il riposo

Alessia Cipolla

Non è un semplice involucro, neppure un puro vestito: la bottiglia costituisce una membrana protettiva all'interno della quale il vino può terminare la sua ultima fase di gestazione, per poi aprirsi al mondo. Arriva in bottiglia quando è ormai stato fatto tutto il possibile – di origine naturale o antropica – per la sua creazione: tumultuose modifiche e alchemiche composizioni cellulari hanno reso la nascita di questo figlio di madre natura e di padre umano ricca di aspettative, paure, sospetti, colpe, gioie, scoperte ed emozioni. E, naturalmente, molte analisi.

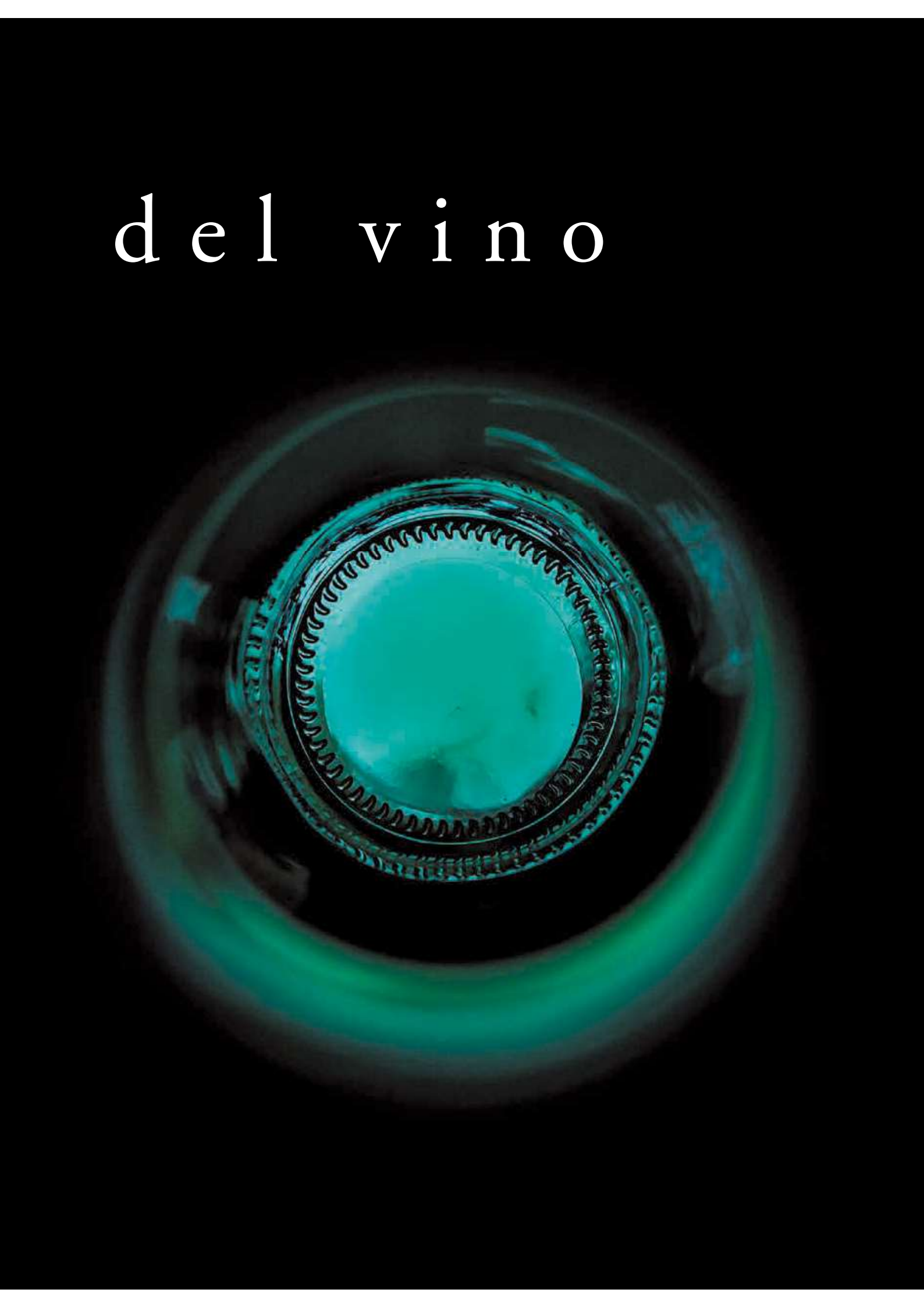
All'interno delle bottiglie il vino non matura ma si affina, un concetto decisamente poetico: si perfeziona, quindi, si placa, si equilibra, si fortifica o si ingentilisce. Riposa, finalmente. In un certo senso vi si rifugia, pronto per svelare il mistero della natura che contiene.

