



le forme

Alessia Cipolla



del vino



Nell'istante in cui il vino entra nella forma che sta per assumere, il tempo, per un attimo, aspetta: alla presenza di noi spettatori avviene l'incontro tra Forma e Contenuto. È un momento sospeso, evocativo, pieno di fascino e aspettative: il liquido, piano piano, penetra nella sua apparenza, nervosamente, rumorosamente, inondando la forma di colore e calore alcolico, spargendo il suo profumo; per poi finalmente placarsi, assestato, assumendo contorni definiti ma non definitivi. Il bicchiere, a buon diritto, si prende parte della scena e, seppur riconoscente, non intende essere totalmente invaso dalla sostanza: esige uno spazio tutto per sé, libero, dove poter manifestare il suo profilo, lasciando a sua volta agio sufficiente al vino, affinché, protetto all'interno, possa respirare comodamente. Una questione di proporzioni e di rispetto reciproco. Finalmente pieno della sua essenza, sprigiona tutto il proprio charme compiacendosi nell'essere afferrato, roteato, elevato alla ricerca di un lampo di luce. Luccicante e ordinato sopra una tavola imbandita, partecipa all'incontro fisico con mani, nasi e bocche voluttuose, attraverso sensazioni tattili direttamente riferibili al seno materno; e un bordo inciso, levigato o meglio ancora arrotondato, correttamente sottile, ben predispone al successivo piacere edonistico, godimento sensuale della vista, dell'olfatto, del gusto e del tatto.

Il calice è fiero del suo contenuto: il bevante, il ventre accogliente, si erge altero sullo stelo e su una base di appoggio, il piede, dove permette a noi mortali di essere toccato, il più possibile lontano dalla sua essenza interna, per non disturbarla. Nell'accezione floreale, a tulipano, si definirà costituito da bulbo, gambo e piede.

Il bicchiere contemporaneo non vuole sembrare né troppo fragile, né tantomeno massiccio, né troppo alto, né tozzo. Pretende di essere lucente, brillante e soprattutto ben proporzionato in tutte le sue parti: bevante, altezza dello stelo e ampiezza della base. Quando il calice è ideato in relazione esclusiva alle caratteristiche di un vitigno, il bulbo segue variabili strettamente personali, quali la forma e le dimensioni, quindi la profondità e l'apertura della bocca, e infine il diametro massimo.

È il vino a scegliere la forma più adatta a sé. Sa meglio di tutti che il calice è il più potente mezzo di interpretazione di se stesso: forma e dimensioni possono esaltare, deformare o appiattire le sue qualità organolettiche. Conosce lo stretto legame tra i fattori fisico-chimici che agiscono sul suo dosaggio all'interno di una bocca e sulla posizione nella cavità orale, e pure gli esiti della volatilizzazione dei composti aromatici all'interno del calice.

Nello spazio di testa, che è il volume al di sopra del liquido, delimitato dalla forma del bevante e chiuso dal diametro della bocca, il vino gioca tutto se stesso. Il suo volume in rapporto allo spazio libero di espressione è importante, ma lo è ancor di più il diametro della sua superficie a contatto con l'aria: da questa proporzione nascono gli scambi convettivi che gli consentono di esprimersi al meglio. Roteando il calice, il piano di evaporazione aumenta, permettendo di captare con maggior intensità e velocità le molecole profumate che si concentrano sulla bocca. Inoltre, l'ossigeno entra più rapidamente, riattivando a ogni rotazione i moti convettivi tra liquido e spazio di testa. Rimanendo fermo, occorre più tempo perché il vino inizi a respirare al meglio: a noi la scelta.



Ogni vino conosce se stesso. Se è un bianco, preferisce bulbi più stretti e una maggiore profondità di discesa. Se è rosso, invece, una profondità inferiore e una superficie di contatto più ampia, con la forma del bulbo tendente a quella di una semisfera. Se è giovane, gli basta un'imboccatura più stretta, tale da permettergli di sprigionare velocemente tutta la sua vivacità e freschezza, come l'età impone, perché quanto ha da raccontare è più istintivo. Se ha meditato lungamente al buio e al chiuso all'interno della bottiglia, necessita di maggior tempo e superficie di contatto tra liquido e aria per riassetarsi e aprirsi, comunicando la sua profondità e complessità pacatamente e con saggezza, a bocca più larga e talvolta a labbra aperte. In uno spumante, le straordinarie, ipnotizzanti correnti ascensionali, un vero microcosmo di flussi che si rincorrono, non hanno bisogno di uno spazio dove ristorarsi, ma di una forma stretta e profonda per poter dinamicamente esplodere; o di uno spazio più largo e apertura stretta che consenta il giusto sviluppo degli aromi complessi e terziari.

