veniva inserita sul tino dell'uva per far uscire il vino.
Il solo parlare di questo semplice attrezzo metteva nell'animo dei contadini una sensazione di allegria e di festa.
A seconda dei luoghi vi erano le feste della vendemmia, dell'uva, della svinatura, del vino dolce e del vino nuovo.

The new wine

The spigot was inserted in the vat in order to tap wine. Talking about this simple tool let farmers share a feeling of joy and good times.
Different places hosted many and varied parties to celebrate the harvest time, the grapes, the drawing off of wine from a vat ("svinatura"), the release of the new wine or the sweet wines.





Foto: 1960. Musica per soli uomini.

Picture: 1960. Music just for men.

Il Cappellino

“.....e una sera, a sorpresa, comparvero sull’aia, in tenuta di suonatrici, un gruppo di giovani donne.....”¹⁾

La compagnia non tardò ad arrivare.

The little hat

“...one evening a group of women appeared in the farmyard and dressed like musicians, surprising everybody...”

Soon the company joined them.

1)

- 1° - Franca Sestini - Vadossi
- 2° - Rita Anselmi - Abbadia
- 3° - Santina Trilli - Abbadia
- 4° - Raffaella Borghi - Abbadia
- 5° - Rina Martini - Vallosino
- 6° - Graziella Baricci - Montosoli
- 7° - Rosella Ardenghi - Colsereno
- 8° - Irma Fulchieri - Camponovo





Foto: Festa religiosa.

Picture: a religious event

L'Arcivescovo

Fino al 1950/60, anni in cui nelle campagne esistevano tutti i contadini, c'erano anche tante piccole parrocchie ed ognuna aveva, oltre le normali festività, la festa del Patrono.

Abbadia Ardenga festeggiava i santi Patroni la prima domenica di maggio. La ricorrenza ha origini molto antiche. Si dice che risalga addirittura al 1487, anno in cui il papa Innocenzo VIII concesse ai fedeli di questa Chiesa l'Indulgenza Plenaria.

La foto ritrae l'Arcivescovo di Siena, Mario Ismaele Castellano ed il parroco Don Leonardo Paletti alla benedizione della ripristinata antica croce.

The archbishop

Until the 50's and the 60's, in the countryside there were a lot of little parishes and each of them not only had their own festivities but also a feast for a Patron Saint.

Abbadia Ardenga held its festivity for the Patron Saints every first Sunday of May. This religious feast seems to be an ancient one: most probably it goes back to the year 1487 when the Pope Innocenzo VIII gave a Plenary Indulgence to the congregation of this parish.

This picture shows the Archbishop of Siena, Mario Ismaele Castellano and the priest Leonardo Paletti blessing the restored old cross.





Foto: Giochi di campagna.

Picture: countryside games

La scampagnata

Il gioco della “*pentolaccia*” ad Abbadia Ardenga

The trip to the country

A typical game called “*pentolaccia*” (like today’s *piñata*) played in Abbadia Ardenga.





Foto: Bruschetta.

Picture: Bruschetta

La merenda

Le feste di campagna sono sempre molto semplici: la passeggiata, qualche vecchio giuoco, una fetta di pane ed olio, un panino al prosciutto e naturalmente un buon bicchiere di vino. Se c'è la fisarmonica, quella non guasta mai.

The picnic

Usually parties in the countryside are very simple: a walk, some traditional games, a slice of bread with olive oil, a sandwich with prosciutto and of course a glass of good wine. If there is the accordion it is even better.





*Foto: Spighe di mais.
“..... si toglievano le foglie
esterne più scure, poi, quelle
belle e bianche si pulivano ben
bene dai baffi, e si riponevano su
delle ceste.....”*

*I contadini dormivano su sacconi
ripieni delle foglie del granturco.*

*Anche per la sfogliatura ci si
riuniva da più famiglie ed era...
... allegria.*

*Picture: an ear of corn
“....the external darkest leaves were
thrown away, but the better and
lightest ones were cleaned and the
filaments removed, then they were
stored inside baskets.....”
e farmers slept on sacks filled with
corn leaves. The maize-stripping was
another event during which families
met and enjoyed joyful company.*

La sfogliatura del granturco

La vita in campagna, in tempo di mezzadria, almeno nei secoli 1800/1900, era fatta di duro lavoro e scarse soddisfazioni; ma proprio per questo la popolazione agricola aveva bisogno di far festa.

Nei ricordi comuni si parla sempre delle ricorrenze religiose, ma sarebbe un errore pensare che esistevano solo queste. C'era la festa della trebbiatura, della vendemmia, della macellazione del suino e del primo olio. Venivano invitati i vicini, gli amici, i parenti; il programma non cambiava: ricche mangiate, canti, balli e spesso qualche bicchiere di troppo.

Maize-stripping (“Sfogliatura del grano”)

During the sharecropping times and mostly between the years 1800/1900, life in the countryside meant hard work but little satisfaction. People were always in search of a good reason to party and to share their little joys.

Usually memories are linked to the religious feasts; however, these were not the only parties, because people did parties during the threshing days, the harvest time, the butchering of the pig, and the production of the new olive oil. All the neighbourhood, friends and relatives were invited and the program never changed: a lot of food, songs, dances and more than one glass of wine.





Foto: Gruppo InChanto

Picture: the musical group InChanto

Al pozzo di cantina

Alla fine del XX secolo un gruppo di giovani, con strumenti e musiche d'epoca tornano a suonare nella cantina museale.
Successo enorme. Applausi scroscianti a non finire.

The well of the cellar

In the end of the 20th century, a group of young people with their instruments and traditional music, came to the cellar to play.
A great success met with thunderous applause.





Foto: Accademia alla cantina museo.

Picture: the Accademia in the museum-like cellar

La grande musica davanti al caminetto

“... reclamavano i “bis” e loro gentilmente li accontentavano, senza accorgercene, avevamo fatto tardi... poi, in compagnia di qualche panino, si assaggiò nuovamente il Brunello... un signore dei presenti ci disse: la musica bella fa bene anche al vino!...era già buono, dopo questa deliziosa serata, è diventato buonissimo!...”

Great music in front of the fireplace

“...all the guests called for an encore, and the musicians kindly gave it, and we were late...then the company tasted some other Brunello together with a sandwich and a man of the party said: good music makes wine even better!...it was already good but after this amazing evening it is the best!...”





LE ARTI ED I MESTIERI *ARTS AND CRAFTS*

I censimenti delle persone del 1800 sono spesso un elenco di professioni: fabbro, maniscalco, falegname, stagnino, zoccolaio, calzolaio, mugnaio, arrotino, zappaterra, bottaio e molti altri; per le donne: tessitrice, filatrice, sarta, calzettaia e così via. Anche fra i coloni vi erano persone capaci di eseguire alcune di queste attività. Il nostro museo, anche se non è completo, raccoglie molti ricordi di queste specifiche mansioni.

The census made in the year 1800, usually listed professions: the smithy, the blacksmith, the carpenter, the tinsmith, the clog-maker, the shoemaker, the miller, the knife sharpener, the clod hopper, the cooper and so on; women's professions usually are: the weaver, the spinner, the dressmaker, the hosier and so on. Together with these artisans, for sure among farmers, there was always somebody able to do some of these works as well. Our museum even if it is not exhaustive, has a lot of objects reminiscent of these professions.



Foto: Ròta.
Dimensioni: Cm. 90 x 70
x 38

Picture: a wheel
Dimensions: cm. 90 x
70x 38

La ròta
detta anche mola, ruota o arrotatrice.

Era un meccanismo costruito artigianalmente in campagna. Serviva per affilare gli arnesi da taglio. Attraverso un pedale ed un “collo d’oca” si faceva girare una pietra abrasiva.

The wheel (“Rota”)
Also called grindstone, grinder (“mola”, “arrotatrice”).

It was a rudimental mechanism built in the countryside used to sharpen cutting tools. By pressing a foot lever and through a sort of “goose neck” shaped part, an abrasive stone span.





(a)

Foto a.: Ascia.

Dimensioni: Cm. 33 x 21

Foto b.: Pialla.

Dimensioni: Cm. 16 x 6 x 26.

Foto c.: Sega.

Dimension: Cm. 43 x 62.

Pictures a: an axe

Dimensions: cm. 33x21

b: a plane

Dimensions: cm. 16x6x26

c: a saw

Dimensions: cm. 43x62



(b)



(c)

L'ascia

Piccolo arnese in ferro con un corto manico in legno. Aveva la lama posta trasversalmente all'impugnatura. Un tempo era molto usata per lavorare il legno.

The axe ("Ascia")

A little tool made of iron and provided with a short wooden handle. The blade is placed crosswise to the handle. It was employed to work on wood.

La pialla

In campagna la lavorazione del legno era molto diffusa. Normalmente c'era una persona della famiglia che, appena libera dal lavoro nei campi, si rifugiava fra i suoi arnesi ed effettuava manutenzioni o costruiva attrezzi nuovi.

The plane ("Pialla")

Working wood was a widespread practice in the countryside. Usually there was at least one member of the family who, after working in the fields, went back to the farmhouse and started to repair or build new tools.

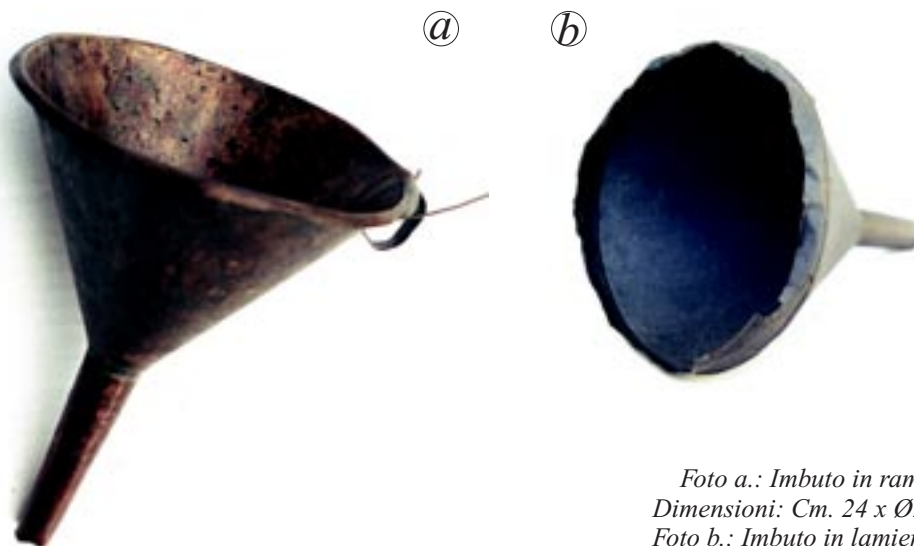
La sega

La sega, la pialla, l'ascia, il martello, la raspa erano alcuni dei "compagni fissi" del falegname, ma qualche contadino si specializzava e aumentava il numero degli attrezzi.

The saw ("Sega")

The saw, the plane, the axe, the hammer, and the rasp were the carpenter's best friends, but some farmers also specialised in the invention of new tools.





*Foto a.: Imbuto in rame.
Dimensioni: Cm. 24 x Ø24
Foto b.: Imbuto in lamiera.
Dimensioni: Cm. 30 x Ø25.*

*Pictures a: a funnel made of copper
Dimensions: cm. 24x 24 in diameter
b: a funnel made of tinplate
Dimensions: cm. 30x 25 in diameter.*

L'Imbuto

La forma è quella classica di sempre. Il materiale è quasi sempre la lamiera collegata da bullette e poi stagnata. Nelle fattorie, ma anche nei poderi con maggiori produzioni di vino, si usava l'imbutto di rame o di ottone. Fino al 1940 circa, c'erano ancora nelle cantine molti imbuti fatti in un solo pezzo di legno.

The funnel ("Imbuto")

Its shape never changed and the material used was tinplate with connection tacks which was then soldered. In the farmhouses and in the estates with a larger production of wine, the funnel was made of copper or brass. Until the year 1940, it was common to find funnels made of a piece of wood in some wine cellars.



*a*

Foto a.: Incudini.

Dimensioni: Cm. 5 x 35

Dimensioni: Cm. 4 x 20

Foto b.: Tenaglioni.

Dimensioni: Cm. 6 x 60

Picture a: some anvils

Dimensions: cm. 5x35

Dimensions: cm. 4x20

Picture b: the wire tongs

Dimensions: cm. 6x60

*b*

L'incudine

Attrezzo classico. Nelle campagne non esisteva mai la grossa incudine, quella era riservata alle botteghe di fabbro. Ma, in tutti i poderi, esistevano le piccole incudini, specialmente per “battere” le falci. Poi vi erano pezzi di ferro di varie forme e misure, che al bisogno servivano per batterci sopra.

The anvil (“Incudine”)

A typical tool, the anvil was used mostly by the smithies, because in the countryside people did not usually have huge anvils, only some small ones. These small anvils were employed to hammer the scythes. If needed, other different pieces of iron were available to hammer something on.

I tenaglioni

Questi attrezzi, con lunghi manici, venivano usati soprattutto dai fabbri e dai maniscalchi. Comunque qualche famiglia di contadini era attrezzata anche per lavorare il ferro.

The wire tongs (“Tenaglioni”)

These tools characterized by long handles were used mostly by smithies and blacksmiths even though some farmers had one in case they need to shape the iron by themselves.





*Foto a.: Cavaolio.
Dimensioni: Cm. 24 x Ø 9*

*Foto b.: Stagnatore.
Dimensioni: Cm. 9 x 42*

*Pictures:a: an oilcan
Dimensions: cm. 24x 9 in diameter
b: the soldering iron
Dimensions: cm. 9x 42*

Il cavaolio

Un vecchio cavaolio da cantina costruito in lamiera stagnata

The oilcan ("Cavaolio")

An old oilcan made of soldered tinplate and employed in the cellar.

Lo stagnatore

Fino alla metà del 1950 passavano per i poderi di campagna molti artigiani: bigonciai, seggiolai, calzolai, sarti, stagnini. Figure uniche, indimenticabili. Tutti con la cassetta degli arnesi a tracolla, che non abbandonavano mai. Per lo stagnino in particolare c'era sempre qualcosa da riparare: imbuti, boccali, secchi, crivelli.

The soldering iron ("Stagnatore")

Until the end of the 50's, artisans animated countryside life: coopers, chair makers, shoe makers, dress makers and tinsmiths. Unique people never to be forgotten, with their toolbox across the shoulders. The tinsmith had always something to repair: funnels, buckets, sifters, mugs.





Foto: Forma.
Dimensioni: Cm. 17 x 18

Picture: the last
Dimensions: cm. 17x18

La forma

Era un piccolo blocco di ferro predisposto per entrare nelle scarpe. Esisteva in tutte le famiglie contadine. Era indispensabile per ribattere i chiodi che camminando penetravano via via all'interno delle scarpe. Com'è noto, i contadini usavano zoccoli di legno e scarpe con i chiodi, le cosiddette "bullette".

The last ("Forma")

All farmers' families had this small block of iron which was meant to enter inside the shoes. It was used to beat out the nails which penetrated inside the shoes while walking. This is because farmers wore clogs made of wood and shoes with nails called tacks ("bullette").





LE MANIFATTURE MANUFACTURING

Considerata la vita autarchica delle campagne, di alcuni decenni addietro, questo settore era abbastanza sviluppato. Uno dei principali lavori era la lavorazione delle piante tessili (canapa e lino), della lana e della seta, ma anche la lavorazione del legno e del ferro era abbastanza diffusa.

In a self sufficient society this sector was highly developed. One of the main jobs was the use of plants such as hemp and linen, wool and silk works and also the manufacturing of wood and iron which was quite widespread.



Foto: Pettine, in basso liccio.

Dimensioni pettine: Cm. 10 x 110, dimensioni liccio Cm. 20 x 80

Picture: reed and heddle

Dimensions of the reed: cm. 10x100, dimensions of the heddle cm. 20x80

Il pettine

Accessorio del telaio a mano. Era costituito da una lunga serie di piccole lamelle di canna legate insieme a distanza precisa. Vi si facevano passare i fili longitudinali. Serviva ad avvicinare al tessuto l'ultimo filo passato con la "navetta". Due appositi ferri detti "cavalieri" tenevano il panno disteso.