Il vetro resta il materiale ottimale per la conservazione del vino: è malleabile, versatile, riproducibile economicamente in molteplici forme, dalle caratteristiche tecniche standardizzabili e industrializzabili; permette differenti tipi di chiusure, protegge dall'umidità ed è, inoltre, sterile, asettico, antistatico, molto resistente ad attacchi chimici esterni e alla pressione interna. In più, è completamente riciclabile, un aspetto fondamentale in questo periodo storico.

È nota l'importanza della protezione del vino dalla luce; per questo motivo sono preferibili le bottiglie scure a quelle trasparenti. Ma perché le bottiglie sono verdi o brune? La risposta ha carattere storico e tecnico. Il vetro può avere una colorazione naturale, essere incolore (decolorato) o colorato intenzionalmente: è un materiale a base silicea, con una presenza naturale – nelle antiche zone di produzione europee – di ossidi di ferro e altre impurità che rendevano più o meno scura la colorazione, caratteristica rimasta fino ai giorni nostri.

Le bottiglie possono essere prodotte attraverso la soffiatura, la pressatura o la centrifugazione. Il primo metodo, antico ma tuttora utilizzato, consiste nell'immergere una canna in un contenitore con il vetro fuso: soffiando al suo interno, l'aria converte il vetro nella forma e con lo spessore desiderati, utilizzando con maestria movimenti, pinze e spatole. Una variante di questo procedimento

del vino



prevede l'uso di stampi apribili di legno (nel passato) o metallo all'interno dei quali viene soffiata una goccia di vetro fino a farla aderire alla forma interna dello stampo. Attorno al 1820 negli Stati Uniti fu realizzata la prima "pressa a formare" che rivoluzionò la produzione del vetro cavo, ossia delle bottiglie, metodo ancora in uso. La pressatura avveniva attraverso l'immissione del materiale fuso in uno stampo metallico caldo, nel quale veniva poi calato un controstampo: quest'ultimo spingeva il vetro nello spazio fra i due elementi, generando così lo spessore e la forma dell'oggetto. Attualmente possono essere impiegati insieme i sistemi di pressatura e soffiatura: con il primo metodo si ottiene un semilavorato, che viene poi finito per soffiatura trasferendolo in uno stampo caldo. Con la moderna centrifugazione il vetro fuso, versato in uno stampo, è fatto ruotare velocemente, creando un prodotto di vetro cavo.

La capacità standard di una bottiglia è 750 ml. I racconti sull'origine di questa specifica unità di misura sono molteplici. Secondo alcuni, dipenderebbe dalla forza polmonare degli antichi vetrai, i quali, soffiando il vetro, riuscivano a realizzare bottiglie non più grandi di 65-75 cl. Altri chiamano in causa le dimensioni dei tipici bicchieri da osteria, che contenevano 125 ml: con una bottiglia se ne potevano servire esattamente sei. Un'altra teoria fa derivare questo numero dall'unità di misura dei galloni inglesi: ogni cassa di vino poteva contenere solo due galloni e gli inglesi, durante i lunghi traffici via mare e terra, inserivano dodici bottiglie per ogni cassa, quindi 750 ml esatti a bottiglia. Esiste, tuttavia, una data certa: nel 1979 gli Stati Uniti adottarono il sistema metrico per le bottiglie da vino, in modo da semplificare e standardizzare il commercio internazionale, cosa che subito dopo anche l'Europa approvò, imponendo le capacità delle bottiglie di vino attualmente sul mercato.

Le forme delle bottiglie e i loro nomi derivano da due componenti fondamentali: dalla tipologia di vino che accolgono, rispondendo "tecnicamente" a necessità dettate dalle sue caratteristiche, e dalla storia del vetro, del vino e delle zone di produzione. I secoli passano ma, nonostante alcuni recenti tentativi di un nuovo design sulle bottiglie, sembra proprio che le fattezze del contenitore principe per il vino debbano restare eterne.

Antropometria della bottiglia

La bottiglia suggerisce che cosa custodisce e, per i buoni ascoltatori, si esprime e sentenzia: un vino rosso corposo difficilmente potrà trovarsi a suo agio in un contenitore stretto e lungo, così come un vino dolce in una bottiglia panciuta dal collo lungo. Ogni vino ha bisogno del suo spazio e del suo involucro per affinarsi.

È interessante notare come le componenti della bottiglia siano simili al corpo umano: collo, spalle, corpo e fondo sottostanno a proporzioni "ideali", frutto di rapporti geometrici, plastici e funzionali creati per custodire il prezioso contenuto e per permettere di servirlo.

Il collo è la parte più stretta della bottiglia, proporzionato rispetto al corpo e alla quantità di liquido presente al suo interno. Lungo, medio o corto, consente una maggiore o minore facilità di uscita del liquido in base alla consistenza del vino e ne influenza il modo di arrivare nel bicchiere.