Forma, contenuto e funzione: un legame univoco

Tra forma del bicchiere e vino esiste un rapporto unitario, costruito sulla Funzione. Il calice da degustazione contemporaneo sa essere discreto: consente al vino di manifestare il colore e la brillantezza, lasciandosi penetrare da un lampo di luce. Generosamente, gli permette di esprimersi al meglio, sprigionando le sue essenze e la sua personalità. Lo accoglie amorevolmente come una parte imprescindibile di sé. Il vino, attraverso di lui, parla liberamente di se stesso e della sua terra, e talvolta, bisbigliando, confida i suoi segreti ai buoni ascoltatori. Non chiede altro, il bicchiere, senza giudizi o pregiudizi, diversamente dalla bottiglia che grida, agghindata e talora smargiassa, di proprietà, di confini e di leggi degli uomini.

Ma non è sempre stato così. La storia dei bicchieri è un racconto affascinante lungo secoli. Come ogni oggetto di design, fatto di sapienza tecnica, matericità, armonia e fruibilità, ha seguito l'avvicinarsi delle epoche storiche, degli usi e costumi, dello sviluppo delle tecniche vetrarie, e ovviamente della storia del gusto a tavola. L'avventura dei bicchieri è strettamente legata anche alla storia del vino, a come si è evoluto come prodotto e al suo rapporto con noi.

Nel passato i bicchieri, con o senza stelo, avevano una parte centrale nell'allestimento della tavola ed erano scelti in base a principi meramente estetici, slegati dal contenuto liquido: raffinati contenitori, esteticamente ricchi, come oggetti d'arte, prendevano parte alla sontuosità codificata della *mise en place*. Dal secolo scorso, al contrario, i bicchieri si sono via via trasformati in strumento funzionale de-gustativo, quasi smaterializzandosi e liberandosi da ogni orpello, il tutto a favore del contenuto. Oggi, in pochi si permetterebbero di utilizzare vetri colorati, smerigliati, smaltati o incisi. Non è un caso che i calici contemporanei siano nati all'inizio del XX secolo quando il vetro divenne, insieme all'acciaio, il materiale caratterizzante il Modernismo, movimento degli anni '20, che preferiva la funzione allo stile. Furono i grandi maestri dell'architettura e del design Adolf Loos e Josef Hoffmann a rivoluzionare le forme contemporanee dei calici, realizzando cristalli dalle linee pulite ed essenziali, rialzati e nobilitati

grazie a un piccolo gambo con piede. Forme che negli anni '50 diedero il via al design dei calici da degustazione.