The reed ("Pettine")

It was an accessory for the hand loom and it was composed of a long series of thin plates of reed tied together at a very precise distance. The longitudinal threads were passed through it and it was used to pull near the piece of textile the last thread passed through by using a shuttle ("navetta"). Two pieces of iron called "riders" ("cavalieri") maintained the cloth in a spread position.

Il liccio

Altro elemento del telaio che serviva per alzare ed abbassare i fili dell'ordito.

The heddle ("Liccio")

Another piece belonging to the hand loom which was employed to lift up and pull down the warp threads.





*Foto a.: Trogolo.
Dimensioni: Cm. 30 x 40 x 220
Foto b.: Morsa per barili.
Dimensioni: Cm. 52 x 50 x 35*

*Pictures: a: a trough
Dimensions: cm. 30x40x220
b: a clamp for casks
Dimensions: cm. 52x50x35*

Il trogolo

Era un lungo sasso scavato a mano. Serviva per distribuire il mangiare agli animali.

Aveva una durata pressoché illimitata, per questo, qualcuno, poteva essere vecchio di alcuni secoli. Sono molto diversi fra di loro, sia come data di costruzione sia come forma. Dai primi decenni del 1900 si è cominciato ad usare quelli costruiti in cemento armato. Una variazione del trogolo era la “pila” “pila”, molto più grande e usata, in prossimità dei pozzi o cisterne, per contenere l’acqua.

The trough (“Trogolo”)

It was a long narrow open stone for feeding animals. It has an unlimited use; thus, many of them date back centuries. They are different both for their date and shape. In the first decade of the year 1900 people started to use the same tool but made of reinforced concrete. Another tool with the use was the basin (“pila”) which was bigger and used mostly close to the wells and cisterns to contain water.

La morsa per barili

Conosciuto anche con vari nomi locali, era un attrezzo poco diffuso fra le famiglie contadine. Si usava per costruire e anche per riparare barili e bigonci. Era quasi sempre presente nelle fattorie, dove almeno un operaio era capace di eseguire la costruzione e la riparazione della numerosa scorta di “bigonci” e “barili”.

The clamp for casks (“Morsa per barili”)

This tool was named with several terms used by locals, and it was not a very widespread tool at least in the farmers’ families. It was used to assemble and also to repair both the large tubs (“bigonci”) and the casks (“barili”). It was essential in every farmhouse where at least one employee was able to use it to assemble and repair the numerous large tubs and casks owned.





b



*Foto a.: Trapano verticale.
Dimensioni: Cm. 50 x 10
Foto b.: Trapano a collo d'oca
Dimensioni: Cm. 40 x 5*

*Pictures: a: a vertical drill
Dimensions: cm. 50x10
b: a goose- like shaped drill
Dimensions: cm. 40x5*

I trapani

Uno dei tanti attrezzi manuali per lavori su legno. Ne esistevano vari tipi tutti abbastanza semplici.

The drills ("Trapani")

An example of manual tool used to work on wood. There were several types and almost all of them very simple.





*Foto a.: Allarga-tubi.
Dimensioni: Cm. 6 x 15
Foto b.: Pinzettina.
Dimensioni: Cm. 7 x 14*

*Pictures: a: a pipe stretcher
Dimensions: cm. 6x15
b: the tweezers
Dimensions: cm. 7x14*

L'allarga-tubi

Particolare pinza che, stringendo la impugnatura si apriva. Si adoperava al tempo in cui si usavano le tubazioni di piombo. Ci si allargava la punta del tubo per farci la giunzione.

The pipe stretcher ("Allarga-tubi")

It was a particular kind of pincers which opened by clenching the handle. It was used when pipes were made of lead. They stretched the pipe edge in order to joint it.

La pinzettina

Vecchio, semplice tipo di pinza.

The tweezers ("Pinzettina")

An old and simple kind of little pincers.





IL VESTIARIO ED I TESSUTI CLOTHES AND FABRICS

Anche se è un argomento interessante non abbiamo attualmente molte cose esposte in museo.

Although this subject is really interesting, at the moment we do not have many samples in the museum.



Foto: Rotoli in tessuto.

Dimensioni: Cm. 2000 x 65/70

Picture: some fabric rollers

Dimensions: cm. 2000x65/70

La tessitura a mano

Erano lunghe strisce di tessuto costituito da fili di canapa lavorati al telaio a mano. Fino ai primi anni del 1900 veniva usata la sola canapa filata manualmente, poi si iniziò ad adoperare per i fili longitudinali il cotone e per quelli trasversali la canapa. Con questo tessuto ci si costruiva tutto, lenzuoli, tovaglie, asciugamani, camicie, mutande, pantaloni e vestiti da donna.

Hand weaving

Long strips of cloth made of hemp threads were hand woven. At the beginning of the year 1900 only hemp was used in hand weaving, then people started to use cotton for the longitudinal threads and hemp for the cross threads. This fabric could be used for anything, from bedding, table cloths and towels to shirts, underwear, trousers and women's dresses.





Foto: Ricami, maglie e trine
Picture: embroidery, stitches and laces

La “fioritura” dei tessuti

Quando le donne contadine erano libere dai lavori di campagna, e nelle lunghe serate invernali, lavoravano a filare o fare calze e maglie con i ferri. Ma, alle bambine si insegnava anche a “*fiorire*” con disegni e ricami la biancheria ed a lavorare con con disegni e ricami la biancheria ed a lavorare con l’aghetto. Le anziane massaie dicevano che solo così si sviluppava l’amore per le cose belle.

Embroidery on textiles

When the peasant women were not working in the fields, and during the evenings in the wintertime, they used to spin and knit. They also taught little girls how to embroider the linens and how to do needlework. The oldest women then believed that this practice could help them to develop a sense of beauty.





a

b



Foto a.: Cappello da guardia.

Foto b.: Guardiaccia.

Pictures :a: a gamekeeper's hat

b: the gamekeeper

Il giuramento e la divisa

Il “guardia” era una figura caratteristica delle campagne, che si è tramandata fino ai giorni nostri. L'incarico veniva portato davanti ad un giudice del tribunale per giurare fedeltà al proprietario. Le guardie, non solo vigilavano sulla caccia, ma potevano essere assegnate a controllare i boschi, i mezzadri, oppure gli operai.

Portavano il fucile ed erano obbligate ad indossare sempre la divisa .

The oath and the uniform

The “guard” was a typical character playing an important role in the countryside which has been passed on through the generations until today. The appointed person was brought in front of a judge into a court and he had to swear his loyalty. The guards were in charge of controlling hunters but also woods, sharecroppers and workers as well. They carried a hunting rifle and they were obliged to wear their uniform.





*Foto: Contadina nel 1958.
Maria Gorelli, colona al podere Il Ciliegio di
Abbadia Ardenga.*

*Picture: a peasant woman in the year 1958
Maria Gorelli tenant farmer at the farmhouse Il
Ciliegio in Abbadia Ardenga.*

Il “racconto” di Maria

La gente si divertiva a farglielo ripetere. E probabilmente, a forza di ripetere il racconto, si era convinta di aver vissuto davvero quell'avvenimento. “Maria, raccontacelo ben bene” - gli dicevamo - E lei, senza farsi troppo pregare, cominciava con la sua voce dolce ed ingenua. “Lo sanno tutti: ma ve lo ripeto ugualmente. Mentre molti bambini erano dietro la Chiesa a giocare venne un uragano, scoperchiò i tetti e fece crollare i muri. I bambini si ripararono dietro il muro. Purtroppo anche questo cominciò a piegarsi; comunque non cadde. Tutti i bambini si salvarono! Andate! Andate a vedere in Chiesa! Vedrete come quel muro è ancora pendente!”

Molte persone, più divertite che convinte, prima di ripartire passavano a dare un'occhiata alla Chiesa. Quando poi, ormai dimenticata la storiella di Maria, scorgevano il muro di sinistra tutto piegato verso l'esterno, la meraviglia e lo stupore non mancavano mai. Fu così che si cominciò a chiamare questo racconto “il miracolo di Maria”.

Maria's story

People had a lot of fun asking Maria to tell her story and after having repeated it so many times, she was convinced she had really experienced that event. People said: “Maria, let's go, tell us the story, please!”

And with no hesitation, with a sweet and candid voice, she began : “All people know it, however I am going to tell you the story again. While the children were playing behind the church, an hurricane came, lifted the roofs off and broke the walls. The children used a wall as a shelter and although also this one started to lean, it did not collapse and all the children were saved. Go! Go and see that Church! You will see that the wall is still leaning!”

A lot of people had more fun than a real belief about that, but in any case, before leaving they went to the church to have a glance. The right wall was really leaning, so after Maria's story, astonishment followed.

Because of that people started to remember this story under the title of “Maria's miracle!”.





IL MOBILIO E GLI ANNESSI *THE FURNITURE AND SIMILAR*

L'arredamento della cantina è composto da mobili, i quali hanno tutti alcuni anni sulle spalle: armadio, canterano, comodino, vetrina, madia, ribaltina, tavolino, sedie, baule ed altri. Riserviamo la descrizione, dato che si tratta di cose molto ben conosciute, solo a qualche oggetto particolare.

The furniture of the museum-like cellar is old: a closet, a chest of drawers, a bedside table, a showcase, a kitchen cupboard, a little table, some chairs, a trunk and some others. Because many of them are already well known, we will only describe the particular ones.



Foto: Carrucola
Dimensioni: Cm. 11 x Ø 22

Picture: a pulley
Dimensions: cm. 11x 22 in diameter

La carrucola di legno

Era l'applicazione fissa per prendere l'acqua dai pozzi a mezzo di funi o di catene. Fino alla fine del 1800 molte carrucole, come le ruote e le pulegge, venivano costruite in legno, poi ha cominciato a prevalere la costruzione in ferro. Oltre all'uso classico nei pozzi, la carrucola era abbastanza usata anche dai mezzadri e quasi tutte le famiglie contadine ne possedevano qualcuna per i più svariati usi.

The wooden pulley ("Carrucola in legno")

It was a fixed tool used to take water from the wells by using ropes or chains. Until the end of the year 1800, many pulleys like the wheels and the sheaves ("ruote" and "pulegge"), were made of wood then they started to be produced in iron. Together with regular use in the wells, the pulley could be employed for several activities. For this reason, all sharecroppers and farmers owned more than one.





Foto a.: *Banchetta*.
Dimensioni: Cm. 100 x 35
Foto b.: *Catenaccio*.
Dimensioni: Cm. 100 x 8

Pictures: a : a stool
Dimensions: cm. 100x35
b: a bolt
Dimensions: cm. 100x8

La banchetta

Tavola di legno con quattro appoggi usata al posto delle sedie. Per la loro semplicità erano abbondanti nella casa colonica. C'erano in cantina, nella stalla, vicino alla caldaia dove si scaldava l'acqua, ma soprattutto le banchette si trovavano attorno al lungo tavolo di cucina ed al grande focolare. Qualche volta erano anche nelle camere al posto degli attaccapanni o davanti alle immagini sacre per inginocchiarsi a recitare il "rosario".

The stool ("Banchetta")

A wooden table with four legs used instead of a chair. Their simplicity allowed them to be used in every farmhouse: they were in the cellar, in the stable, close to the water boiler and mostly in the kitchens around the long table and the fireplace. Sometimes they were used in the bedrooms instead of the coat rack or in front of a sacred image in order to kneel and pray.

Il catenaccio

Era la catena del camino. Dentro la cappa della canna fumaria c'era sempre un robusto ferro nel quale veniva agganciato. Venivano costruiti artigianalmente dai fabbri e anche se avevano delle prerogative comuni, ognuno era diverso dall'altro. Vi stava sempre appeso qualche utensile con l'acqua: la paiolina, o il paiolo, o qualche altro rozzo contenitore da usare per il bestiame.

The bolt ("Catenaccio")

It was the fireplace chain. Inside the hood of the chimney there always was a robust piece of iron where the bolt was hooked. They were produced by blacksmiths and even if most of them had a lot of things in common, they were different from one another. Any kind of water container was always hung on it: a copper pot or a rudimental container to be used for the cattle.





Foto: Madia
Dimensioni: Cm. 105 x 60 x 130

Picture: the kitchen cupboard
Dimensions: cm. 105x60x130

La madia

Antico mobile di tutte le famiglie contadine. Serviva per fare il pane, per conservarlo e per tenerci il lievito da una settimana all'altra. Aveva due piani, in quello basso c'era il "buratto" nell'altro, come detto, il pane. In molti casi al posto del "buratto" veniva usata, per la separazione della semola dalla farina, la "staccia", piccolo ed economico crivellino.

The kitchen cupboard ("Madia")

An old piece of furniture all farmers had at home. It was used to make bread, to keep it and to store the yeast from one week to another. It was composed of two layers, the one in the bottom was provided with a sifter (called "buratto"), and the one on top for the bread. In many models, instead of the sifter there was a smaller and cheaper kind of sieve (called "staccia") which was used to divide the superfine flour from the flour.





*Foto: Sedia in fòrmica
Dimensioni: Cm. 80 x 40.*

*Picture: a chair in fòrmica
Dimensions: cm. 80x40*

La cucina nuova

Una contadina, verso la fine degli anni 1950, un giorno ci chiamò in casa e ci mostrò con orgoglio, i mobili nuovi che aveva comperato. Poi prese “l’ampollina” dell’olio e dell’olio e ne versò un po’ sopra il tavolo. Dopo qualche minuto lo pulì e ci fece notare che non era rimasta la macchia. Era la nuova cucina di fòrmica. I mobili vecchi, abbastanza belli, li aveva tutti rotti e bruciati.

The new kitchen

Around the end of the 50’s, a peasant woman asked us to come and see the new furniture she had bought. Then she took the olive oil cruet and split some drops on the table. After a while, she showed us that by simply cleaning the table no traces were left on it. It was a new kitchen made of a new material called fòrmica. The old furniture was subsequently broken and burnt even though it was still pretty new and good.





L'ILLUMINAZIONE THE LIGHTING

*Settore molto diversificato, prima della diffusione dell'energia elettrica.
Si descrivono solo alcuni oggetti come esempio, che riteniamo sufficienti a
sollecitare una riflessione, per un periodo non molto lontano da noi della vita in
campagna.*

*Before the introduction and the widespread use of electricity, the lighting sector
was rich with tools. Some of the samples we are going to describe in this section
will help to reflect about a period of the countryside which is not so far distant
from today's life.*



*Foto: Lume a olio
Dimensioni: Cm. 14 x Ø 8.*

*Picture: an oil lamp
Dimensions: cm. 14x 8 in diameter*

Il lume a olio

Questo indispensabile accessorio dell'uomo è stato usato per molto tempo e per situazioni molto diverse tra di loro. Per questo motivo vi sono stati adattamenti molto diversi l'uno dall'altro. Il combustibile più usato dopo la cera, era l'olio.

The oil lamp ("Lume a olio")

This lamp was used for a very long time and for several occasions: because of that, many changes occurred and together with wax, oil was the kind of fuel the most employed.





*Foto: Lanterna.
Una delle tante forme di illuminazione a petrolio.
Dimensioni: Cm. 35 x 18 x 18*

*Picture: a lantern
One example of paraffin lamps.
Dimensions: cm. 35x18x18*

La mancanza di ricambi in tempo di guerra

Nel 1944 Giulietti faceva il tassista. L'auto era in pessime condizioni. Basti dire che al posto dei fari aveva due lanterne a petrolio. Viaggiava generalmente nella zona. Un giorno dovette andare a Firenze. Raccontava poi, che fu subito apostrofato da un fiorentino: "Ci sarebbero da vendere al vostro paese un migliaio di codesti lumi? "Perché?" rispose candidamente lui. "Perché a Firenze" - riprese l'altro - "farebbero il fumo!" "In quanto a fumo... lo fanno anche al mio paese." Rispose, ridendo Giulietti.

The lack of spare parts in war times

In the year 1944 Mr. Giulietti was a taxi driver. His car was in such desperate condition that the headlights were two paraffin lamps. Usually he drove in the circumscribed area but one day he had to go to Florence. Then he told that as soon as he arrived a Florentine said to him: "Do you have a thousand of these lamps in your town?", Giulietti simply replied: "Why?"

The Florentine continued: "Because in Florence they would go up in smoke!" "Smoke? They make enough smoke in my town, thank you!" Giulietti replied, smiling.





