

Rinuccia Marabotto Cometto

Nelle case signorili, ancora nel XVII secolo, bottiglie brocche e bicchieri non sono posti sulla mensa, bensì sulla bottiglieria o "mostra", ossia una credenza o una panca coperta da tovaglia appoggiata alle pareti della sala. Il personale di servizio attinge il vino da bottiglie poste in rinfrescatoiri pieni di ghiaccio o neve e lo versa nei bicchieri, generalmente a calice; alcuni sono muniti di coperchio affinché il vino non disperda la fragranza. Posto sulla "sottocoppa" (alzata con coppa piatta) il bicchiere è portato al commensale, ogni volta che desideri bere.

Verso la metà del XVIII secolo si diffonde l'uso del "servizio" inteso non più con la funzione dei secoli precedenti bensì come una serie di bicchieri di diverse dimensioni, destinati all'uso di più qualità di vini e disposti direttamente in tavola, non essendo più possibile mantenere inservienti con specifici incarichi di canevari, credenzieri, bottiglieri, paggi (A. Omodeo, 1970).

I bicchieri e le bottiglie subiscono l'influenza delle forme boeme, e pure Venezia si adegua alla nuova moda (G. Mariacher 1954). Si producono in vetro o cristallo di grosso spessore e s'incidono alla ruota. La tipologia dei bicchieri è cilindrica o troncoconica; i calici presentano la coppa conica, troncoconica, a campana, a coppa. Le bottiglie, assumono forme quadrate, rettangolari con spalle arrotondate e corto collo, globulari, a corpo rotondo appiattito con o senza ansa laterale "alla boema" arricchite da decorazioni alla ruota a motivi concentrici e sfaccettature. Si diffonde, e perdurerà nel secolo successivo, l'incisione, unitamente all'impiego dell'oro di stilemi neoclassici: tralci, uccellini, ghirlande, nastri, stelline, greche, profiliture, e a motivi d'ispirazione orientale. Compaiono i primi servizi completi di bottiglie e bicchieri in varie misure da acqua, vino, vini dolci, acquavite e liquori in genere.

Nel 1785, come indicato dalla "Tassa" inclusa nel Manifesto Generale relativo all'appalto delle "Regie Fabbriche de' Cristalli e Vetri del Piemonte" di Chiusa, Torino e Intra, sono in produzione articoli da "bullaeria" perlopiù bottiglie, caraffine e bicchieri in vetro verde non decolorato o bianco. La produzione in cristallo invece è vasta e variegata e comprende: bottiglie e "caraffine da tavola" in più tipologie, "liscie, rigate o fiorate" e soffiate in quattro misure "grandi, mezzane, piccole, più piccole", "caraffoni da rinfresco a piramide", "scieaux" (secchiolini da tavola).

La gamma dei bicchieri è vastissima data la funzione specifica che ognuno deve avere, e conferma la moda ormai imperante del "servizio" che può essere da sei, dodici, ventiquattro, trentasei, in base alle disponibilità finanziarie delle famiglie. La produzione

comprende: "gobelotti lisci o rigati", da rinfresco e "col manico soffiato" in sei misure degradanti da "stragrandi a piccolissimi". Non possono mancare quelli "da tavola a foggia di Boemia ordinari, fiorati o col manico", "per vino forastiere", da sorbetto e "per l'acquavite". Le "sane", ossia i calici sono forniti nelle versioni con un fiore grande intagliato, da tavola ordinarie, "colla lacrima", per "vini forestieri", "con coperchio"; i "sanini per l'acquavite sono "lisci o rigati". Si producono "scodellini da mostardiè", ampolline "da vinegrè", salini, "compotè con coperchio" e coppe.

All'inizio del XIX secolo si cerca di migliorare la forma e rendere più precisa la capacità dei contenitori soffiandoli in appositi stampi. Iniziano la commercializzazione dei vini in bottiglia e le prime classificazioni in base alle loro proprietà: grandi vini, vini fini, vini da pasto, questi ultimi suddivisi in ottimi, buoni, comuni, seguiti dai difensosi - indicati come "piatti, pesanti e grossolani" - ed infine i vini liquorosi. E' diffusa l'abitudine di servire durante il pasto più qualità di vini, in alcune occasioni anche più di venti, e si utilizzano perciò fino ad otto bicchieri (M. L. Migliari, A. Azzola 1978). Possono essere apodi a corpo cilindrico o troncoconico, ma prevalgono le tipologie a calice con piede circolare o quadrato, massiccio, di chiara influenza napoleonica. Gli steli - a balaustra, con bottone, slessano, cilindrico - sorreggono coppe troncoconiche, a campana a "ballon", svasate, coniche. I "servizi" raggiungono il massimo fulgore e comprendono il "comune" da vino (oggi inteso come da acqua), da vino fine o invecchiato, il "romer" per i vini del Reno - generalmente in vetro verde con stelo alto, cavo e svasato e piccola coppa rotonda -, il calice a "flûte" con la coppa alta e sottile a forma di flauto da Champagne, la coppa per "quello gelato", ed il piccolo per vini liquorosi o da "dessert". Questi ultimi possono formare servizi a parte comprensivi di bottiglietta, e utilizzati a livello familiare per servire rosolino, ratafia, nocino, marsala.

Le brocche, le caraffe e i boccali in maiolica e terracotta continuano ad essere utilizzati nelle mense contadine e popolari mentre si va sempre più diffondendo l'uso della bottiglia da tavola in vetro. La produzione di questo periodo - grazie alle comunicazioni ed agli scambi tra i vari Paesi, alle Esposizioni - va via via sempre più generalizzandosi, ed in Italia sarà influenzata dai modelli boemi, germanici, francesi, ed in particolare da quelli inglesi. Le tipologie delle bottiglie e delle caraffe o "decanter" (le norme dell'etichetta impongono che le comuni bottiglie nere da vino non siano portate in tavola) sono in parte nate nel secolo precedente: troncoconiche, a campana, cilindriche, a "pero", a sezione quadrangolare e

Da sinistra a destra: bottiglie e bicchieri incisi e dorati, fine XVIII secolo - inizio XIX secolo; flûte e calici di cui uno a piede quadrato, inizio del XIX secolo; calici e bicchieretto da grappa e liquori, 1830 circa.