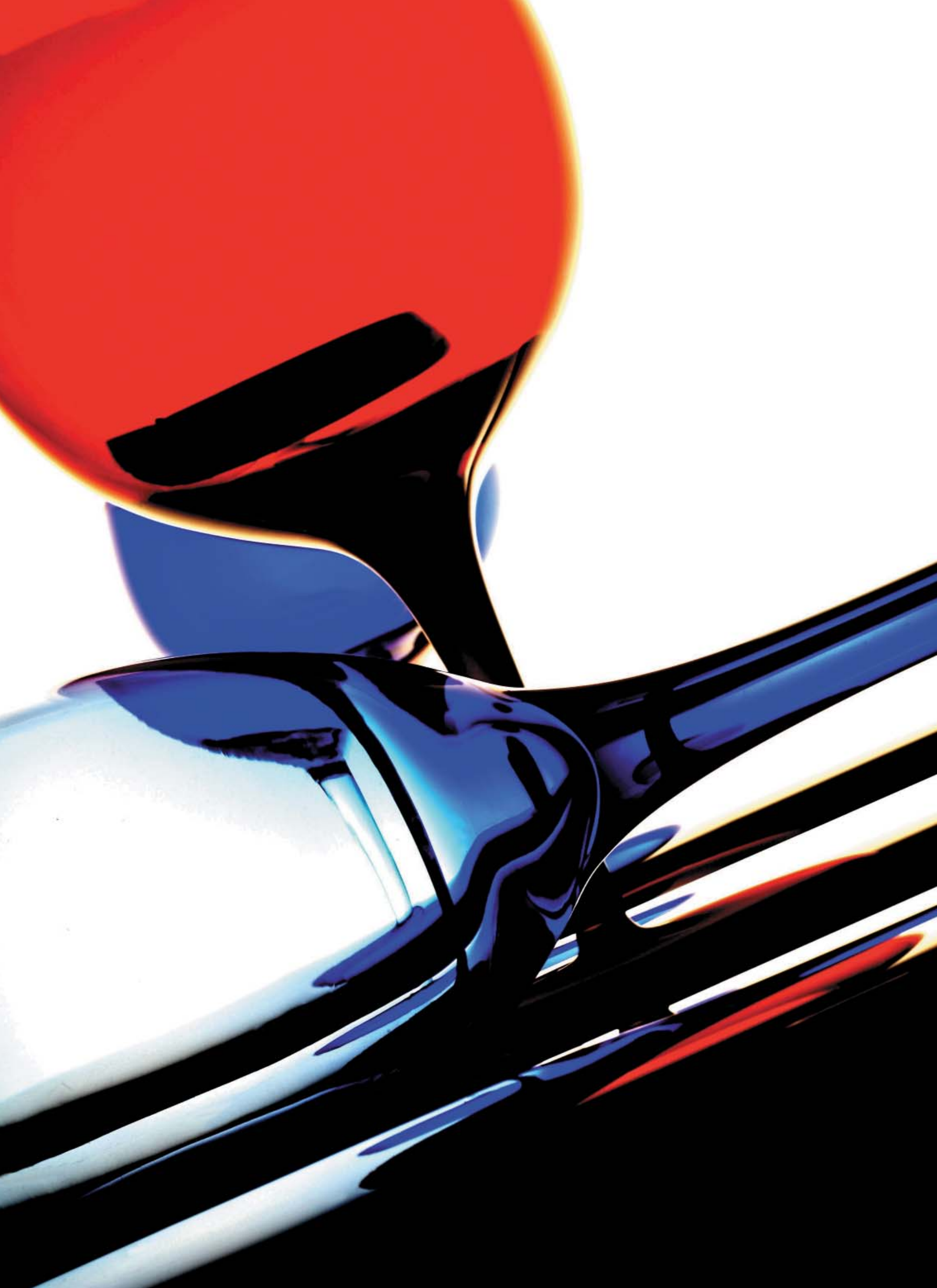
Le prime forme più alte e slanciate indirizzate in modo specifico al consumo del vino, destinate all'uso domestico e alla ristorazione, si diffusero in Europa nel corso degli anni '70 con i primi tentativi industriali di bulbo in vetro soffiato e gambo stirato: quest'ultimo era ottenuto, con un particolare sistema di trazione, da un'unica goccia di vetro a partire dal bulbo, applicando all'industria la tradizionale lavorazione artigianale vetraia. Fino ad arrivare al consolidamento del calice da vino nel corso degli anni '80 e alla successiva diffusione di massa, in coincidenza con l'esplosione del trend della degustazione del vino. Nell'ultimo ventennio è stato sviluppato uno studio sempre più accurato dei calici, allargando le collezioni non solo al semplice consumo "di vino", ma a quello "dei vini", declinando le forme sulla base della tipologia. Nel nostro paese ad esempio, è Bormioli a tenere alto il nome del design made in Italy con la progettazione di soluzioni sempre più specifiche e mirate.

Breve storia del bicchiere

Il vetro risale a 4000 anni a.C., ma l'uso del bicchiere soffiato fu introdotto dai Romani attraverso la Siria. Nel I secolo d.C. la diffusione della tecnica della soffiatura rivoluzionò la produzione del vetro, sostituendo il tradizionale metodo della colatura. Il vetro a colorazione naturale verde blastro o verde chiaro divenne tra i materiali più diffusi per il vasellame da tavola, accanto all'oro, all'argento, alla terracotta e alla murra, una pietra di origine orientale.

L'arte vetraia resistette alla caduta dell'Impero romano e si diffuse ulteriormente nella cultura bizantina. Molte raffinatezze della cultura della tavola dei Romani, tuttavia, andarono perdute nell'Alto Medioevo, come ad esempio l'uso del bicchiere singolo per ogni invitato, sostituito da una coppa comune fatta passare tra i commensali. Per tutto il Medioevo, nelle aree del Reno, della Mosella, della Senna e del Rodano i vetrai producevano bicchieri e bottiglie in vetro di colore verde, detto "teutonico", esportandoli in tutta l'Europa del Nord, in Inghilterra e in Spagna.