*Foto: Carburo.
Dimensioni: Cm. 40 x Ø 9*

*Picture: the carbide lamp
Dimensions: cm. 40 x 9 in diameter.*

Il carburo

Chiamato semplicemente così o anche lume a carburo o acetilene , ha la fiamma generata da un gas. Il suo arrivo fu ritenuto un notevole miglioramento rispetto alle candele o ai lumi a petrolio. Aveva la luce molto chiara, faceva poco fumo, resisteva abbastanza bene al vento. Anche se il funzionamento necessitava un minimo di abilità, la sua diffusione fu rapida non solo come mezzo trasportabile, ma anche come impianto fisso per servire uno o più ambienti.

The carbide lamp ("Carburo")

It was also called lamp or acetylene lamp since the flame was generated by a gas. Its introduction and use was soon considered an improvement over candles or paraffin lamps. This was because of its clear light, lack of smoke, and the high resistance to gusts of wind. Some skill was required to use it, but its use as a portable lamp and as a fixed system to light one or more rooms together became widespread.





Foto a.: Vecchi isolatori in ceramica.

Foto b.: Cordone elettrico.

Pictures: a : some old ceramic insulators

b: some electric wires

Il filo elettrico

Questo primo filo per conduzione di corrente elettrica aveva all'interno un solo conduttore. Era fasciato da una guaina tipo gomma ed esternamente aveva una specie di ruvido tessuto. Gli impianti venivano eseguiti con dei fili separati alcuni centimetri fra di loro, ed erano tenuti lontani dai muri per mezzo di appositi isolatori in ceramica. Comunque, fino agli anni 1950, quasi tutte le case coloniche erano sprovviste di energia elettrica.

The electric wire

The first example of electric wire had only one insulator inside. It was wrapped with a rubber sheath and the external part had a sort of coarse fabric. The wiring was composed of several wires, kept away from the wall through specific ceramic insulators. However until the 50s most farmhouses did not have electric energy.





I QUADRI E LE CORNICI *PAINTINGS AND FRAMES*

Vi sono nelle varie stanze della cantina, numerosi quadri con relative cornici. Naturalmente non sono né moderni, né attuali anche se si tratta di copie o di oggetti diversi di modesto interesse.

Inside the rooms of the cellar, there are many paintings and frames. Most of them are reproductions of the originals or objects with a modest value, however they are not modern.



Foto: Madonna.

Dimensioni: Cm. 63 x 48

Picture: a Madonna

Dimensions: cm. 63x48

Il quadro con la cornice

E' una immagine della madonna con lunga scritta sulla parte bassa. Tanto la cornice che il quadro sono molto logori.

The painting with its frame

This is an image of a Madonna with a long inscription on the lower part. Both the frame and the painting are worn out.





*Foto: Antiche misure.
Dimensioni: Cm. 13 x 19
Picture: old measurements
Dimensions: cm. 13x19*

Le misure comparative

Questo quadro ci dà in misura metrico-decimale, il valore delle vecchie misure derivate dal Granducato Toscano, per il vino e l'olio.

The comparative measurements

This picture gives the decimal metric system used to value the old measurements for wine and olive oil coming from the time of the Granduchy of Tuscany.



*Foto: Militare nel 1900.
Dimensioni: Cm. 78 x 60*

*Picture: a soldier in the year 1900
Dimensions: cm. 78x60*

Da una lettera esposta in cantina

“...carissimo, in questo giorno particolare, in cui ricorre il 130° anno della tua nascita, noi ci rivolgiamo con il pensiero a te... ed esponiamo il tuo prezioso quadro in questi locali, dove si trovano tante altre memorie storiche. ...
Giorno dopo giorno, con rispetto e devozione, noi rivolgeremo a te il nostro sguardo. E così, una dolcissima storia d’amore, non morirà mai più.

Montalcino 3 Settembre 1868 - 3 Settembre 1998”

From a letter displayed in the cellar

My dear, today is your 130th birthday and we want to dedicate you our thoughts...we display this precious painting in our cellar together with other valuable memories.

Day by day we will look at you with respect and devotion so that a sweet love story will never die.

Montalcino, September the 3rd 1868- September the 3rd 1998”





Foto: Siena - Radicofani.

Dimensioni: Cm. 39 x 29

Picture: Siena-Radicofani

Dimensions: cm. 39x29

La via Francigena

Cartina della via Francigena attraverso il Granducato di Toscana e lo Stato della Chiesa.

L'importanza della strada di grande comunicazione, che passava per Torrenieri, era dovuta principalmente al fatto che quasi tutta la Valdichiana era sommersa dall'acqua o in gran parte paludosa e quindi quella zona non poteva essere percorsa.

Il Granducato di Toscana, nel 1700 con Pietro Leopoldo, intraprese una gigantesca opera di bonifica della suddetta località. Fra i molti lavori fu anche progettata e, in gran parte realizzata, una strada diretta Firenze-Roma. Ma lo Stato Pontificio collaborò solo parzialmente a realizzare la strada nella sua parte di territorio e così molti viaggiatori e merci continuarono a transitare per la vecchia via Romana.

The Francigena Road

A map of the Francigena road crossing the Granduchy of Tuscany and the Papal State.

The importance of this communication road passing through Torrenieri was linked to the fact that most of the Valdichiana area was submerged by water and swamps so it could not be crossed.

In the year 1700 Pietro Leopoldo, the Granduke, decided to promote a huge project of drainage together with the beginning of the works for the new road connecting Florence and Rome. But the Papal State was partially involved in this project so many travellers and merchants continued to use the old Romana road.



Terza parte Third Part

I PARTICOLARI DEL TEMPO PASSATO MEMORIES OF THE PAST



Foto:
Lumino a olio con gancio.
Dimensioni: Cm. 9 x 7 x 33

Picture:
an oil lamp with hook
Dimensions: Cm. 9 x 7 x 33

Questi gruppi della terza parte raccolgono elementi del museo più o meno vicini a noi, ma in ogni caso completamente staccati dal presente e sono:

This third part deals with those pieces of the museum which are linked to our history but which rely on times past.

- 21 Le foto d'epoca
The vintage pictures
- 22 I reperti
The discoveries
- 23 I documenti cartacei
The paper documents
- 24 I residuati bellici
The war surplus
- 25 I trasporti
Transportation
- 26 Il commercio
Trade
- 27 I premi e gli attestati
Awards and testimonials
- 28 La religiosità e le credenze
Religion and superstitions
- 29 La vita quotidiana
The daily life
- 30 Gli oggetti particolari
Some special objects

Il lumino a olio

Piccolo diffuso punto luce ad olio.

The oil lamp

A tiny and widespread lamp fueled with oil.



LE FOTO D'EPOCA THE VINTAGE PICTURES

Attualmente questo reparto è poco fornito perché la zona riservata alle visite non è perfettamente idonea ad una buona conservazione delle foto stesse.

The rooms opened to visitors do not currently have ideal conditions for preserving the pictures, which is why at present there are only a few on display.



*Foto:
Famiglia
contadina
1934 circa*

*Picture:
farmers
circa 1934.*

I coloni

Queste persone, della famiglia Gorelli, condussero per molti anni uno dei poderi di questa azienda.

Oggi, i prodotti di Abbazia Ardenga il Poggio, sono giustamente ritenuti di alta qualità e godono di una collaudata reputazione, in modo particolare il vino, il vinsanto e l'olio.

Ma nulla viene per pura casualità. Ci piace ricordare solo qualche motivo:

- favorevoli condizioni pedoclimatiche degli impianti di vigneti e oliveti;
- lungimirante ed attenta gestione da parte dei proprietari;
- competenza, serietà ed impegno dei vari lavoratori manuali a partire dai bravissimi coloni.

Quindi, queste foto, mentre fanno parte della cantina museo, sono anche un riconoscimento di onore e di merito verso i lavoratori di un tempo che hanno lasciato la loro impronta di qualità nell'azienda.

The farmers

These people, starting with the Gorelli family, have managed a part of this company for years. The products Abbazia Ardenga il Poggio is producing today, such as wine, extra virgin olive oil and Vin Santo, are well-known for their quality and their enduring reputation for excellence is hardly an accident, but rather due to the following reasons:

- the favourable pedoclimatic conditions of the vineyards and olive groves;
- the farsighted and careful management of the owners;
- the workers' expertise and work carried out according to farming traditions

As a consequence, while these pictures belong to the museum, they are also our way to recognize the merits of the old farmers and workers who left their heritage on the present quality of the company.





Foto di fine secolo XIX

Picture of end of nineteen century

Cantina Abbadia Ardenga - Montalcino - Italia

Raccolta e selezione diretta dell'uva per la produzione del vino Brunello di Montalcino.

Gli uomini sono:

Il proprietario, il lavoratore ed il custode dei buoi. Il loro nome è "Fattore", "Capoccio" e "Bifolco". Le donne ed i ragazzi raccolgono l'uva che si trova sulle alte piante (di acero).

Abbadia Ardenga cellar - Montalcino - Italy

Harvest and direct selectio of grape for the production of bBrunello di Montalcino.

The men are:

The owner ("Fattore"), The Worker ("Capoccio") and the man in charge of the cows ("Bovaro" or "Bifolco"). The women and the young guys get grape wich is on the high plants of acero.





Foto: Nuvolari nel 1930

Picture: Nuvolari in the year 1930

Le "Millemiglia"

Questo libro, descrivendo alcuni oggetti della cantina museo, vuole sollecitare i nostri ricordi. Né per rimpianto, né per nostalgia, ma solo per guardare avanti.

Quindi ci scusiamo di una piccola divagazione: Torrenieri, nella mente di tante persone, è rimasto legato ai ricordi dei famosi "tornanti di Celamanti e del Poggio".

In pochi chilometri si potevano decidere le sorti del giro ciclistico d'Italia, o della Milano -Taranto di motociclismo, oppure delle Millemiglia.

Qui sopra vediamo Tazio Nuvolari, vincitore delle Millemiglia nel 1930, con la sua Alfa-Zagato 1750, alzare un bel po' di polvere, mentre affronta una curva a 200 metri dal "Poggio di Torrenieri".

The "Millemiglia" car race

Through the description of some objects on display in the museum, this book wants to spur our memories without any regret or nostalgia but rather a sense of looking forward.

We are sorry for a brief digression: many people still remember Torrenieri for the popular turns of "Celamanti and del Poggio". Within few kilometres this road could decide the fate of our Giro d'Italia (our national bike race), the Milano-Taranto (motorcycling race), or the Millemiglia (our national car race).

In the picture above, Tazio Nuvolari won the Millemiglia in the year 1930 with his car Alfa-Zagato 1750. He is raising a lot of dust taking one of the mentioned turns 200 metres from "Poggio Torrenieri".





Foto: Negli anni '50

Picture: in the 50's

La vita di frazione

Nel periodo mezzadrile, durato come già detto più volte, vari secoli, esistevano nelle campagne dei piccoli centri: un ex castello, una residenza signorile, una fattoria, un gruppo di case o semplicemente due o tre poderi accoppiati.

Anche Abbazia Ardenga è stato uno di questi agglomerati: la chiesa, la scuola, la casa del guardia, la piccola fattoria con la casa del fattore e, naturalmente le case dei contadini: cinque, tutte insieme, più una ventina che vi gravitavano. La vita era quella solita: le maestre con i suoi 20/25 ragazzi, il prete per la Messa la domenica, l'acquisto di un nuovo paio di buoi, il passaggio del venditore-compratore ("treccone") e così via.

Poi, a cominciare dagli anni '50, le cose cambiarono in modo rapido.

Living in a hamlet

During the share cropping times, a period which lasted for several centuries, the countryside was characterized by many hamlets lying all around: a former castle, a noble Villa, a farmhouse, a group of houses or simply clusters of two or three farmhouses.

Abbazia Ardenga is an example of a built-up area: a church, a school, a duty officer, the little farmhouse with the bailiff's house and of course the other farmers: five people living all together and some other twenty people depending on them. Life was marked always by the daily grind: teachers with their 20/25 children, a priest for the Sunday Mass, the arrival of new oxen, the merchant (called "treccone") and so on.

Then starting in the 50's, things changed rapidly.





*Foto: Piccoli fisarmonicisti.
Fabio e Claudio suonano e cantano ai muri del podere Piaggia nel 1965.*

Picture: the little accordionists.

Fabio and Claudio play music and sing leaning against the walls of the Piaggia property, 1965.

Il cambiamento

Sono trascorsi pochi anni, dalla situazione della foto precedente, ma già molte cose sono cambiate.

Le persone in campagna si sono ridotte della metà; sono arrivati i trattori e le altre macchine, la scuola di Abbadia Ardenga è chiusa, come quella di quasi tutte le frazioni, i pochi bambini siedono ancora attorno ai muri delle case, ma già si nota il cambiamento: non si gioca più con la palla fatta di stracci, bensì con giocattoli acquistati.

The change

Compared to the picture on the previous page, though in this one only a few years had passed, many changes had occurred.

When tractors and machines came out, farmers were reduced by half, the school at Abbadia Ardenga closed as in other little hamlets. A few children still lean against the walls to play, but not with a ball made of rags anymore, instead with nice commercial toys.





Foto: I Lorenzoni – 1923 (parte).

Picture: the Lorenzoni Family- 1923 (some members)

La famiglia Lorenzoni

Nei primi decenni del 1900 sono coloni al Poggio 1° i Lorenzoni, dei quali è capoccio Valente. In questa foto, scattata nell'angolo davanti alle scale della propria abitazione, vediamo:

Alessandra 1902, che sposerà Guido Terzuoli, del Poggio 2°. Qui è ripresa con i genitori, Stefano e Sabatina ed il fratello Mosè. Lei è fra le cognate: Emilia, moglie del fratello Raffaello e Zelinda, della famiglia dei Daviddi, moglie di Mosè. I due bambini sono Onelio di Raffaello e Pia di Mosè.

The Lorenzoni Family

During the first ten years of 1900, the Lorenzoni family is composed of tenant farmers working at Il Poggio 1, and the head farmer ("capoccio") is Valente. In this picture, taken on a corner in front of the staircase of their house we can recognise:

Alessandra (b.1902), who will marry Guido Terzuoli from Il Poggio 2. Here she is together with her parents, Stefano and Sabatina and her brother Mosè. She is between the two sisters-in law: Emilia her brother Raffaello's wife and Zelinda from the Daviddi family, Mosè's wife. The two children are Onelio who is Raffaello's son and Pia, Mosè's daughter.





Foto: I Terzuoli – 1939 (parte)

Picture: the Terzuoli family- 1939 (some members)

La famiglia Terzuoli

Sempre nei primi del 1900, al Poggio 2° c'è il colono Terzuoli Alessandro, classe 1866. Nella foto suddetta, anche questa scattata sulle scale della propria abitazione, vediamo parte della famiglia che dall'alto a sinistra, sono:
Alessandro, la moglie Benedetta, il figlio Guido, la nuora Alessandra, la nipote Marisa, e Elia Daviddi, moglie di Ottavio.

The Terzuoli family

During the same years of 1900, at Il Poggio 2 , Terzuoli Alessandro (b.1866), is the tenant farmer (“colono”) there. In this picture taken against the staircase of their house, we can see some members of the family. From the upper left:

Alessandro, his wife Benedetta, his son Guido, his daughter-in law Alessandra, his niece Marisa, and Elisa Daviddi, Ottavio's wife.





Foto: I Daviddi– fine anni '50 (parte)

Picture: the Daviddi family- end of the 50's (some members)

La famiglia Daviddi.

La terza famiglia di contadini al Poggio è quella dei Daviddi, che abita al podere Casella. Come abbiamo visto una donna, Zelinda, è in casa Lorenzoni, al Poggio 1° ed una, Elia, è in casa Terzuoli.

La famiglia Daviddi fra gli altri, comprendeva:

Narciso, capoccio, padre di Zelinda; Pietro fratello di Narciso; Quirino anch'esso fratello di Narciso che aveva i figli: Elia 1913; Francesco 1917 (con Francesca e Katia); Emilio 1919 (con Walter); Vasco 1925 (con Gabriele e Antonella) e Valerio 1930. Francesco, quando, verso il 1960, con la famiglia lasciò il podere, divenne operaio dell'azienda fino al pensionamento.

The Daviddi family

The third family of farmers at Il Poggio was the Daviddi family who lived in the Casella farmhouse. As we saw in the previous pages, one woman, Zelinda, belongs to the Lorenzoni family at Il Poggio 1, and another one, Elia, is of the Terzuoli family.

