

Ulpiano Checa
Baixando unha tinalla crúa desde «a peza», edificio onde se fabrican estes recipientes.
Colmenar de Oreja,
Madrid, cara a 1895
Museo Municipal Ulpiano Checa,
Colmenar de Oreja, Madrid



Edita

Concello de Lugo

Colaboran

Achivo ESPASA
Canadian Institute for Historical Microreproductions
Centro Temático del Vino de Villa-Lucía
Museo del Vino de Bullas
Museo Municipal Ulpiano Checa
Museo Nacional del Prado
Walters Art Museum

Documental

A olería tradicional de Gundivós. AS FORMAS
ASOCIACIÓN RIBEIRA SACRA LUCENSE

Rectoral de Gundivós
ELÍAS GONZÁLEZ

Comisarios exposición

EQUIPO ADOBE / Ricardo Fernández

Colección e fotografías

EQUIPO ADOBE

Deseño / Edición imaxes

r&Linyi

Depósito Legal

LU-177-2013



Museo
Interactivo
da Historia
de Lugo

EXPOSICIÓN

15 xaneiro / 15 marzo 2014



Museo
Interactivo
da Historia
de Lugo

Avd. Infanta Elena 27006 Lugo
<http://www.lugo.es/ws/mihl/index.jsp>





TONELL DE VI
Jalón / ALICANTE



JARRO MEDIDA
Estella / NAVARRA



MEDIDA DE VINO
Uruñuela / LA RIOJA



MEDIDA DE VINO
Pampliega / BURGOS



TONELL DE VIN
Ciudadela / MENORCA



MEDIDA DE VINO
Calanda / TERUEL

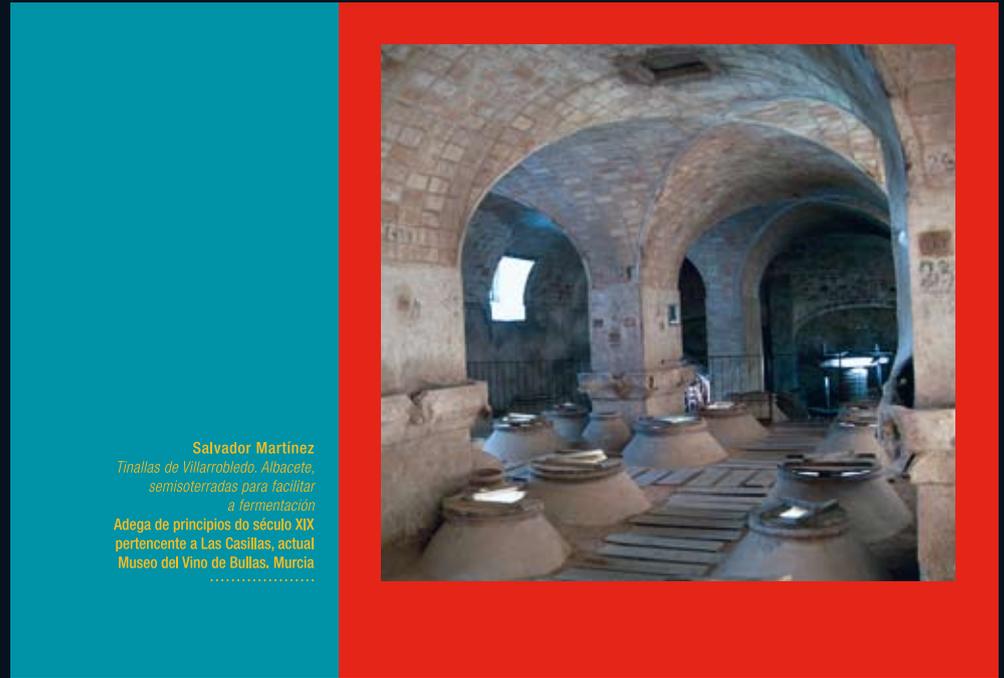
medidas do
viño, é unha exposición singular que se mostra no Museo Interactivo da Historia de Lugo MIHL, composta por un cento de pezas orixinais, algunhas con varios séculos de antigüidade, perfectamente catalogadas, relacionadas principalmente coas medidas do viño; única colección coa que conta a etnografía española, propiedade do EQUIPO ADOBE, importantes coleccionistas de olería tradicional, que este ano foron finalistas na modalidade de Investigación, dentro dos Premios Nacionais de Cerámica.

As medidas de viño expostas no MIHL presentan na vinca ou no bico unha ventá con diferentes perfís xeométricos, chamada «sisa», orificio co cal se determinaba a cantidade de líquido que podía conter o recipiente. Esta abertura aparece adobiada en múltiples ocasións cunha *avemaría* —símbolo co que se pretendía mellorar a calidade dos viños trafegados con estes recipientes—, en alusión ás odas de Caná nas que, segundo o Evanxeo de Xoan 2:1-13, Xesús trocou en viño de gran calidade a auga que enchía seis tinallas de pedra, para purificalas.

Cántara, cuartilla, azume, cuartillo, arroba (16,133 litros e símbolo @)... son nomenclaturas que definen as medidas volumétricas das vasillas realizadas en olerías de todo o territorio español. Patróns de medir en zonas tan importantes para a viticultura e a olería como Castilla ou Galicia, comunidade esta última onde o moio supoñía 16 cántaras ou arrobas de viño, a cántara 8 azumes; o azume 4 cuartillos e o cuartillo 4 copas. Mentres que en Aragón 12 cántaros de viño supoñían un alquez, cada cántaro eran 8 xarros, o xarro dous cuartillos e o cuartillo catro copas (uns 250 cc).

E como en todos os elementos que teñen algo que ver coas emocións á alma, o viño tamén tivo os seus deuses. Na mitoloxía grega Dionisio era o deus do viño, patrón do teatro e da inspiración, deus do salvaxe, protector da agricultura, un deus errante, instigador da loucura ritual, de danzas orxiásticas e o éxtase. Acuñado na mitoloxía romana como Baco, un trazo que o caracteriza é o da súa *hybris*, desmesura representada pola vide, planta que brotou do seu sangue derramado e que sempre o acompaña xunto cun vaso ático.

Ricardo Fernández



Salvador Martínez
Tinallas de Villarrobledo. Albacete,
semisoterradas para facilitar
a fermentación
Adega de principios do século XIX
pertencente a Las Casillas, actual
Museo del Vino de Bullas, Murcia



MEDIDA DO VIÑO
A Terra Chá (zona de) / LUGO



CÁNTARO DA MEDIDA
Gundivós, Sober / LUGO



XARRO DE BIGOTES
Gundivós, Sober / LUGO



ÁMBOA
Portomaurisco. Petín / OURENSE



XARRA DO VIÑO
Tameiga. Mos / PONTEVEDRA