Nel 1200 in Italia la produzione del vetro iniziò a concentrarsi in alcune città. Una di queste, Venezia, sede della potente corporazione dei mastri "fiolari" o fabbricanti di bottiglie, acquisì grande fama in tutta Europa, in particolare nelle corti reali e imperiali, che si servivano di manodopera veneziana. Con l'arrivo in Francia di Caterina de' Medici, esportatrice di buone maniere a tavola, sulle mense di corte apparvero delicati bicchieri in vetro di Murano. Le ricerche del maestro vetraio veneziano Barovier consentirono la creazione di raffinati oggetti per la tavola in "vetro cristallino", un materiale più puro e sottile, incolore grazie all'apporto del manganese, chiamato così per la somiglianza con il cristallo di rocca. Le lavorazioni a filigrana – a retortoli e a reticello – creavano delicati effetti a merletto all'interno della parete vitrea. Le forme cilindriche dei bicchieri si arricchirono di decorazioni a smalti policromi, raffiguranti scene di soggetto religioso, momenti di vita cortese e motivi araldici: gli steli si allungarono e le



t

le forme del vino

coppe si unirono al piede con nodi decorativi. Frantumi di vetri colorati creavano inoltre artistici disegni sulle tavole.

Nel XVI secolo le fornaci di Firenze e Pisa producevano già il tipico fiasco *strapeso*, impagliato con la *sala*, l'erba palustre delle rive d'Arno, e vetri ad uso medico e scientifico.

Con il declino della Repubblica di Venezia, la produzione del vetro si spostò verso nord, dove si diffusero boccali da birra dalle forme semplici e grandi, come l'*humpen*, alto anche 60 cm, il *passglass*, grande bicchiere cilindrico con piede a cono, da passare tra i commensali, il più piccolo *hofkellereiglass*, il *reichsadlerhumpen*, o bicchiere dell'aquila



imperiale, quello del cacciatore, detto *jugdhumpen*, decorato con scene venatorie, il *römer* gotico, verde e decorato con bugne, e il *maigelein* dalla superficie ondulata.

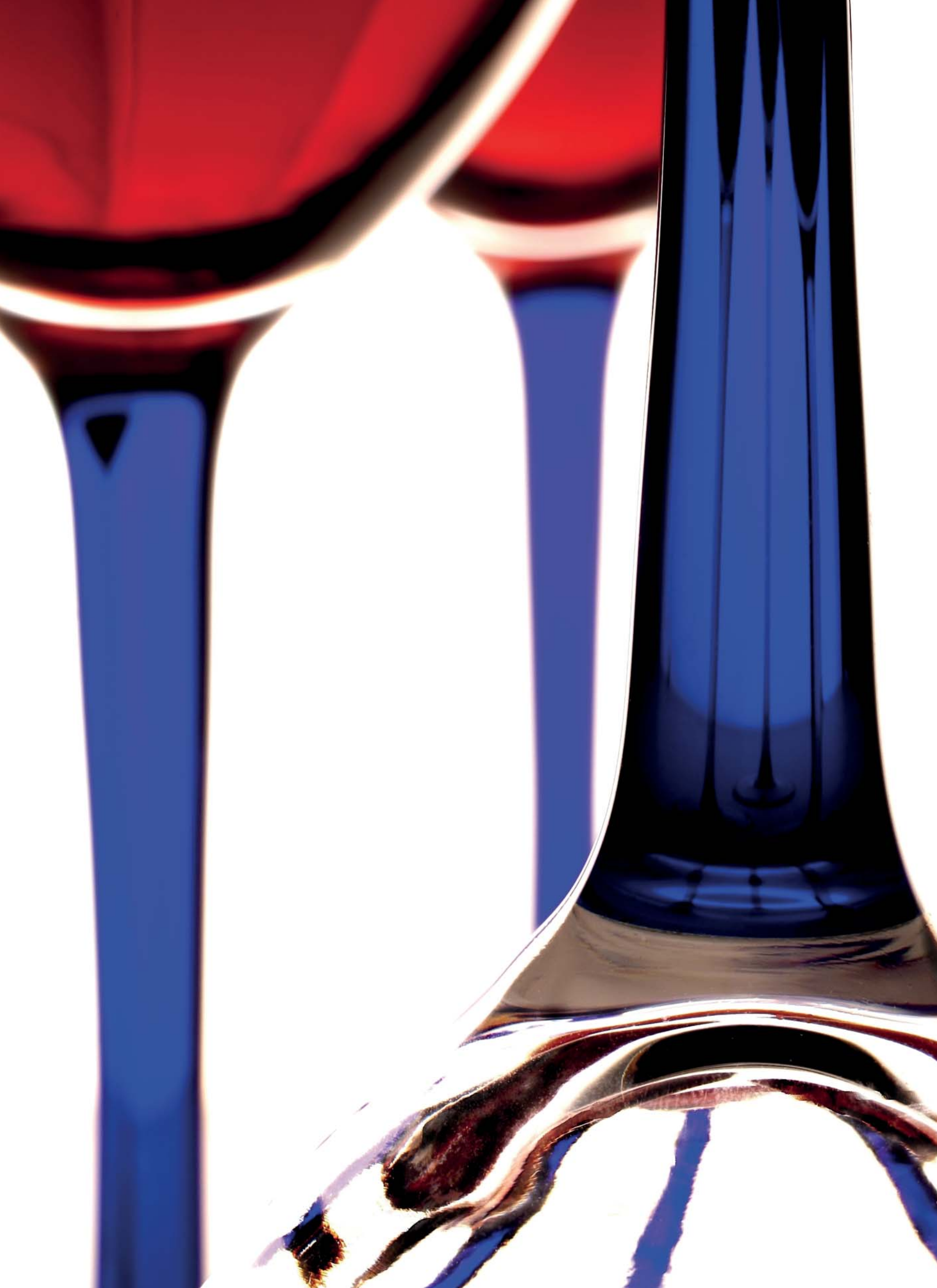
In Inghilterra, nella seconda metà del XVII secolo nacque il vetro al piombo, più pesante di quello veneziano, ma più brillante e morbido, adatto all'incisione e alla molatura. Si realizzarono calici dalle forme ovoidali, a imbuto, a ogiva, a tromba, a campana, a calice di fiore, con steli a forma di serpenti e draghi intrecciati, seguendo lo stile barocco, oltre a creste e motivi floreali.