The Daviddi family was composed of:

Narciso, the head farmer, Zelinda's father; Pietro, Narciso's brother; Quirino who had two children: Elia born in 1913; Francesco born in 1917 (with Francesca and Katia); Emilio, born in 1919 (with Walter); Vasco born in 1925 (with Gabriele and Antonella) and Valerio born in 1930.

In the 60's when Francesco left the farmhouse, he became a worker in the company until his retirement.





Foto: I Noli – fine anni '50 (parte)

Picture: the Noli family- end of the 50's (some members)

La Famiglia Noli

Altra nota famiglia di coloni dell'azienda il Poggio.
La foto risale alla fine degli anni '50. Il quarto da sinistra è il capoccio: Sestilio del 1884, ed il primo a destra è il figlio Ettore (1916), che poi lo sostituisce come capo famiglia. Ed ancora, da sinistra Fosco di Sestilio (1927), Aldo di Sestilio (1910), un ex Generale di Artiglieria: Formichi Emilio (a cui Ettore aveva fatto l'"attendente"), poi Franco di Aldo (1937) ed in basso, Danilo di Fosco e Lidio di Ettore.

The Noli family

Another well known family of farmers at Il Poggio.
This picture goes back to the end of the 50's. From left to right, the fourth is the head farmer ("capoccio"). Sestilio born in 1884, the first on the right is his son Ettore who will be the next head farmer of the family.
Continuing, from the left there are Sestilio's son Fosco (1927) and Aldo (1910), a former Artillery General Formichi Emilio (Ettore had been his orderly) then further down Aldo's son Franco (1937), Fosco's son Danilo and Ettore's son Lidio.





Foto: Bove.

Picture: an ox

Il bove del Terzuoli

Terzuoli Alessandro, classe 1866, con un bove davanti alla stalla del Poggio 2°, in una foto del 1920 circa.

Molti anni sono trascorsi: si vedono due carri-botte da acqua, a mezzo dei quali si provvedeva ai bisogni del bestiame ed a prepararci il cosiddetto “*ramato*” per per disinfectare le viti. C’è anche, accanto al fabbricato, che è quello del Poggio, una vecchia “*pila*” di sasso. Ma soprattutto ci piace notare l’aria soddisfatta del “*bifolco*” mentre fa passeggiare un bove. Il motivo non lo sappiamo. Forse sta facendolo vedere ad un possibile compratore.

L’animale ha un petto largo e robusto, un bel collo, gambe grosse e diritte, spina ben fatta, pelame, unghie e corni, tutto pulito e ben curato.

Complimenti Terzuoli! “Il pio bove dalla larga narice, solenne come un monumento”, che il Carducci diceva di amare, non poteva essere più bello del tuo!

The Terzuoli’s ox

In this picture taken in circa 1920, Terzuoli Alessandro (b.1866), is with an ox in front of the stable at Il Poggio 2.

Many years had passed: there are two coaches provided with water cisterns to transport water for cattle and for preparing the blue-vitriol sprinkled to disinfect the vineyards. Close to the buildings, which are those belonging to Il Poggio, there is an old carved rock (called “*pila*”) used as a water basin close to wells.

It is interesting to note the peasant’s satisfaction (“*bifolco*”)while he is exhibiting his ox, we are not sure about the reason maybe he is showing it to a potential buyer.

The animal has a large and robust breast, a good neck, meaty, straight legs, a perfect back, clean and cared coat, nails and horns.

Well done, Terzuoli! “The pious ox with the wide nostrils, solemn like a monument,” loved by the poet Carducci, could not be more beautiful than yours!



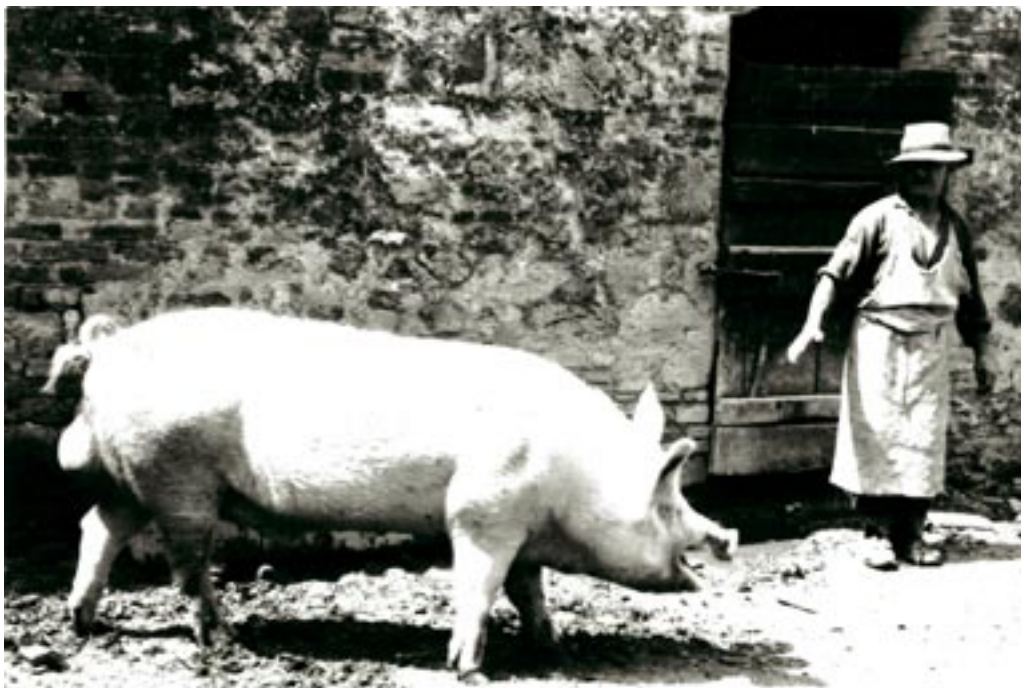


Foto: Verre

Picture: the pig

Le famiglie di "Abbadia" negli anni '50

Corrado, un anziano operaio dell'azienda, già capoccio della famiglia Romagnoli, coloni al poderte Piaggia, cerca di calmare un verre il quale continua a fargli vedere i denti.

Gli altri 4 coloni del gruppo di case di Abbadia Ardenga, a metà degli anni '50 erano: i Mariotti, gli Anselmi, i Gorelli ed i Minacci. Mentre guardiacaccia era Borghi Vittorio e direttore Ciacci Mario.

The families running "Abbadia" in the 50's

Corrado, an old worker of the company and also a former head farmer in the Romagnoli family tenant farmers at the farmhouse Piaggia, is pictured here trying to cool down a huge pig showing its teeth.

The other four tenant farmers in Abbadia Ardenga at the end of the 50's were: the Mariotti, the Anselmi, the Gorelli and the Minacci. The gamekeeper was Borghi Vittorio and the director Ciacci Mario.





I REPERTI THE DISCOVERIES

Durante i lavori di restauro della cantina è stato scoperto un cunicolo sotterraneo dove, mescolati a sassi, calcinacci e terra, vi erano anche frammenti di ceramica e sassi semilavorati.

When the cellar was refurbished, an underground escape was found. Inside it together with rocks, rubble, earth, there were pieces of ceramics and partially carved rocks.



*Foto: Stanza blindata.
Le parti più interessanti dei reperti vengono custodite
in una apposita nicchia della cantina museo.*

Picture: the little vault where the most interesting findings are collected in a little niche of the museum-like cellar.

Ieri, oggi e domani

L'azienda ha avuto molta cura di raccogliere anche il più piccolo ed insignificante reperto rinvenuto durante i lavori di restauro. Magari non hanno né importanza né significato. Resta forse solo una memoria storica di “ieri” riferita a questo luogo, che se non è importante e nemmeno utile “oggi”, potrebbe diventare storicamente preziosa “domani”.

Past, present and future

The company collects all single pieces and findings which come to light after every renovation. At present, apparently some of them do not have such a huge value and meaning but still they are historical memories of the past telling us something about this place and which could become precious artefacts in the future.





Foto: Frammenti di ceramica.

Picture: some ceramic fragments

Piccoli vecchi pezzetti di utensili

Sono stati ritrovati durante i lavori della cantina museo. L'azienda conserva tutto, anche le parti più insignificanti, come già detto alla pagina precedente.

Tiny old fragments of tools

They were found when the museum-like cellar was refurbished. The company is collecting anything, even the smallest and seemingly insignificant pieces.





*Foto: Vassoio.
Dimensioni: Cm. Ø 28*

*Picture: a tray
Dimensions: cm. 28 in diameter*

Una vecchia ceramica

Uno dei piatti, già della precedente proprietaria, che probabilmente, fu rinvenuto in questi locali nei primi decenni del 1900.

An old ceramic tray

A plate belonging to the previous owner and which was found in the early 1900s.





Foto: Fossile a forma di agnello.

Dimensioni: Cm. 23 x 16 x 12

Picture: a lamb-like fossil

Dimensions: cm. 23x16x12

L'agnello o capretto

Presso aziende o famiglie private ci è capitato di vedere vari esemplari, con vaghe raffigurazioni di animali. Possono essere frutto di fortuite coincidenze, ma la loro formazione è possibile. Cioè, un corpo sommerso, ad esempio, da polvere vulcanica, lascia la propria impronta. In seguito possono essersi verificate condizioni, perché nel vuoto lasciato dal corpo decomposto, si formi un nuovo sasso.

Vogliamo far notare che la suddetta sagoma presenta anche l'impronta delle corna. Siccome oggi, nei greggi di pecore, solo i maschi hanno le corna, verrebbe da pensare che si tratti di un capretto. Ma noi sappiamo che un tempo le pecore avevano quasi tutte le corna. Il cambiamento è avvenuto per opera dell'uomo attraverso incroci e selezioni. Il motivo fu che gli animali privi di corna pascolavano senza disturbarsi e producevano di più.

Quindi il suddetto sasso può benissimo ricalcare le forme di un agnello.

The lamb or the goat

Companies or private families often own fossils shaped like animals. They could be a result of circumstance, or it could be that a body, submerged under volcanic ashes, has left its print. Later on under several conditions, in the empty space left by the decomposed body, a new rock shaped in it. Specifically, this mould has the horns' shape as well. Because only males have horns among modern sheep, this rock could be surmised to be the mould of a goat. But we might consider that in the past all sheep had horns and that the change is linked to the selections and crossbreeding men did in order to have more productive cattle. In fact, animals without horns graze together without annoying one another and they produce more. Consequently we could suppose that this rock was moulded by a lamb.





I DOCUMENTI CARTACEI THE PAPER DOCUMENTS

Come già detto per altri argomenti, anche per questo tipo di documenti, in cantina ne vengono mantenuti solo alcuni. L'azienda si riserva di esporre gli altri documenti per richieste ed interessi specifici.

As for other objects, the paper documents shown in the cellar are only a few. The company reserves the right to show the others on request and for specific reasons.

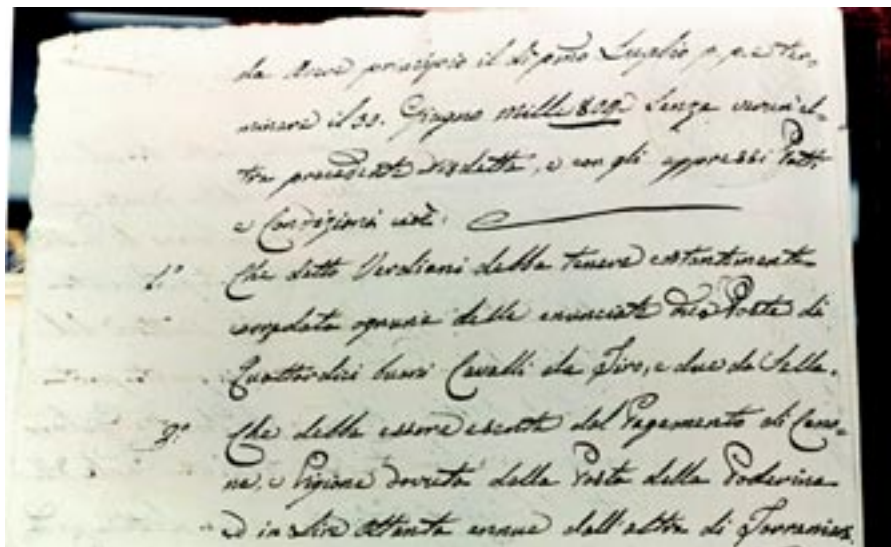


Foto: Proroga Postiere.

Picture: extension of the coaches inn guardian

La proroga dell'incarico al Postiere

“... da avere principio il dì primo Luglio prossimo presente e terminare il 30 Giugno 1809 senza volersi altra precedente disdetta, e con gli appressi patti e condizioni cioè:

- 1°. Che detto Verdiani debba tenere costantemente corredata ognuna delle enunciate due Poste di quattordici buoni cavalli da tiro, e due da sella.
- 2°. Che debba essere esente dal pagamento di canone, e pigione dovuta dalla Posta della Poderina ed in Lire ottanta annue dall'altra di Torrenieri. ...”

A.S.S.

Naturalmente, nella maggior parte dei casi non abbiamo gli originali ma solo copie.

The guardian of the coaches inn obtains an extension of his duties

“...from this July the first to next June the 30th 1809, with this following agreements and clauses:

- 1: Mr. Veridiani has to ensure that the two coaches inns have fourteen good draught horses and saddle horses.
- 2: He will not pay any rent but he has to collect rent from the coaches inn Poderina and 80 liras from the coaches inn of Torrenieri...”

For many paper documents we don't have the originals but copies only.





Foto: Libri colonici.

Picture: the farmhouse registers

I libri dell'azienda agraria.

Per uno studio storico questi libri, che l'azienda ha conservato per tanti anni, possono risultare veramente preziosi. Anche se la serie non è completa, vi sono raccolte molte informazioni.

The company's registers

These books have been kept at the company for many years, and they could be really precious from a historical point of view. Even if there is not a complete collection, what we have is a source of several information.





Foto: Strada Romana – fine XVIII sec.

Picture: The Romana Road- end of the 18th century

La frana sulla via Romana

“podere del Poggio del Sig. Francesco Ballati”

Alla cartina c'è allegata una nota in cui si spiega:

- 1°. La strada Romana è interessata da un grosso movimento franoso del terreno, circa 800 metri da Torrenieri in direzione Siena, rendendo impossibile la circolazione.
- 2°. Si consiglia il transito estivo, provvisorio, da: Buonconvento, Pieve a Salti, Vergelle e Posta al Poggio di Torrenieri.
- 3°. La frana ha provocato profonde crepe anche nel fabbricato colonico del podere del Poggio del Sig. Francesco Ballati denominato Casella.⁽¹⁾

The landslide on the Romana road

“farmhouse Il Poggio owned by Francesco Ballanti”

On this map there is a written note explaining:

- 1°: the Romana road is hit by a significant landslide starting from 800 meters from Torrenieri going to Siena. It blocks the traffic.
- 2°: the road though Buonconvento, Pieve a Salti, Vergelle and the coaches inn at Il Poggio of Torrenieri is the one recommended for transit during summertime.
- 3°: the landslide caused cracks in the buildings of the farmhouse in the Poggio property, called Caselle, owned by Francesco Ballanti

⁽¹⁾Il fabbricato colonico che risulta dal disegno era una delle tre “Caselle” che costituivano lo “sbarramento” trasversale alla Via Francigena. Lo stesso movimento franoso del terreno provocò la distruzione totale del fabbricato e, la famiglia colonica che vi abitava fu sistemata in una parte dei locali del Poggio. Il podere continuò a chiamarsi “Casella” e gli furono lasciati gli stessi terreni.

A.S.S..





*Foto: Vicariati XVIII sec.
Cartina di Montalcino e dintorni XVIII secolo. - A.S.S.*

*Picture: vicarships in the 18th century
Map of Montalcino and its neighbourhoods in the 18th century*

I documenti dei Lorena

Questa cartina, per quanto redatta con molta approssimazione, contiene molte informazioni relative al 1700 per la nostra zona.

Prima di tutto notiamo gli effetti della enorme frana di terreno, già detta a pagina precedente verificatasi a poche centinaia di metri dal Poggio, che bloccò il percorso base della Via Romana e che obbligò a ricercare una via transitoria, attraverso i calanchi di Pieve a Salti e Castelverdelli.

