

Rinuccia Marabotto Cometto

La prima vera bottiglia in vetro nero spessa, pesante, robusta, adatta alla conservazione e al trasporto del vino, nacque in Inghilterra verso la metà del XVII secolo (G.Wills, 1972). Il corpo appariva panciuto o a bulbo, la base rientrante; sul lungo collo, leggermente distanziato dalla bocca, portava un anello di vetro con la funzione di fermare la cordicella atta al trattamento del tappo generalmente in carta o pergamena. Sul corpo si apponeva un sigillo circolare con l'indicazione del nome o le iniziali del proprietario, una data, uno stemma (G. Mariacher, 1964); essendo eseguite a soffio libero si incontravano non poche difficoltà nel produrle di uguale capacità e forma. La robustezza e l'intensa colorazione erano dovute all'uso del carbone in sostituzione della legna che permetteva una più alta temperatura dei forni fusori, consentendo in più una notevole riduzione dei tempi di produzione. Dall'Inghilterra questa tipologia di bottiglia si diffonderà in tutta Europa.

Alla fine del secolo la forma della bottiglia da vino subiva cambiamenti: il corpo si appiattiva, il collo si accorciava. Esteticamente risultava gradevole ma dal lato pratico poco maneggevole e non adeguata al trasporto e all'impilaggio. Nei primi decenni del XVIII secolo si modificava ulteriormente: il corpo si assottigliava gradualmente sviluppandosi in altezza e nella seconda metà del secolo la forma tipica sarà a corpo cilindrico e spalla, forma che faciliterà notevolmente il trasporto e l'accatastamento nelle cantine. La base provvista di una profonda rientranza dava stabilità ed evitava che la cicatrice sporgente e tagliente lasciata dal punello provocasse graffi. Si provvedeva a regolamentarne la capacità ed il peso al fine di evitare frodi, e l'aumento del consumo del vino, unito alle migliori apportate al fine di ottenerne una conservazione ottimale, diede un notevole impulso alla diffusione dell'uso delle bottiglie.

Nel penultimo decennio del XVII secolo il frate benedettino dom Pérignon, cantiniere nell'abbazia di Hautvillers, inventava lo Champagne avendo avuto l'intuizione di mescolare insieme uve di più "crus" al fine di armonizzarne le qualità e farne dimenticare i difetti (J. P. Deuroy, 1989). Il nuovo metodo di vinificazione, che rendeva chiaro e mussante il vino di Champagne, consisteva in una doppia fermentazione e, adottando come chiusura della bottiglia il turacciolo in sughero anziché il consueto cavicchio di legno, il vino si conservava frizzante. Inizialmente si ebbero difficoltà nel controllare la fermentazione per cui le bottiglie si rompevano con facilità con una

incidenza sino al 40% dell'imbottigliato. Per ovviare a ciò, nel 1735 si rese necessaria una ordinanza con la quale si stabilivano precise regole sui metodi di fabbricazione, sulla uniformità dello spessore del vetro, sul rinforzo all'imboccatura, sulla chiusura (P. Cliranti, 1992); la Champenois o Bénédicte, nata con il corpo tondeggiante e il collo corto, nel corso degli anni si snellerà evolvendosi nella forma attuale.

Nelle Regioni del Bordeaux e della Borgogna si imbottigliavano per la prima volta i grandi vini in forme specifiche: il Bordeaux in bottiglie cilindriche con spalle accentuate e collo corto, il Borgogna in bottiglie cilindriche con spalle allungate. Queste tipologie francesi diventeranno dei classici influenzando negli anni seguenti le forme italiane. A Murano nel XV secolo, alla produzione artistica veniva affiancata quella utilitaristica: si producevano bottiglie da cantina soffiati in stampi e "zucche" di grandi dimensioni che, rivestite in vimini, servivano per il trasporto del vino. Nel XVIII secolo, al fine di limitarne l'importazione, si cercava di avviare la fabbricazione di bottiglie in vetro nero e per questo motivo venne concesso il permesso di impiantare a Venezia una vetreria per la produzione di "bottiglie ad uso d'Inghilterra" (D. Klein, W Lloyd, 1994 - ed. ital. a cura di A. Dorizzato, 1984).

Ad Altare centro del vetro d'uso comune per eccellenza, già nel XV secolo producevano "fiaschi nudi e coperti" da 5 e 6 pinte, bottiglie di misura da "taberna" e dall'ultimo quarto del XVI secolo erano regolarmente vendute "boteglie". All'inizio dell'Ottocento si producevano bottiglie nere da vino di tipo francese utilizzando sabbia locale, "salino e cenere da lisciva". In alcuni periodi se ne realizzavano mille al giorno ed inoltre si fabbricavano damigiane, bottiglioni, e dalla metà del secolo bottiglie da vino correnti, alla genovese, bordolesi, fiaschi alla mulattiera, bottiglie da spalla e così via (G. Malandra 1983; M. Badano Brondi, 1999).

Il contenitore da vino più caratteristico e celebre, conosciuto in tutto il mondo è sicuramente il fiasco. Nato in Toscana con ogni probabilità nel XIV secolo, aveva corpo a boccia e fondo convesso, rivestito completamente d'erba palustre con il piede a ciambella. Data la grande diffusione di questo recipiente leggero ed economico nel commercio del vino, nei secoli seguenti furono emanate disposizioni

Da sinistra a destra, Arpignone, fine XVII secolo; bordolesi francesi con marchio, inizio XIX secolo; bordolesi, metà XIX secolo.