In Germania e in Boemia, nel XVIII secolo, al vetro fu aggiunto per la prima volta il

protossido di piombo, fino alla creazione del noto "cristallo" di Boemia nel secolo successivo, un materiale resistente a incisioni più profonde, realizzato a rotina, con una piccola ruota metallica, o a graffito, con punta di diamante.

All'inizio del XIX secolo, in pieno Neoclassicismo, oggetti per la tavola e bicchieri furono impreziositi da elementi architettonici, quali colonne e capitelli, e ricche decorazioni dorate tipiche del periodo imperiale. Durante l'ecclettico stile Biedermeier, attorno al 1830, i bicchieri, vivacemente colorati, recavano incisioni con motivi di caccia, scene di genere, vedute di città e ritratti. Negli Stati Uniti,





invece, intorno al 1820, fu inventata da William J. Blenko la tecnica dello stampaggio a pressa che segnò la produzione in serie dei bicchieri.

A cavallo dei due secoli, durante il periodo dell'Art Nouveau e Art Déco, si arrivò alla realizzazione di vere opere d'arte in vetro, come i bicchieri dai decori botanici o naturalistici, realizzati nei laboratori Gallé, Tiffany, Daum e Schneider: caratteristici effetti decorativi e cromatici erano ottenuti attraverso la sovrapposizione di strati di vetro dai colori uniformi e realizzati con ossidi metallici molto costosi.

Vetro o cristallo?

Quanto fascino racchiuso in un materiale, il vetro, che con la forza del fuoco diventa liquido, malleabile, mansueto nell'assumere poi infinite forme possibili!

Il vetro nasce dall'incontro tra sabbia silicea, calce, soda e talvolta magnesite, oppure, nel caso del vetro al piombo, il cristallo, con potassio in sostituzione della soda, e ossido di piombo. Per essere chiamato "cristallo superiore", un vetro deve avere almeno il 30% di piombo, il 24% per il "cristallo al piombo"; sotto questo valore può essere "vetro sonoro superiore" o "vetro sonoro". Il cristallo possiede un indice di rifrazione maggiore rispetto a quello del vetro comune, aumentando lucentezza, trasparenza, rifrangenza e purezza del colore; è anche più denso e pesante rispetto al vetro, regalando al degustatore un effetto, oltre che visivo, anche tattile differente. Possiede inoltre la "sonorità", ossia la capacità di risuonare al tocco soprattutto negli oggetti cavi, come i calici e le coppe.

Molti dei calici in commercio utilizzati nella ristorazione sono in vetro sonoro superiore, che ha una brillantezza paragonabile al cristallo pur non contenendo piombo e altri metalli pesanti. Nuove soluzioni tecniche rendono il vetro ecologico e riciclabile, grazie a una miscela di terre rare, che consente di ottenere un vetro di elevata purezza, trasparenza e limitata presenza di sfumature di colore o impurità, nel rispetto dell'ambiente.