La cartina ci dà anche un'idea del modesto sviluppo che aveva Torrenieri nel 1700, comunque non tralascia di segnare che qui c'era la "posta" e questa, era situata e questa, era situata abbastanza lontana dal corso del fiume Asso. L'esame comparato, con altri documenti dei Granduchi di Toscana, ci conferma senza ombra di dubbio, quanto già conosciuto e cioè che, anche nel secolo XVIII, la Stazione di Posta si trovava sul valico della strada di Torrenieri. Quindi venivano utilizzati per "ospizio", per "osteria", per "scuderia" e per quanto altro necessario proprio i fabbricati dell'attuale cantina museo.

The Lorraine documents

This map, though not detailed, gives us a lot of information about our area in the 1700s, for example the effects of the aforementioned landslide which occurred some meters from Il Poggio, blocking the basic path represented by the Romana road and obliging people to find another temporary way through the gullies of Pieve a Salti and Castelverdelli.

The map gives us an idea about the development of Torrenieri in the 1700 and it shows also that here there was this "coaches inn" which was far enough from the Asso River. A comparison between this and other documents of the Granduchy of Tuscany confirms that in the 18th century the coaches inn lay on the road of Torrenieri. Thus the buildings of the museum-like cellar were used as pilgrims' hospice, inn, and stable.



Castello	Item	Measure	Value
Tocchi	Capitolo	100	100
	San Rocco	100	100
	San Rocco	100	100
	San Rocco	100	100
Torricelli	Capitolo	100	100
	San Rocco	100	100
	San Rocco	100	100
	San Rocco	100	100
Trona	Capitolo	100	100
	San Rocco	100	100
	San Rocco	100	100
	San Rocco	100	100
Torguato	Capitolo	100	100
	San Rocco	100	100
	San Rocco	100	100
	San Rocco	100	100
Torina	Capitolo	100	100
	San Rocco	100	100
	San Rocco	100	100
	San Rocco	100	100

Foto: Tassazioni, XVIII sec.

Picture: taxes in the 18th century

Il vino come tassa

Elenco, per alcuni castelli della Repubblica di Siena, delle tassazioni in grano e vino.
A.S.S. 4C.

Wine as a tax

Here is a list of taxes to be paid in wheat and wine by some of the castles belonging to the Republic of Siena.



Foto: Ritrovi dei visitatori.

Picture: visitors' meetings

Le feste in cantina

I locali della cantina vengono spesso usati anche per riunioni o ritrovi. Fra le diverse occasioni di festa citiamo quella del Comune di Montalcino, il quale, per la zona di Torrenieri, ha scelto questa cantina, per la “Musica della vendemmia”.

Parties in the cellar

The rooms in the cellar are often used for meetings and events. For example the Municipality of Montalcino chose our cellar in Torrenieri for the festival “Musica della Vendemmia” (Sounds of the harvest time).



Con i miei più cari saluti per la tua, la
cantina e l'amore con cui è dedicata questa
cantina. Da noi c'è un grande vino che
le tradisce di una grande estate.
D. Montalcino Sella. elli
12 agosto 2003

Boris Ciochi
Vino Sella
15.08.03 da Treviso Viti 22.8.03
Siamo tornati dopo un anno in Toscana, il
fascio è diventato, il vino nuovo... dipendeva
un po' di povero che mancava
Sisy. Fagnola & Sella

Vino Sella
Custo di diroccat, custo di di l'ffrati
su goggo, machinot con regu, s. Tono
a buffo, abba in vida neta! Sella

4/10/2000
Grazie, Bion Ciochi, per l'interessantissimo
avviso sull'origine della Torre! E grazie
anche per l'omaggio del vostro Brunello,
che regala un grande futuro
Maurizio Biondi (un fiorentino trapiantato
negli Stati Uniti)
Laura Biondi
Sono Mili
Oltre a regalarci un bel vino Ciochi fu
l'impiego e l'amicizia che ha profuso nel
restare in questi anni, a far il bagno
barbante della Cantina - Montalcino -
Toscana, 4-10-2000

Foto: Scritti dei visitatori.

Picture: some pages from our guestbook

Le dediche

I libri di cantina con le più diverse annotazioni sono a loro volta un curioso e spassoso documento del museo.

Dedications

The guest books kept in the cellar have several inscriptions and these are considered an entertaining document of the museum.



Foto: Foto dai visitatori.

Picture: guests' pictures

Le foto ricevute

Alcune delle foto ricevute dai turisti e conservate in cantina.

Pictures sent to us by guests

Some pictures sent by tourists and displayed in the cellar.



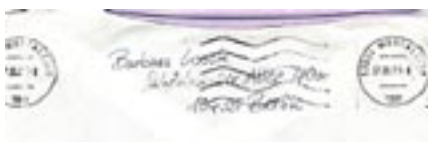


Foto: Lettere dai visitatori.

Picture: guests' letters

La posta ricevuta

Riceviamo spesso lettere da chi ci ha fatto visita.

The mail

We often receive many letters from our visitors.

I RESIDUATI BELLICI THE WAR SURPLUS

La cantina è in genere un luogo simpatico e piacevole, quindi contrasta per natura con il presente argomento della guerra. Ma proprio per conservare i nostri momenti più belli della vita, riteniamo opportuno non dimenticare mai quanto di brutto si portano dietro le guerre.

The cellar is a place of joy and pleasure so the theme of war could be a contrast to it. However, memories of the worst signs left by every war have to be remembered to enrich the collection of the most pleasant lifetime memories.



Foto: Diario di guerra, 1915-18.

Picture: 1915-1918, a war journal

... due terzi fuori di combattimento ...

"... per dare il cambio si fu scoperti. E iniziarono un violentissimo fuoco di artiglieria di grosso e piccolo calibro. E dopo questo si ebbe un forte attacco nemico che si respinse, con numerosissime perdite nostre e loro. Della mia compagnia si ebbero due terzi fuori di combattimento. Del primo plotone rimase solo un caporale. Morì pure il mio tenente..."

Estratto dal diario di un sergente maggiore, capo postazione sulla montagna del Coldilana, più volte ferito e decorato con medaglia d'argento al valore militare.

...Two thirds were killed...

"...During the change we were not protected and a violent shooting of large and small calibre artillery started. Then the enemies' attack followed and many of us, like many of them, died. From my company two thirds were killed: in the first platoon only one corporal survived. My lieutenant died as well..."

This is an abstract from the sergeant major's journal, head of the soldiers platform on Coldilana mountain, injured several times and later awarded with a silver medal for his military valour.



*Foto: Cassetta militare.
Dimensioni: Cm. 17 x
36 x 25*

*Picture: a military box
Dimensions: cm.
17x36x25*

Dal racconto di "Luigi"

"Nel 1914 eravamo militari a Roma. Già circolavano le voci di una imminente entrata in guerra. Venne il terremoto nella zona di Avezzano che provocò migliaia di morti. Ci fu concessa una serata di "libera uscita" in previsione della partenza per le zone terremotate. Con un gruppo di amici si girò per Roma e si mangiò fuori. Sotto un certo aspetto facemmo festa. Partimmo dopo qualche giorno. Trovammo una situazione indescrivibile.

Aria irrespirabile. Regole severissime contro l'accesso e lo sciacallaggio.

Ci separarono e ci unirono con altri uomini di altri Reggimenti.

Qualche giorno dopo si venne a sapere che uno dei militari, con i quali eravamo sortiti assieme prima di partire, era stato processato per direttissima e all'alba del giorno successivo era stato fucilato. I superiori fecero circolare la voce che questi era stato sorpreso mentre nascondeva dei gioielli fuori dalla zona recintata; ma fra i militari c'era la convinzione, che doveva esserci stato, anche qualche altro e forse più importante motivo; qualcuno ipotizzò infine, che egli fosse stato rinchiuso in una prigione militare; ma nessuno riuscì ad avere mai più notizie di lui".

Luigi, nel corso di tanti anni di racconto, aveva sempre ritenuto esagerata quella condanna, anche se effettivamente, tali pene erano previste e molto pubblicizzate.

Luigi's story

"In 1914 we were soldiers in Rome. Whispers of an imminent war were widespread. The area of Avezzano shook in an earthquake that caused thousand deaths. Before leaving to reach the areas devastated by the earthquake, we had a free night.

We wandered around Rome and we had dinner, in a sense we had a party. A few days later we left and we found a critical situation difficult to describe. A stifling area. Rigid rules to prevent coming in and looting.

Some days later we got to know that one soldier who was in our party the days before leaving, had been tried and the next morning at the sunrise he was to be executed. The superiors said that he was found while hiding some jewels outside the fenced area; many soldiers were convinced that some other important reasons were the cause, others thought that he was locked up into a military prison somewhere; however nobody had even had news about him".

Luigi has always considered it an excessive punishment even if this had been something expected and clearly warned against.





*Foto: Bossoli di cannone.
Dimensioni: Cm. 37 x 10
Epoca: 1944*

*Picture: some shells
Dimensions: cm. 37x10
Year: 1944*

I metalli per la Patria

La guerra del 1940 fu preceduta da una ricerca spasmodica di tutti i metalli. Non solo ci furono le note campagne per la raccolta dell'oro, del rame e del ferro ma si finì per cercare di tutto. Anche il più piccolo pezzetto di lamiera. Terminata la guerra si cercò di riprendere la vita normale. Ma mancava la materia prima. Fu così che un giorno, il babbo, mi mandò da mia zia Ida, a Gorgonza (Monte San Savino, Arezzo), per prendere dei bossoli di cannone per poterci ricavare secchi o altri utensili. Io percorsi alcune decine di chilometri in bicicletta senza alcun problema. Caricai una "balla" di bossoli sopra la "canna" e ripartii. Ero quasi arrivato a casa, quando in una di bossoli sopra la "canna" e ripartii. Ero quasi arrivato a casa, quando in una discesa, con la strada dissestata, i bossoli mi bloccarono il manubrio. Caddi e scivolai sulla breccia della strada. Mi scorticai mezzo. Comunque portai la roba a casa. Poi volli che almeno qualcuno dei bossoli fosse lasciato per ricordo. Eccoli qui!

Metals for the homeland

Just before the war in 1940, a large campaign of metal searching was promoted. Not only gold, copper, iron but even the smallest pieces of a plate were useful. Once the war ended, people tried to go back to a regular life, but available raw materials were poor.

For this reason, one day my father asked me to go to my aunt Ida living in Gorgonza (Monte San Savino, Arezzo), to bring back home all the shells I could find in order then to extract materials for new buckets or tools. I biked for some ten kilometres without any problem, then I loaded bales of shells on my bike and I went back home. I was close to my house when on an uneven downhill road, the shells blocked my handlebar and I felt down drifting along the road. I was pretty scratched up. However I brought everything back home and I asked that at least some shells must be left to become later memories of the past: here they are!





Foto: "Kein Benzin".
Dimensioni: Cm. 14 x Ø 9

Picture: "Kein Benzin"
Dimensions: cm. 14 x 9 in diameter.

La lucerna per l'oscuramento

Era tipica del periodo bellico: 1940/44. Uno "stoppino" bruciava il petrolio. Una bruciava il petrolio. Una piccolissima luce si trasmetteva all'esterno, attraverso piccoli fori posti sulla lamiera. Questo campione fu lasciato ad Asciano nel 1944 dai soldati tedeschi. Vedasi a proposito le scritte "Kein Benzin".

The paraffin lamp for the blackout

This lamp is typical of those used during the II World War: 1940/44. The wick burned the paraffin and a weak light came out through the little holes on the plate. The German soldiers left this one in Asciano in the year 1944. German writing is evident such as "Kein Benzin" ("Do not use gasoline").





I TRASPORTI *TRANSPORTATION*

Questa voce presuppone la presenza di oggetti ingombranti. Attualmente per motivi di spazio, nella cantina non sono presenti mezzi di trasporto. Sono comunque presenti diversi oggetti e parti simboliche di attrezzi.

This subject hints at bulky objects and huge spaces to contain them, that is why currently they are not displayed in our cellar. Anyway several objects and some distinctive pieces are exhibited.



*Foto: Ruota di carrozza.
Dimensioni: Cm. 120 Ø
Raggi: N. 14*

*Picture: a coach wheel
Dimensions: cm. 120 in diameter
Spokes: N. 14*

Le carrozze e le diligence

Queste ruote, destinate a viaggiare sulle strade, spesso senza il fondo di sassi, erano piuttosto alte e con un numero di raggi superiore a quelle dei comuni carri agricoli.

Coaches and stagecoaches (“Carrozze” and “Diligenze”)

These wheels were commonly used to ride on those roads which often were not paved with stones, as a consequence they were higher and with more spokes than the regular wheels of carts used in agriculture.





Foto a.: Bilancino.

Dimensioni: Cm. 10 x 95

Foto b.: Basto.

Dimensioni: Cm. 30 x 45 x 35

Pictures a: a small balance

Dimensions: cm. 10 x 95

b: a packsaddle

Dimensions: cm. 30 x 45 x 35

Il bilancino

Serviva ad attaccare un cavallo fuori dalle stanghe per aiutare nel tiro i cavalli attaccati alla carrozza..

Era costituito da un robusto legno di circa un metro con un uncino al centro da una parte e due uncini laterali dall'altra. Anche nei lavori della vigna, come la vendemmia, occorrevano più animali per portare via l'uva in caso di strade fangose.

The small balance ("Bilancino")

It was used to tie a horse outside the shafts in order to help draught horses do their job. It was composed of a strong piece of wood approximately one meter long, with a hook in the middle and two on the sides. They could be employed in the vineyards such as during the harvest time when several animals could be used to carry the grapes on slippery roads.

Il basto

o bastio

Componente principale dell'attaccatura per il tiro di un animale equino. Era una specie di sella posta sulla groppa, vicino alle spalle.

Gli equini non possono per motivi anatomici, a differenza dei bovini, compiere operazioni di traino con il collo. Ma possono farlo molto bene con il petto. Un sistema di cinghie, detto "attaccatura", più questa specie di sella, permettono di collegare l'animale al mezzo da trainare. Il "basto" serviva anche per caricare direttamente i "bigonci" di uva, apposite damigiane di vino e fasci di legna.

The packsaddle ("Basto" or "bastio")

It was the main object to tie draught horses. It was like a saddle placed on the horse's back close to its shoulders.

For anatomical reasons, horses, unlike cattle, cannot draw a cart pulling from their neck but they can do this well by using their breast. A system of straps called "joints" ("attaccatura") and this sort of saddle connect the animal to the vehicle and allow it to be drawn. The packsaddle was also used to load large tubes ("bigonci"), demijohns of wine and bundles of wood.





*Foto : Damigiana lunga.
Dimensioni: Cm. 62 x Ø24*

*Picture: an oblong demijohn
Dimensions: cm. 62 x 24 in diameter.*

La damigiana da soma

Contentitore in vetro dalla forma molto allungata. Venivano costruite così per essere trasportate da piccoli somari. Avevano una capacità di circa venti litri ed in genere venivano legate a coppia passando una funicella sopra al “basto”. Aveva come veste la solita impostazione delle damigiane grandi.

he demijohn (to be loaded) (“Damigiana da soma”)

This is a container made of glass and with a very lengthened shape. These containers were loaded on donkeys and they could have a capacity of 20 litres; usually they were tied in pairs by passing a lace over the packsaddle. They had the same covering of bigger demijohns.





*Foto a.: Ruota del carro.
Dimensioni: Cm. 80 Ø, raggi: 10
Foto b.: Cavicchie.
Dimensioni: Cm. 48 x 2
Foto c.: Acciarino.
Dimensioni: Cm. 10 x 8*

Il carro

Era il classico mezzo di trasporto delle campagne. Aveva un pianale, due piccole sponde e vari cavicchi. Ci si trasportava tutto: uva, vino, grano, fieno, bestiame. Ma, considerata la mancanza di strade adeguate e la natura fangosa dei terreni di fine 1800 inizi 1900, serviva anche per prendere la “levatrice” (ostetrica), il dottore, il prete; e veniva inoltre usato per effettuare i funerali e per portare gli sposi.

La cavicchia o cavicchia del carro

Era un robusto ferro con un fermo o rondella nella parte centrale. Serviva a collegare il giogo e quindi i buoi al carro. La parte superiore era indispensabile. Infatti in caso di percorso in discesa, con il carro non frenato a sufficienza, il timone, se non avesse avuto questo fermo, sarebbe potuto scorrere in avanti e le parti del carro avrebbero danneggiato le gambe del bestiame.