Se stretto e lungo, minore sarà, ad esempio, la quantità di vino che esce dalla bottiglia nell'atto della mescita. Pare inoltre che, grazie ai movimenti fluidi del liquido, nelle bottiglie dal collo più lungo si creino dei gorgoglii percettibili, anticipazione di una meravigliosa esperienza sinestetica. Attorno al collo, qualche millimetro sotto l'imboccatura, si trova il cercine, l'anello in vetro che permette l'ancoraggio del tappo attraverso l'uso della gabbietta metallica, utile principalmente per le bottiglie di spumante.

Al di sotto del collo ci sono le spalle, la cui presenza o meno dipende dalla forma della bottiglia e dal tipo di vino contenuto: una spalla molto pronunciata è, infatti, utile per ostacolare la fuoriuscita di eventuali depositi quando si decanta il vino, più abbondanti nel passato rispetto al vino odierno, che subisce diverse chiarificazioni durante le fasi di produzione. Per questa ragione, i vini che tradizionalmente tendevano a produrre maggior sedimento erano imbottigliati in contenitori dalle spalle accentuate, come la Bordolese, la Marsalese e la bottiglia per il Porto; i vini bianchi, invece, erano custoditi in bottiglie con spalle slanciate o nulle, come la Borgognona o l'Alsaziana. Lo stesso valeva per i vini rossi che producevano una quantità ridotta di sedimenti, imbottigliati nella Borgognona e nell'Albeisa.

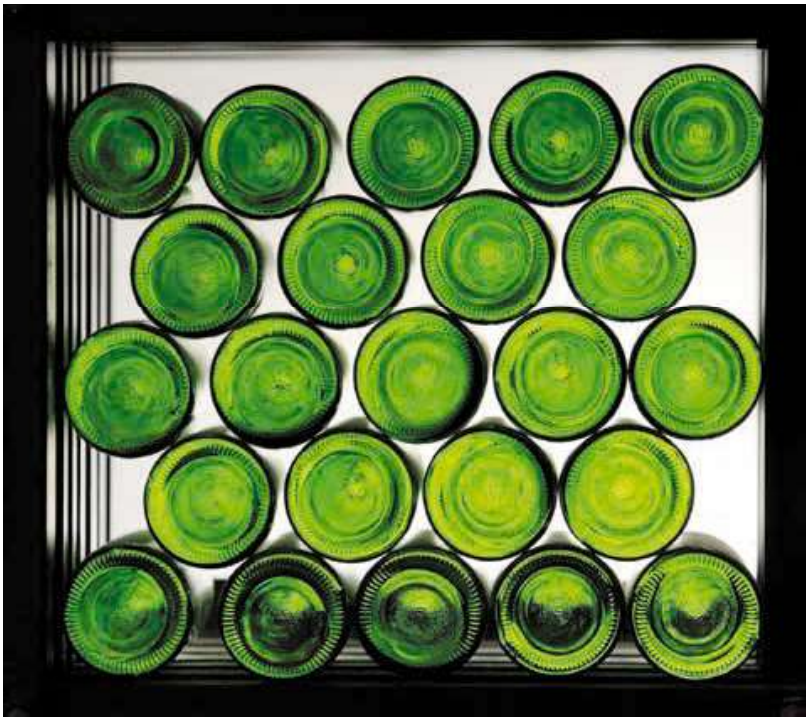
La parte centrale, più o meno dritta, è il corpo, sul quale si impostano le linee delle spalle e la base. Quest'ultima possiede spesso una rientranza, detta fondo, fondello o picura, caratteristica non presente in tutte le bottiglie, probabilmente dovuta anche a ragioni storiche di fabbricazione. Nella produzione delle bottiglie soffiate, la parte terminale, la base, che assumeva una forma finale sferica propria dell'insufflaggio, veniva poi spinta verso l'interno, per renderla stabile nella posizione verticale. Qualunque sia l'origine, la picura svolge un'utile funzione nei vini affinati e ricchi di sedimenti: ponendo la bottiglia in verticale, infatti, sali e tartrati si depositano attorno al fondello e, inclinando la bottiglia per la mescita, si concentrano nella parte inferiore del fondo, facilitando la decantazione attraverso il successivo passaggio per le spalle, come si nota nelle tipologie Bordolese e Borgognona.

Nelle bottiglie di spumante la presenza della picura è fondamentale: se non presente, la normale pressione interna delle bottiglie (6-8 atmosfere), esercitando una forte spinta verso l'alto e il basso, provocherebbe la rottura del fondo delle bottiglie.

