



legislative al fine di garantire il consumatore; negli ultimi decenni del XVI secolo non si potevano vendere fiaschi senza il bollo di piombo di reale capacità, ma essendo questo applicato all'impagellatura, era facilmente scambiabile. Verso la metà del XVII secolo fu reso obbligatorio apporre direttamente sul collo un bollo di vetro col giglio di Firenze, per cui da questo periodo il collo e la spalla non saranno più impagellati (S. Ciappi, 2000).

Bernardo Davanzani nel 1638 in modo sbrigativo consiglia: "quando si vuol bere, sbocciato l'olio via, al fiasco romper il collo, acciocché il vino, passando indi, non sia unto e sporco". Nel 1846 Giacinto Carena così descriveva il fiasco: "vaso di vetro sottile, collo lunghetto, corpo rotondo, senza piede, ordinariamente vestito di sala. Un morsetto di pasta vetrosa, tolta colla cima della canna dal vetraio, il quale col soffio gonfia in palla.... Niun altro vaso di qualsiasi materia potrebbe riuscire di minor costo.... Fragilissimo e senza piede, abbisogna della veste di sala che lo preservi e lo regga... collo debole, che mal regge al peso del fiasco pieno, nel mescolare, se non vi s'impegnano ambe le mani: bocca tagliante, perché senz'orlo: imperfettamente turato con paglia ripiegata in forma di grossolano taracciolo...". Dalla fine del XIX secolo il fiasco tenderà ad essere soffiato in forme più solide, adatto al trasporto e rinforzato all'imboccatura; quello d'uso in Piemonte sarà quasi sempre rivestito in vimini intrecciati o "ingabbato" in una sorta d'intreccio di sottili fili di ferro formanti una base d'appoggio.

In Piemonte, Poirino, all'epoca piccola borgata sotto la Comunità d'Asti, ebbe grande importanza nella fabbricazione delle bottiglie da vino, e già nei secoli XVII e XVIII le Cooperative Familiari di Vetrai ne producevano forme tipiche (L. Gibelli, 2000). La più caratteristica era sicuramente il "mezzo litro d'Asti", piccola e deliziosa bottiglia della capacità di 0,550 litri, dal corpo troncoconico col collo leggermente piegato. Questa deformazione era provocata involontariamente durante la lavorazione quando la bottiglia soffiata, attaccata alla canna con la pasta vetrosa ancora malleabile, doveva essere capovolta per incavarne il fondo. La "poirinetta", un'altra forma tipica d'insuperata fattura, con spalle arrotondate e collo corto, veniva soffiata in "mezzi litri, litri piccoli e litri grandi".

La bottiglia da vino piemontese antica più nota è sicuramente la "pinta piemontese prenapoleonica" della capacità appunto di una pinta, corrispondente a 1,369 litri. Essa risultava di un peso più che doppio rispetto a quella prodotta dalle vetrerie alataresi (A. Reggiani, 1983-84) e si caratterizzava per il grosso corpo cilindrico con lieve rientranza centrale, per le spalle arcuate e per il lungo collo cilindrico sul quale, poco sotto l'imboccatura, si applicava

a caldo un robusto cordone di rinforzo per scongiurare rotture durante l'operazione di imbottigliamento; il taracciolo, costituito da canocchietto di granoturco o legno, veniva ricoperto con mastice per bottiglie. Al fine di evitare di capovolgere la canna per modellare la depressione della base - con il peso non indifferente della massa vetrosa - e di sveltire i tempi di lavorazione, la bottiglia era soffiata in una forma che portava già l'innovazione del "pilone", sporgenza interna dello stampo (L. Gibelli, 2000).

Il "pintone o quarto", tipico contenitore da vino della capacità di 12,5 litri, cioè 9 pinte, ossia un quarto di brenta, presentava il corpo cilindrico alto e tozzo, le spalle arrotondate, il collo corto e troncoconico con robusto anello di rinforzo all'imboccatura. Prodotti pure in misure più piccole, questi pintoni sia nudi che rivestiti in vimini intrecciati venivano utilizzati per il trasporto di piccole quantità di vino, prima che la damigiana ne venisse la funzione (R. Marabotto C. - Cat. Mostra Mondovì, 2003).

Il "litro piemontese del settecento" con corpo cilindrico allungato, lieve restringimento centrale e spalle poco accentuate, prodotto nella Vetreria di Acqui, fu il primo modello ad essere influenzato dalle forme liguri, che a loro volta erano contaminate da quelle francesi che giungevano via mare nei porti liguri e quindi nell'alexandrino. E' da questa forma che le linee pure ed essenziali delle bottiglie piemontesi cominciarono gradualmente a perdere la loro tipicità, fino alla scomparsa del litro piemontese, sostituito dalla "champagnotta napoleonica" a imitazione delle bottiglie dello Champagne, giunte in Piemonte al seguito delle truppe francesi (L. Gibelli, 2000).

(Continua)

In alto, da sinistra a destra, Borgognone, XIX secolo; poirinetta, fine XVIII - inizio XIX secolo; pintoni, fine XVIII - inizio XIX secolo.  
In basso, champagnotta, XIX secolo.