L'acciarino

Piccolo fermaglio delle ruote inserito nell'asse del carro. Era costruito in acciaio con forme diverse. Sulla parte superiore aveva una superficie piana. Serviva da scalino per salire di lato, anche se il carro era in movimento.





*Pictures a: a cart wheel
Dimensions: cm. 80 in diameter, spokes: N. 10
b: some pegs.
Dimensions: cm. 48 x 2
c: a linchpin.
Dimensions: cm. 10 x 8*

The cart (“Carro”)

It was the most commonly used vehicle in the countryside. It had a loading platform, two little boards and several pegs. It was used to carry grape, wine, hay, and cattle. But considering the lack of good roads and slippery areas at the end of the 1800s and the beginning of the 1900s, it could be used also to take the midwife, the doctor, the priest, for funerals and to carry the newlyweds.

The peg (“Cavicchia”)

It was a strong piece of iron with a lock or a washer in its central part and it was used to connect the yoke with the oxen to the cart. The upper part was necessary because on downhill roads if the cart was not held fast enough, the helm without this washer could slide and the cart pieces could damage the cattle's legs.

The linchpin (“Acciarino”)

It was a little clip for wheels fitted in the cart axle. Made of steel, it had different shapes and the upper part had a flat surface which was used as a side stair to jump on it even while it was in motion.

IL COMMERCIO TRADE

La famiglia contadina produceva molti prodotti; ma le vendite, eccetto il vino e l'olio si riducevano a poco. Cosa molto diversa era per le fattorie. Queste raccoglievano la metà di tutti i prodotti dai numerosi poderi ed avevano piccoli consumi, quindi avevano molta roba da vendere. Nel caso specifico, questa azienda aveva il vantaggio di trovarsi sulla strada e presso una fermata-osteria della stessa, per cui la "domanda" di prodotti genuini era notevole.

Farming families produced several products but except for wine and oil, sales were few. For farms it was different, they collected half of all the products coming from the several estates they owned and the low consumption let them sell more. Particularly our farm has another advantage: it lay on a main road and it was a post house as well, so the demand of organic products was high.



Foto: Barile misura.

Picture: the barrel as a measurement unit

La compravendita del vino nel secolo XIX

Il commercio del vino, fino ai primi del 1900, venne effettuato non a peso ma a misura.

Questo contenitore era il Barile. Presenta ancora la marcatura che garantiva la quantità del vino contenuto.

Wine trading in the 19th century

Until the beginning of the 1900s, wine trading was carried out not by weight but by a measurement unit represented by the barrel. This one still has the mark which guaranteed the quantity of wine in it.



Foto a.: Stadera "a piatto".

Dimensioni: Cm. 65 x 30 Ø

Foto b.: Stadera "grossa".

Dimensioni: Cm. 130

Foto c.: Staio.

Dimensioni: Cm. 30 x 33 Ø

Le stadere

Le famiglie dei contadini avevano, quasi tutte, due tipi di stadere: una piccola, detta "a piatto", poteva pesare fino a Kg. 15 circa e un'altra detta "grossa" che andava da Kg. 10 a circa Kg. 200.

Fino alla metà del 1900 era facile trovare ancora le stadere con le misure a "libbre" e ad "once".

Lo staio

detto anche staro, plurale staia o stara

Era un contenitore in ferro, usato come unità di misura del grano e cereali, il suo uso è cessato verso il 1940. Sottomultipli erano il quarto di staio e il mezzo staio. Fra i multipli c'era il "sacco" (tre staia) e il (tre staia) e il "moggio" (pari a otto sacchi). La capacità dello (pari a otto sacchi). La capacità dello staio era di circa ventiquattro litri e conteneva diciotto/venti chilogrammi di grano.



©



Pictures:

a: the weighing scale

Dimensions: cm. 65 x 30 in diameter

b: a bulk steelyard

Dimensions: cm. 130

c: a bushel

Dimensions: cm. 30 x 33 in diameter.

The steelyard ("Stadere")

All farmers had two kinds of weighing scale: a small one called the "plate" weighing scale which could weigh up to 15 Kg and another one called the "bulk" weighing scale which could weigh from 10 Kg to 200 Kg.

Until the middle of the 1900s it was common to find weighing scale with pounds and ounces as measurement units.

The bushel ("Staio")

(in Italian it has two plurals, both in the feminine form: staia or stara)

It was a container made of iron and used as a measurement unit for wheat and cereals until the 1940s. Its subdivisions were a quarter of bushel and a half bushel. Its multiples were the "sack" (3 bushels) and the peck (= 8 sacks). The bushel capacity was approximately 24 liters and 18/20 Kg of wheat.



*Foto: Bombola.
Dimensioni: Cm. 40 x 28 Ø*

*Picture: the bottle
Dimensions: cm. 40 x 28 in diameter.*

La bombola o bombola del latte

Comune contenitore in lamiera stagnata con manico contenente dieci-quindici litri. Nei poderi più vicini ai centri abitati si allevavano bovini da latte. Quasi sempre un bambino andava con questa bombola per il paese a distribuire la “tazza” del latte. Il del latte. Il pagamento avveniva alla consegna o a fine settimana.

Nei mesi di novembre-dicembre e anche nel periodo pasquale si andava invece in paese a “dare” il bicchiere del vino. Questo veniva incassato al momento.

Questo esemplare proviene dal podere Poggio II, colono Saletti Nello. Risale al 1950

The bottle (“Bombola”)

Also called the milk bottle

This was a common tin-plate container with handles and a capacity of 10-15 litres. In the farmhouses closer to the villages, cattle for milk production were bred and usually a child went to the village with this milk bottle to distribute a cup of milk, paid on delivery or on the weekend. In November- December and also at Easter time, a glass of wine was dispensed to the village and paid on delivery. This sample comes from Il Poggio 2, tenant farmer Saletti Nello and it goes back to the year 1950.





*Foto: Tappatrice.
Dimensioni: Cm. 78 x 23 x 50*

*Picture: a corking machine
Dimensions: cm. 78 x 23 x 50*

La tappatrice

La tappatura dei recipienti riempiti con vino è una pratica antichissima benchè poco usata prima del 1900. Questo tipo di tappatrice è raro: ha l'entrata del tappo ad imbuto ed un registro per le diverse altezze della bottiglia.

Nel 1807, quando furono ristrutturati i locali del Poggio e murata la mattonella “*segna-proprietà*”, all'ingresso della cantina, fu migliorata l'attrezzatura per la produzione del vino. Questa tappatrice potrebbe risalire a quel periodo, cioè ai primi del 1800.

The corking machine (“Tappatrice”)

The wine bottling and corking is an old technique even if not widely used before the 1900s. This model of corking machine is rare since it has a funnel-like cork entry and it is adjustable according to the bottle's heights.

In the year 1870 the buildings of Il Poggio were refurbished, the tile marking the property was embedded on top of the entrance wall and the equipment for the wine making process were replaced so this corking machine could be the one bought in that period at the beginning of the 1800s.



I PREMI E GLI ATTESTATI AWARDS AND TESTIMONIALS

Per sua natura un museo deve privilegiare le cose più vecchie. Per questo tralasciamo i riferimenti agli ultimi decenni. In aggiunta a quelli ottenuti per il vino e l'olio, vari premi e riconoscimenti si riferiscono al bestiame, alla produzione delle barbabietole, del tabacco ed alla produzione e qualità del grano.

Because the job of a museum is to give priority to the oldest items, we will skip over, for the most part, the most recent decades. Together with wine and olive oil production, also cattle, beetroot production, tobacco, wheat production and its quality, helped the company in winning awards and certifications.



Foto: Premiazione.

Data: Montalcino, maggio 1968

Aziende partecipanti: N. 55

Soggetti esposti dalle aziende: N. 200

Picture: the award

Date: Montalcino, May 1968

Companies which took part: 55

Objects exhibited : 200

Il mercato-concorso del bestiame

Mentre il capo dell'Ispettorato Agrario, Dr. Bruno Ciatti, legge la motivazione, il sindaco di Montalcino, Ilio Raffaelli, consegna al direttore dell'Azienda Il Poggio, quale prima classificata nel mercato - concorso del vitellone grasso, la coppa dello stesso Ispettorato dell'Agricoltura.

The cattle market and contest

While the CEO of the Agricultural Inspectorate Dr. Bruno Ciatti is reading his decision, the Mayor of Montalcino Ilio Raffaelli is presenting the trophy cup to the director of Il Poggio, winner of the market-contest.



Foto: Medaglia per vino del 1900.

Picture: an award for wine won in the 1900s

Il vino nel 1800-1900

I proprietari dell'Azienda agricola Vadossi di Abbazia Ardenga – Montalcino – producevano e commercializzavano vino e olio già dal 1800. Partecipavano di conseguenza, come detto dalla suddetta premiazione, ad esposizioni e mostre mercato.

Wine in the 1800s-1900s

The owners of the Vadossi company of Abbazia Ardenga, Montalcino, were already producing and trading wines and olive oil in the 1800s. They took part in several exhibitions and markets as this award testifies.



Foto: 1933 – Diploma vino.

Picture: 1933- a certification for wine

Cenni di legislazione vinicola

L'Italia, da sempre terra di buona produzione vinicola, ha stentato a trovare la via idonea di una effettiva protezione e valorizzazione dei suoi vini.

Due sono i periodi più importanti in cui si cercò di fare qualcosa per i vini. Si tratta degli anni fine 1800, inizio 1900 e del periodo 1930-35. In questi due periodi si cercò di difendere un determinato tipo di vino (i cosiddetti, “vini tipici”), non legato al territorio. Così la legge della domanda-offerta vanificò gli sforzi di miglioramento.

Solo con i primi anni del 1960 si è imposta una radicale legislazione che trova il suo fulcro centrale nella ricerca delle zone idonee, nei vigneti e nelle varie regole di coltivazione e vinificazione.

La cantina museo conserva documentazioni, come quello riprodotto sopra, di questi periodi fondamentali per il vino.

An outline about the regulations on wine production

Italy, a land of traditionally high quality wine production, slowly found the right path to protect and enhance its wines. In this sense the most important periods during which something was done were at the end of the 1800s, the beginning of the 1900s and during the years 1930-35 when a kind of wine, the so called “typical wines”, (“Vini Tipici”) not linked to a specific area started to be protected. However the law of supply-demand defeated all efforts for improvement on this field.

New and specific regulations came out only at the beginning of the 1960s when the research of proper areas of production, vineyards, rules of cultivation and wine production became a priority.

The museum-like cellar still keeps those documents such as the one in the picture above, which testifies to these improvements in wine production.





Foto: Notifica nomina.

Picture: a service appointment

La presidenza di una commissione di assaggio

Il Presidente della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Siena notifica che: il Ministero dell'Agricoltura e Foreste nomina il Direttore dell'Azienda agraria Abbadia Ardenga – Il Poggio, quale Presidente della Commissione di degustazione vino DOCG e DOC, per il triennio 2002/2005.

The chairmanship of a wine tasting commission

The chairman of the Chamber of Commerce, Industry, Craftsmanship and Agriculture of Siena establishes: the Ministry of Agriculture and Forests appoints the Director of the company Abbadia Ardenga Il Poggio as President of the DOCG-DOC wine tasting commission for the next three years, the period between 2002/2005.





LA RELIGIOSITÀ E LE CREDENZE

*Per questo argomento vi sono, anche nei paesi vicini,
molti musei e luoghi specifici.*

L'argomento verrà trattato molto brevemente.



FotoMG: Cripta.

FotoMG: Stemma della chiesa.

L'abbazia

La cantina museo, di cui stiamo scrivendo, è in una zona turisticamente molto interessante. Si trova in un quadrivio al centro di quattro importanti castelli medioevali: Buonconvento, San Giovanni d'Asso, San Quirico d'Orcia e Montalcino.

Ma, a parte i magnifici paesaggi di questo Parco della Val d'Orcia, che costituiscono una fonte inesauribile per cinema e messaggi pubblicitari, vi sono vicine città d'arte, come Murlo e Pienza; zone termali come Bagni San Filippo, Rapolano Terme, Bagno Vignoni e Chianciano Terme; zone di montagna come il Monte Amiata e santuari come Sant'Antimo e l'Abbazia di Monte Oliveto Maggiore. Fra tanti tesori esistenti, non possiamo dimenticare però la Chiesa dell'azienda, che si trova al centro di questa proprietà, cioè ad Abbazia Ardenga. La quale, oltre che ricca di storia possiede una bellezza ed un fascino mistico indescrivibile.

Stemma gentilizio posto sopra un antico capitello, in cui sono raffigurate due teste, situato sopra la porta d'ingresso della Chiesa ad Abbazia Ardenga.





RELIGION AND SUPERSTITIONS

This subject is briefly developed here, since cellar many museums and specific places lie all around in our neighbourhood.

Picture by MG: the crypt



Picture by MG: the coat of arms of the Church

The Abbey

The museum-like cellar we are writing about is located in the midst of an interesting area. It lies in the middle of a crossroad composed of four of the most important castles: Buonconvento, San Giovanni d' Asso, San Quirico d' Orcia, and Montalcino. Together with the amazing landscape of the Orcia Valley Park, a source for the settings of movies and advertising, there are also cities of art such as Murlo and Pienza, spas like Bagni San Filippo, Rapolano Terme, Bagno Vignoni and Chianciano Terme; mountains such as Monte Amiata and abbeys such as Sant'Antimo and Monte Oliveto Maggiore. Among these treasures, we cannot forget the church owned by the company which is in the middle of the Abbadia Ardenga property : it is rich not only in history but also endowed with great beauty and a mystical silent charm.

Coat of arms over an old capital composed of two heads placed on top of the entrance door of Abbadia Ardenga Church.





*Foto: Tenaglione per cialde.
Dimensioni: Cm. 85 x 16 Ø*

*Picture: the pincers for hosts
Dimensions: cm. 85 x 16 in diameter*

Un tenaglione particolare

Questo attrezzo di chiara natura religiosa, certamente fu costruito per preparare il pane per le Sante Comunioni.

Ci è stato gentilmente concesso in prestito temporaneo.

Rare pincers ("Tenaglione")

This religious tool was made for preparing Hosts for the Holy Communion.
It has been temporarily loaned to the museum.





*Foto: Leggio.
Dimensioni: Cm. 28 x 35*

*Picture: a lectern
Dimensions: cm. 28 x 35*

Un piccolo accessorio di altare

Reggi-libri in legno; può essere registrato in diverse posizioni:

Altar fittings

A wooden lectern adjustable in different positions.





Foto: Sporta
Dimensioni: Cm. 35 x 45

Picture: the shopping basket
Dimensions: cm. 35 x 45

La vigilia.

Era un diciotto di Marzo, verso il 1925. Un povero ed anziano operaio di nome Giuseppe, lavorava “a cottimo” a scavare le fosse per le viti nel podere di Scurcoli in a scavare le fosse per le viti nel podere di Scurcoli in Asciano. Nella sporta aveva la fiasca dell’acqua, un po’ di pane e poco più.

Verso mezzogiorno andò dalla Zi’ Rosa e le disse:

“Datemi un po’ di siero, per piacere”.

“Oggi è la vigilia di San Giuseppe”, rispose;

“non ve lo posso dare, si farebbe peccato tutti e due!”

“Ma io” insistette l’altro, “a San Giuseppino voglio tanto bene!”

La Zi’ Rosa non fece altre obiezioni. Portò una ciotola di siero caldo, nella quale Giuseppe bagnò il suo pane.

Qualche tempo dopo, la Zi’ Rosa partecipò al funerale di Giuseppe. Si dice che abbia recitato il “rosario” per tutta la strada.

The fasting day (“La Vigilia”)

March the 18th 1925: Giuseppe, an elderly worker (a pieceworker) in the vineyards at the Scurcoli farm in Asciano, paid by the day, has in his shopping bag a flask of water, some bread and nothing more.

At noon, he went to aunt Rosa and asked:

“Please, could you give me some whey?”

“Today is S. Giuseppe, a day of fasting” she replied “I cannot give it, we would both commit a sin”

“But I care deeply about San Giuseppe” he kept on asking.

Aunt Rosa did not object. She brought him a pot with hot whey into which Giuseppe dipped his bread.

Later on, aunt Rosa took part to Giuseppe’s funeral. People said that she prayed with her rosary along the way.



*LA VITA QUOTIDIANA
THE DAILY LIFE*

Abbiamo riportato sotto questa voce, alcuni oggetti che si riferiscono alla vita dei contadini nel 1800 e nei primi decenni del 1900. I reperti sono numerosi, ma alcuni in particolare ci aiutano a comprendere determinate situazioni della vita in campagna di un tempo. Per ogni nome ci sarebbe da scrivere molto di più.

In this section objects linked to farmers' lives in the 1800s and the first years of the 1900s are collected; such specific objects can help to understand life in the countryside.



*Foto: Paniera.
Dimensioni: Cm. 40 x 70 Ø*

*Picture: a hamper
Dimensions: cm. 40 x 70 in diameter.*

*La panier
o la panier della merenda*

Era una grande cesta costruita con vimini sbucciati. Veniva solo usata per portare la merenda nel campo. La massaia riempiva questa panier con il mangiare; spesso nei campi a lavorare c'erano anche quindici/venti persone. Le pietanze erano povere, ma occorreva che ognuno si sfamasse a sufficienza. Dopo la preparazione una donna si caricava sul capo questa cesta e percorreva anche più di un chilometro di strada per i campi fino al luogo dove i familiari stavano lavorando.

*The hamper ("Panier")
Also called picnic hamper ("Panier della merenda")*

It was a wicker basket used to carry some food in the fields. As a matter of fact the housewife filled this hamper with enough food for about 15-20 people working in the fields. Meals were simple but enough to satisfy one's hunger. After preparing meals, the housewife placed this hamper on her head and she walked sometimes for more than 1 km to reach those fields where her relatives were working.



Foto: Graticcio
Dimensioni: Cm. 55 x 100

Picture: a rush mat
Dimensions: cm. 55 x 100

Il graticcio

Era un intreccio di arbusti. Veniva usato nei secoli scorsi e fino al 1950 circa per far seccare in forno o al sole l'uva, i fichi, le susine, i semi di zucca ed i funghi. Per avere un'idea della diffusione di questo semplice attrezzo, vogliamo ricordare che in una grossa fattoria locale a fine 1700, come risulta dai relativi registri, la produzione di fichi secchi rappresentava circa un quarto in valore di tutte le produzioni aziendali. Nella foto della "famiglia Terzuoli" è visibile un graticcio, si trova sulla discesa del tubo di gronda, a destra delle scale.

The rush mat ("Graticcio")

It was made of interwoven grasses used in the past centuries until the 50's in order to dry grapes, figs, plums, pumpkin seeds and mushrooms by putting it in the oven or through exposure to the sun. The use of this simple tool was so widespread that according to some documents by the end of the year 1700, in one local farmhouse dried figs represented a quarter of the total production. In the picture "Terzuoli Family", a rush mat lies on the rain pipe, to the right side of the staircase.





Foto: Licite

Picture: a deposit well

Il licite *detto anche gabinetto o buca*

Era lo stanzino con la “buca” dei poderi di campagna. Non c’era sifonatura. La buca sfociava in un pozzetto a piano terra, quasi sempre assieme agli scoli delle stalle. Il pozzetto veniva vuotato manualmente ed il materiale distribuito nei campi. È naturale come in questo piccolo locale vi salisse dal basso cattivo odore. Veniva usato molto poco. In alternativa, le persone si recavano, per i propri bisogni, nella “concimaia” o in aperta campagna.

The toilette (“Licite”) *Also called the hole or deposit well*

In every farmhouses there was a room with a “hole”, a toilette or better a deposit well without any trap. This hole went down into a well placed in the ground floor to which all the animals’ drainages came as well.

This well was emptied manually and these materials were spread in the fields. Because of the bad smell coming up through the hole into the room, people preferred to use it seldom, choosing instead to use the manure pit or simply the open fields for their needs.





*Foto: Cantero.
Dimensioni: Cm.15 x 22 Ø*

*Picture: a chamber pot
Dimensions: cm. 15 x 22 in diameter.*

Il cantero o l'orinale

Costruito in una forma particolare, era il vaso della notte presente in tutte le camere della casa colonica. Era in lamiera smaltata. Aveva un piccolo manico. Si usava solo per l'urina. La mattina, i vasi, venivano svuotati e il contenuto portato con un secchio nella "concimaia". Difficilmente si usava gettarlo nella "buca", perché questa aveva solo un pozzetto di deposito senza uscita.

The chamber pot ("Cantero") Also called urinal ("Orinale")

Specially shaped, provided with a handle, made of polished plate: the chamber pot lay in every bedroom of the farmhouse. At night it was used just for urine and the following morning all these pots were emptied into a bucket, itself then emptied into the manure pit ("concimaia").

It was very uncommon to empty these pots in the "hole" ("licite") because this had a deposit well with no trap.





GLI OGGETTI PARTICOLARI SOME SPECIAL OBJECTS

L'elenco degli argomenti del museo è lungo, ma tanta è la variabilità degli oggetti presenti in questa cantina museo, che alcuni sono difficilmente classificabili.

The list of objects in the museum-like cellar is long and there is such a variety that classification is made difficult.



Foto: Sgranatrice.

Dimensioni: Cm. 108 x 53 x 58 - h. volano Cm. 74

Picture: a husker

Dimensions: cm. 108 x 53 x 58, H. of the flywheel: cm. 74

La sgranatrice

Macchina per togliere i chicchi di granoturco dalle pannocchie. Da notare la manovella molto bassa perchè a farla girare venivano impiegati i bambini. Gli adulti provvedevano ad inserire le spighe nelle rispettive bocchette. Era di proprietà della fattoria. Veniva passata da un colono all'altro, quasi sempre sotto il controllo del "guardia". Questa proviene da Vadossi (Montalcino) e risale a fine 1800.

The husker ("Sgranatrice")

A manual machine used to husk corn grains from corn ears. The handle is placed at a low height because usually children were employed for that while adults feed the machine with corn ears. This machine was owned by the farmhouse and it was passed from one tenant farmer to another under the control of a "guard". This one comes from Vadossi and it goes back to the end of the 1800s.





Foto a.: Marcatore.

Dimensioni: Cm. 49 x 8 Ø

Foto b.: Particolare di marcatura.

Picture a : a brander

Dimensions: cm. 49 x 8 in diameter

Picture b: a detail of branding.

Il marcatore

È una specie di grosso timbro in ferro con manico che permetteva di contrassegnare oggetti in proprietà. Questo esemplare, con le iniziali della proprietaria Gigli Rosina, risale agli inizi del 1900 ed è stato rinvenuto nella cantina del Poggio a Torrenieri. Con questi timbri in certe zone, come la Maremma, venivano marcati a fuoco anche gli animali. Nella zona del sud di Siena questo non veniva praticato.

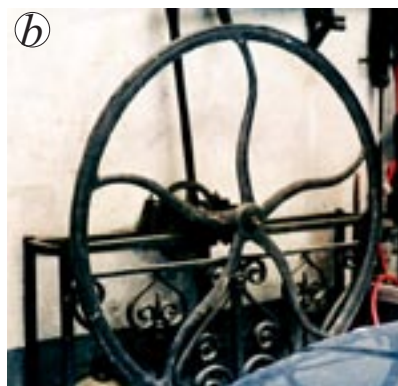
Nella seconda foto vediamo una parte di un attrezzo con la marcatura a fuoco

The brander ("Marcatore")

It is sort of huge stamp equipped with a grip which allowed farmers to mark their property. This one in the picture has the initial letters of its owner, Gigli Rosina, and goes back to the beginning of the year 1900. It was found in the cellar of Il Poggio in Torrenieri. These branders were used in some areas such as the Maremma, to brand the cattle. This practice was never common in the area south of Siena.

In the second picture there is a fragment of a tool which has been branded.





*FotoMG a.: Pompa del pozzo.
Dimensioni: Volano Cm. 167 Ø
Raggi N. 5 con due leggere
piegature*

Foto b.: Altra pompa per acqua

*Picture by MG: the pump of the well
Dimensions: the flywheel is cm. 167 in diameter.
5 spokes with two slight curves.
Picture b: another pump for water*

La pompa a stantuffo o a volano.

I fabbricati della cantina museo sono costruiti su un terreno formato da strati di argilla e strati di ghiaia. Alla profondità di circa quattro metri c'è quasi ovunque acqua. Nelle vicinanze dei fabbricati l'azienda ha vari pozzi che mantengono l'acqua sempre al solito livello. Uno di questi pozzi si trova all'interno della cantina. L'acqua è pulita e senza difetti. Per un lunghissimo periodo, probabilmente dal medioevo fino alla metà del secolo ventesimo, quest'acqua costituì una dotazione preziosa per questa zona e per le zone circostanti. Verso la fine del 1700 fu acquistata questa pompa manuale con grosso volano, fabbricata in Inghilterra. Sappiamo che anche la famiglia Chigi di San Quirico d'Orcia ne acquistò una eguale per il proprio palazzo di Siena.

Piston or flywheel pump ("Pompa a stantuffo" o "Volano")

The museum-like cellar is built on a soil composed of layers of clay and gravel. Under 4 meters of depth, water springs abound and many wells, managed by the company, have to maintain always the same water level. One of these wells is inside the building: its water is pure, clean and most probably starting in the Middle Ages and up to the mid 20th century, this water was precious for this area and the surroundings. By the end of the 1700s, this manual pump with a flywheel, made in England was bought. The family Chigi from San Quirico d'Orcia also bought one like this for their own palace in Siena.





*Foto: Secchio di legno.
Dimensioni: Cm. 50 x 40 Ø*

*Picture: a wooden bucket
Dimensions: cm. 50 x 40 in diameter.*

Un secchio particolare

Fino a quando, al pozzo della cantina museo, non sono arrivate le pompe, questo attrezzo era sicuramente uno dei mezzi per prendere l'acqua. Era costruito con una grossa struttura in ferro, mentre il fondo e tutto l'esterno era costruito in legno.

A special bucket

Until wells in the museum-like cellar were provided with pumps, this bucket was the tool used for lifting up water. It has a robust iron structure, while the bottom and the outside were made of wood.





*Foto: Chiodi.
Dimensioni: Cm. 26 circa*

*Picture: some nails
Dimensions: cm. 26 circa*

Il chiodo

È un piccolo ferro a punta con capo. Particolare importanza hanno i chiodi fatti a mano che sono stati molto usati nel periodo della mezzadria e che via via vengono rinvenuti nelle travi e negli attrezzi di quel periodo. Il vecchio fabbro artigiano lavorava il ferro e nei momenti di poco lavoro costruiva i chiodi. Questi provengono dalle vecchie travi e hanno senz'altro qualche secolo.

The nail ("Chiodo")

It is a tiny pointed stick with a head. Handmade nails were widely used during the sharecropping times and they still come out from beams and tools of that time. The old blacksmith worked iron but when he had little work to do he made nails. These nails in the picture above come from old beams and they are at least 100 years old.





*Foto: Binda.
Dimensioni: Cm. 100 x 42 x 26*

*Picture: a jack
Dimensions: cm. 100 x 42 x 26*

La binda

Grosso, rudimentale attrezzo per il sollevamento di grandi pesi. Aveva meccanismo in ferro ed il rivestimento di legno, veniva azionato con una manovella. Era una dotazione delle fattorie. Fu acquistata verso la fine del 1800 assieme ai pesanti “*motori a fuoco*” ed ai “*ed ai*” “*trattori a testa calda*” che erano usati per la trebbiatura. I contadini che erano usati per la trebbiatura. I contadini andavano alla fattoria a prenderla al bisogno per alzare o spostare qualche botte o qualche tino dalla cantina.

The jack (“Binda”)

This was a huge and rudimentary tool to jack up heavy weights. It had a iron mechanism, a wood covering and it operated through a handle. All farmhouses had one. It was bought by the end of the 1800 together with “steam engines” and tractors with the first piston engines used for threshing. Farmers went to farmhouses to get one when they needed to lift or to move barrels or vats throughout the cellar.









GLOSSARIO

Ampollina – piccolo contenitore da cucina per tenere un po' d'olio di oliva.

Aria o gas, dalla botte – anidride carbonica mista ad altri gas derivati dalla fermentazione del vino.

Attacco, attaccare – attrezzatura con la quale si collegano uno o più animali all'aratro, al carro, o altro.

Barroccio, barrocciaio – Carro particolare per trasporto merci pesanti (sassi, ghiaia, ecc) a mezzo di animali equini, in genere muli.

Battere, battere le falci – martellare a freddo la parte tagliente di una falce o altro attrezzo per renderlo più idoneo al taglio.

Bifolco – uomo che guida il bestiame, di solito i buoi.

Bigoncio – vaso in legno usato per la vendemmia.

Botola – Apertura nel pavimento che mette in comunicazione con il piano sottostante.

Buca – grosso foro dal primo piano al pianterreno che in molti vecchi fabbricati coloniali funzionava da “servizio igienico”.

Bulletta – piccolo chiodo a testa larga. Fu molto usato in campagna per le scarpe e gli zoccoli.

Buratto – separatore farina-semola a forma cilindrica posto nella parte bassa della maida.

Casse e casse ferrica – malattia del vino che ne provoca l'imbrunimento e l'intorbidimento.

Catorcio – grosso chiavistello.

Cavalieri – due aste di ferro registrabili per stendere il panno durante la tessitura a mano.

Cavaolio – piccolo attrezzo per togliere l'olio messo a protezione del vino in cima alla damigiana.

Cavicchio – bastone con punta per i fori del pianale del carro.

Ciotola – scodella di legno usata in genere in passato per mangiare.

Concimaia – luogo dove veniva ammassata la lettiera e gli escrementi del bestiame.

Corbelletto – Vaso con manico costruito con listelli di legno intrecciati a forma di grosso paiolo.

Cottimo, a cottimo – lavoro con la retribuzione riferita alla quantità di lavoro.

Dilollare – sfruttare l'azione del vento per separare le parti più leggere dei semi.

Diserbante – principio chimico che limita o blocca la vegetazione di alcune specie di piante.

Divisa – vestito di riconoscimento, in genere di colore verde, obbligatorio per le “guardie” delle fattorie.

Doga – striscia di legno che compone la botte o il tino.

Fermata, fermata della strada – era il luogo in cui si sostituivano i cavalli stanchi delle carrozze con altrettanti riposati. Nella “fermata” c'era sempre anche l'Osteria, l'Ospizio e una scorta di ricambi.

Fontone – grossa buca sul terreno (zone argillose) per raccogliere e contenere l'acqua piovana.

Governo, governo del vino – aggiunta di uva appassita al vino giovane per provocare una ripresa della fermentazione.

Kein Benzin – niente benzina, dal tedesco.

Loggia – Pianerottolo – Ripiano in cima alle scale con archi aperti da cui generalmente si vedevano i campi.





Lolla – Parti leggere ricavabili dalla trebbiatura del grano.

Motori, motori a fuoco – vecchi motori, usati in campagna per la trebbiatura. Motori a vapore.

Motori, motori a testa calda – Primi motori a scoppio in cui una parte della camera di combustione veniva riscaldata per favorire l'accensione del combustibile.

Navetta, spola – piccolo legno a forma di barca per passare i fili trasversali nel telaio a mano.

Pentolaccia – antico, diffuso gioco di campagna. Si doveva colpire, previa bendatura, una “pentola” attaccata in alto. Altri giochi si facevano con le forme di cacio, con le “druzzole” e il “druzzolone” (ruote di legno con cerchio di ferro), la corsa degli insaccati, il tiro alla fune, l'albero della cuccagna e molti altri.

Pila – grosso sasso scavato all'interno. In media cm. 150 x 80 x 50. usato per deposito di acqua vicino ai pozzi.

Pressaraccoglitrice – macchina trainata dal trattore per raccogliere e pressare paglia e fieno.

Scaldina – piccolo vasetto con manico per mettere il “fuoco” a scaldare il letto.

Segnaproprietà – mattonelle o sassi scolpiti per contrassegnare la proprietà dei fabbricati.

Siero – liquido residuo del latte di pecora dopo averci estratto il cacio e successivamente la ricotta.

Staccia – cerchio di legno con rete o lamiera su un lato per separare la semola.

Stoppino – corda di canapa per tenere la fiamma nei lumi a olio e petrolio.

Tazza – piccolo contenitore con manico.

Tra-semina – seminare una varietà di piante in mezzo ad altre già nate.

Tracolla – Corda, treccia o cinghia messa attraverso le spalle per portare qualcosa.

Vagliatura – scarti della pulitura del grano.

Vaglio – attrezzo per la pulitura e la selezione dei semi.

Vino coi piedi o fatto con i piedi – si dice di vino poco buono o fatto fermentare male. Circolano molte storielle sul vino che un tempo si faceva con i piedi. Noi escludiamo che si sia potuto effettuare la pigiatura con i piedi, perché è molto difficile rompere i singoli acini di uva, mentre è realistico pensare che si sia effettuata, con i piedi, la pigiatura della vinaccia nei vecchi tini in legno, che di regola avevano la parte superiore completamente scoperta.

Zeppa – piccolo cuneo in ferro per spaccare le legna.



GLOSSARY

Air, gases from the cask: Carbon dioxide and other gases formed during the fermentation process.

Basin: A carved rock open and wide at the top with sides sloping inwards, used as a water basin close to wells. Usually its dimensions were: 150x80x50.

Basket: A basket provided with a handle, made of interwoven chestnut strips and similar to a big copper pot.

Bowl: A wooden container used for holding and/or serving food.

Cart: A specific vehicle with four wheels drawn by animals such as mules to transport heavy materials such as stones, gravel, etc.

Chaff: Thin scales removed while wheat threshing.

Coaching Inns: They stabled teams of horses for stagecoaches and there tired teams were replaced with fresh teams. They offered also overnight accommodation, meals and some other general supplies.

Cruet: Small bottles used for serving liquid condiments such as olive oil.

Cup: A small open container usually having one handle used for drinking from.

Extra fermentation: It consists of adding more dry grapes to a cask in order to induce new fermentation.

Forage harvester: Implements attached to a tractor which harvested forage, chopped hay and straw into small pieces and then compacted them.

Herbicides: Chemicals used to kill harmful plants.

Hole or deposit well: A big hole without any trap going down into a well placed in the ground floor used as a toilette.

Joint: Equipment used to join one or more animals to a yoke, a cart and/or other similar vehicles.

Kein Benzin: From *German*, “No gasoline”.

Large tub: A round low wide container made of wood used during the harvest time.

Latch: A huge bar that fits into a notch.

Manure pit: An area used to keep heap of animal excrements.

Mark property: Tiles or engraved rocks embedded on top of the entrance walls to mark one's own property.

Mid-sow: To sow a variety of plants in between some others.

Oilcan: A container with a long nozzle for removing the protective oil barrier placed on top of the casks.

Oxidation process: A disease which might affect the wine which would become black in colour once in contact with air.

Peasant: A member of the class constituted by farmers, tenants, sharecroppers on the land, who is in charge of managing the cattle especially the oxen. A shepherd.

Peg: A cylindrical pin or dowel used to join the yoke to the oxen or to the cart platform.

Pentolaccia, piñata game: A decorated container filled with candy, toys, etc., suspended from a height, intended to be broken by blindfolded children with sticks, it was a typical traditional game in the countryside. Other traditional games: the tug-of-war, the greasy pole, several races in order to win some cheeses, some salami etc.

Piecework: Work paid for according to the number of units turned out.

Piston engines: First examples of engines in which fuel is burned within the engine proper rather than in an external furnace.



Pit: A natural or artificial narrow hole or cavity in the ground, usually used for keeping and collecting rain water.

Portico: A covered walkway in the form of a roof supported by columns or pillars especially one built on the exterior of a building.

Riddle: A sieve especially a coarse one used for cleaning and selecting seeds.

Riddling: Wasted products resulting from the wheat winnowing.

Riders: Two bars made of iron used to hold the cloth under tension to facilitate the interweaving of the threads of the hand loom.

Shoulder strap: A strap, rope or belt over one of the shoulders as to support an item such as a bag.

Shuttle, spool: A little equipment made of wood and shaped like a boat, used for carrying the threads backwards and forwards across the other threads of the hand loom.

Sieve: A utensil of perforated metal or wood provided with a grid used for sifting superfine flour.

Sifter: A cylindrical equipment placed in the bottom of the kitchen cupboard used to divide the superfine flour from the flour.

Stave: A narrow strip of wood forming part of the sides of a barrel or a cask.

Steam engines: Old engines used in the threshing machines which converted the heat energy of pressurized steam into mechanical energy, especially one in which steam drives a piston in a closed cylinder.

Tack: A type of cut nail used in the countryside for shoes and clogs making.

To hammer the scythes: To sharpen the scythes or other cutting tools for giving a keen edge.

To husk: To remove the thin scales by sifting and using the wind power.

Trap door: An opening in the floor that connects to a lower floor.

Uniform: A standard clothing, usually farmhouse guards worn one in green colour.

Warming pan: A metal container fitted with a handle, filled with hot coals and placed under the covers of a bed to warm it.

Wedges: Little equipment made of iron used to break up pieces of wood.

Whey: The serum or watery part of sheep milk which is separated from the curd in cheese making.

Wick: A little fuse made of hemp that burns slowly in the paraffin or oil lamps and keeps the flame alive.

Wine treaders- wine produced by using feet : Nowadays it means that wine produced in this way is a bad wine or it has not been fermented well. In the past it meant that people crashed the grapes by stamping on in bare feet. Today we truly believe that people never pressed the grapes by stamping on in bare feet but they just pressed the already broken grape kept inside the wooden casks to empty definitively the grape skins with this extra process.



INDICE FOTOGRAFICO

Accademia.....	109	Corni	93
Accetta	79	Correggiato	65
Accetta con sigla.....	81	Cripta	180
Accettazione Postiere	27	Crivello	62
Acero e scaleo	55	Croce	104
Agnello.....	151	Cunicolo	43
Agnolo 1315.....	18	Damigiana lunga	168
Allarga-tubi	119	Damigiana	30
Amigdale.....	14	Davididi.....	144
Antiche misure	133	Dazio	156
Aratro	46	Diploma del 1933.....	178
Arrigo VII (sepolcro)	17	Enoteca	37
Ascia, pialla e sega.....	111	Falce del pagliaio	72
Banchetta e catenaccio	125	Falce	64
Barile misura	171	Falciatrice e granchino	47
Barile da olio.....	51	Ferri bove	71
Barile.....	3	Ferri cavallo.....	75
Battaglia del 1915-18.....	162	Fiasca	92
Bigoncio	60	Fisarmonicisti.....	141
Bilancino e basto.....	167	Fonte del 1300.....	96
Binda.....	194	Forbici lana.....	76
Bollitore e colmatore.....	36	Forconi	49
Bombola.....	174	Forma	115
Bossoli di cannone	167	Fòrmica	127
Botte	31	Foto dai visitatori	160
Bottigliette dei semi	63	Foto di fine secolo XIX.....	138
Bove	146	Frana su via Romana.....	154
Brocca	90	Francigena.....	135
Bruschetta	106	Fucile.....	82
Campioni di terreno	44	Fumaiolo	77
Cannella	102	Gabbia pesci	85
Cantero	188	Gancio.....	91
Capifuochi.....	29	Giogo.....	70
Carburo	130	Girasoli.....	68
Carrucola di legno.....	124	Gorelli	137
Cartina vicariati.....	155	Grano.....	67
Cassetta militare.....	163	Granturco	107
Castello Ballati.....	23	Graticcio.....	186
Catasto del 1820.....	22	Guardiacaccia.....	122
Cavaolio e stagnatore	114	Imbottatoie	35
Ceramiche	148	Imbuti.....	112
Chiavi	89	Incudini e tenagioni	113
Chiodi.....	193	Isolatori e filo elettrico	131
Cistellina	61	Kein Benzin	165
Cocci	149	Lanterna	129
Conchiglia marina.....	12	Leggio	183
Consorzio vino.....	100	Lettere dai visitatori	161



Libri colonici.....	153	Sacco e balla	66
Lìcite	187	Scaldaletto.....	94
Lorenzoni	142	Scavasedi.....	28
Lucrezia del 1562.....	21	Scritti dei visitatori.....	159
Lume olio.....	128	Secchio legno.....	192
Lumino.....	136	Segone.....	78
Macina	52	Sgranatrice	189
Madia	126	Sigerico (manoscritto).....	16
Madonna	135	Sporta	184
Maglio	80	Stadere e staio	172
Marcatore	190	Stagna e solfatrice.....	59
Maria nel 1958	123	Stemma	181
Mario e c. '50.....	140	Strettoio e barile.....	34
Medaglia del 1902.....	177	Succhiello	88
Mietilega	48	Tagliole	84
Militare nel 1900.....	134	Tappatrice	175
Musica al pozzo	108	Tassa in vino.....	156
Nasiera	99	Tavole 150 d.C.	15
Noli	145	Tegola.....	42
Nomina per DOCG	179	Tenaglioni cesellati	182
Nullatenenza	98	Terzuoli	142
Nuolari	139	Tino	32
Orcio	53	Trapani	118
Paniera	185	Trinciaforaggi.....	72
Paniere con uncino.....	54	Trogolo e morsa barili.....	117
Parco e crete senesi	44	Uso di Posta	25
Pentolaccia	105	Vasche acciaio	39
Pettine.....	116	Vasi per l'olio.....	50
Piccolomini del 1807	26	Vassoio	150
Pietra del 1449	24	Verre.....	147
Pigiatrice	33	Vigneti Abbadia	56
Poggio	41	Vigneti e vite vecchia.....	58
Pompa pozzo	191	Vitelloni	74
Pompa vino	38	Volpi uccise.....	86
Porta della cantina.....	40	Zoccolo	87
Potaiole e forbici.....	57	Zona vendita.....	11
Premiazione.....	176		
Proroga Postiere	152		
Ragazze	103		
Ricami, maglie e trine	121		
Ricevuta tasse.....	18		
Ritrovi dei visitatori	158		
Rivista del 1878	73		
Rocca e fusi.....	95		
Ròta	110		
Rotoli di tessuto	120		
Ruota carro.....	169		
Ruota carrozza	166		



PICTURES

Abstract from "Italia Agricola" 1878...	69	Direct selling area	11
Accademia.....	109	Door of the cellar	40
Acceptance	25	Drills	118
Accordionists	141	Embroidery, stitches and laces	121
Agnolo 1315.....	18	Ewer	90
Amigdale.....	14	Exchanges in the 18 th century	157
Anvils.....	113	Extension of the coaches inn guardian	152
Arrigo the 7° (tomb)	17	Fabric rollers	120
Award.....	176	Farmhouse registers	153
Award for wine won in the 1902.....	177	First world war 1915-18.....	162
Axe, plane, saw	111	Flask	92
Bag and sack	68	Fòrmica	127
Barrel.....	3	Fossilized seashell.....	13
Barrel as a measurement unit	171	Fox hunting	86
Barrel for olive oil	51	Francigena Road	135
Basket for olives	61	Funnels	112
Bedwarmer	94	Funnels for wine	35
Bottle	174	Gamekeeper	122
Bottles with sample of seeds	63	Gimlet	88
Brander.....	190	Girls	103
Bruschetta	106	Grid	62
Cage for fishes	85	Gorelli Family	137
Calves	74	Guests' letters	161
Carbide lamp	130	Guests' pictures.....	160
Cart wheel	170	Hamper	185
Cask	34	Hatchet	79
Cast iron fireback	29	Hook	91
Castello Ballati	23	Hooked basket	54
Ceramic fragments	149	Horns	93
Ceramic insulators and electric wires	131	Horseshoes	75
Certificate of baptism 1562	21	Hunting rifle	82
Certification for wine in 1933	178	Husker	189
Chamber pot	188	Jack	194
Clog	87	Jug	53
Coach wheel	166	Jugs for olive oil	50
Coat of arms.....	181	Kein Benzin	165
Consortium	100	Kettle and cask filler	36
Corking machine	175	Kitchen cupboard	126
Cross	104	Lack of property	98
Crosscut saw	78	Lamb-like fossil	151
Crusher	33	Lantern	129
Crypt	180	Large tub	60
Customized hatchet	81	Last	115
Daviddi Family	144	Lectern	183
Dated stone 1449	24	Legal deed	25
Demijohn	30	Leopoldino land office, year 1820	22
Deposit well	187	Lorenzoni family	142



Madonna	132	Sigerico (manuscript)	16
Maize	107	Small balance and the packsaddle	167
Manual etching tools for glass	28	Smokestack	77
Manual mower and clamp	47	Snares	84
Manual pump for wine	38	Soil samples	44
Maple tree and stepladder	55	Soldier in the year 1900	134
Maria in the year 1958	123	Source dated 1300 circa	96
Maul	80	Spigot	102
Military box	163	Spindles and twisting bobbins	95
Millstone	52	Stainless steel tanks	39
Mower machine	73	Stock of vintage wines	37
Musical group	108	Stool and bolt	125
Nails	193	Sunflowers	68
Noli Family	145	Tables 150 AD	15
Nose ring	99	Taxes in the 18 th century	156
Nuvolari in the year 1930	139	Terzuoli family	142
Oblong demijohn	168	The 50's	140
Oil lamp	128	Thresher's flail	65
Oil lamp with hook	136	Tile	42
Oilcan and soldering iron	114	Tin-plate and the sulphurator	59
Old measurements	133	Tray	150
Ox	146	Trough and clamp for casks	117
Ox shoe	71	Underground passage	43
Pages from our guestbook	159	Vat	32
Park and the Clay Hills	45	Vicarships map	155
Piccolomini family, 1807	26	View and vineyards of the Abbey	56
Picture of end of nineteen century	138	Vineyards and old vineyard	58
Pig	147	Visitors' meetings	158
Piñata	105	Wedge clamp and cask	34
Pincers for hosts	182	Weighing scale and the bulk steelyard	173
Pipe stretcher	119	Wheat field	67
Pitchforks	49	Wheel	110
Plow	46	Wooden bucket	192
Poggio	41	Wrenches	89
Pruning knife and scissors	57	Yoke	70
Pulley	124		
Pump of the well	191		
Reaper binder	48		
Receipt	20		
Reed	116		
Romana Road- end of the 18 th century	154		
Rush mat	186		
Scissors for wool	76		
Scythe	64		
Scythe for the straw stack	72		
Service appointment for DOCG wines	179		
Shells	164		
Shopping basket	184		



INDICE PER ARGOMENTI

PRIMA PARTE.....	11
La storia e le produzioni	11
Le origini ed i documenti.....	12
La cantina ed il vino	30
I fabbricati.....	40
I terreni	44
L'oliaia e l'olio	50
La vigna e l'oliveto	54
Il grano e le colture erbacee.....	62
Il bestiame.....	70
I prodotti del bosco	78
La caccia e la pesca.....	82
SECONDA PARTE.....	87
La vita ed i materiali	87
Gli arnesi generici.....	88
Le dotazioni personali.....	92
Le associazioni e le collaborazioni	96
Le feste ed i ritrovi.....	102
Le arti ed i mestieri	110
Le manifatture.....	116
Il vestiario ed i tessuti	120
Il mobilio e gli annessi.....	124
L'illuminazione	128
I quadri e le cornici	132
TERZA PARTE.....	136
I particolari del tempo passato	136
Le foto d'epoca	137
I reperti.....	148
I documenti cartacei.....	152
I residuati bellici	162
I trasporti.....	166
Il commercio	171
I premi e gli attestati	176
La religiosità e le credenze	180
La vita quotidiana	185
Oggetti particolari.....	189

TABLE OF CONTENTS

FIRST PART	11
History and productions	11
The origins and documents	13
The cellar and the wine.....	30
The buildings	40
The soil	44
The oil store-room and the olive oil production	50
The vineyards and the olive groves.....	54
The wheat and the herbaceous crops	62
The livestock.....	70
Products from the woods	78
Hunting and fishing.....	83
SECOND PART	87
Life and materials	87
The general tools.....	88
The personal supplies	92
The associations and cooperation	97
Parties and meetings	102
Arts and crafts	110
Manufacturing.....	116
Clothes and fabrics	120
The furniture and similar	124
The lighting.....	128
Paintings and frames.....	132
THIRD PART	136
Memories of the past	136
The vintage pictures.....	137
The discoveries	148
The paper documents	152
The war surplus.....	162
Transportation.....	166
Trade	171
Awards and testimonials	176
Religion and superstitions.....	181
The daily life.....	185
Some special objects.....	189