La Champagnotta è caratterizzata da vetro spesso, fondo molto accentuato, un diametro di circa 10 cm e un'altezza di circa 31 cm: con spalle slanciate e collo lungo, possiede cercine molto evidente per bloccare la gabbietta metallica. La versione più moderna è detta Champagnotta prestige cuvée, più bassa di quella tradizionale, con pancia e cercine più evidenti.

La Bordolese, nata nella zona di Bordeaux, possiede un diametro di circa 7,5/8 cm, un'altezza di 30, spalle distinte e collo corto. È tra le bottiglie più utilizzate al mondo per l'imbottigliamento di vini sia bianchi sia rossi, grazie anche al corpo lungo e dritto che permette un facile stoccaggio e impilaggio. Esistono molte varianti, tra le quali, ad esempio, la Bordolese Golia, più alta e slanciata, con spalle molto marcate, collo un po' più corto, talvolta base più stretta delle spalle e fondello più prominente rispetto alla classica.

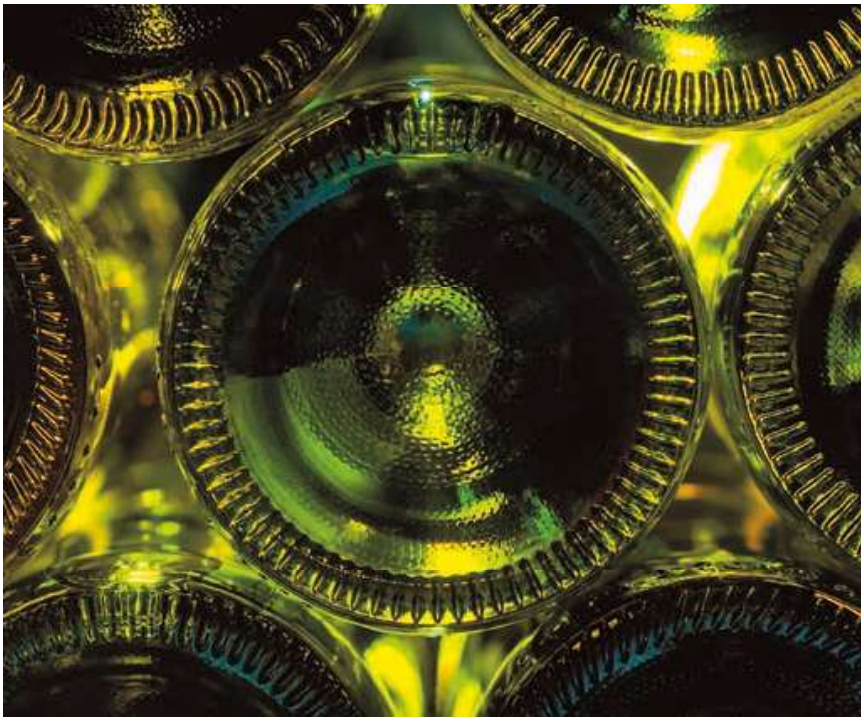
La Borgognona, originaria della Borgogna, ha un diametro di circa 8,5 cm e un'altezza di 31; i suoi fianchi degradano per circa due terzi dell'altezza, fino a una breve sezione cilindrica; non ha spalle ma un fondo alquanto pronunciato. L'Albeisa, piemontese, la cui forma ricorda quella della Borgognona, ha spalle slanciate, collo lungo e reca impressa nel vetro la dicitura "Albeisa".
L'Alsaziana, proveniente dall'Alsazia, è una bottiglia slanciata alta circa 33 cm con un corpo dritto superiore alla metà dell'altezza, dal diametro di circa 7,5/8 cm, collo medio, assenza di spalle e fondo appena accennato. La Renana (o il flauto) è simile alla precedente, ma più affusolata e con collo più lungo: ha un corpo dritto inferiore alla metà dell'altezza, largo 7,5 cm circa, con spalle e fondo poco marcati. Le ragioni della nascita di questa bottiglia sono forse di natura economica: il trasporto dei vini di questa regione avveniva lungo il fiume Reno, un sistema di spedizione certamente più dolce rispetto ai traffici terrestri e via mare che, al contrario, subivano i vini di Bordeaux o della Borgogna. La forma affusolata della bottiglia sembra che ottimizzasse lo spazio di stoccaggio negli stretti battelli fluviali.
La Marsalese, utilizzata per il Marsala, ha un leggero rigonfiamento al centro del collo, altro elemento che favorisce la decantazione del vino insieme alle spalle e alla picura prominenti. Si racconta che venne così voluta dai commercianti inglesi – i primi a scoprire il valore del Marsala,



decretandone la fortuna – a imitazione delle bottiglie "da medicinale" del tempo, per sottolineare le qualità benefiche del vino, differenziandolo da tutte le altre tipologie e creando una delle prime operazioni di marketing della storia del vino.
La bottiglia per il Porto, come per lo Jerez (Sherry) e il Madeira, è bassa e tozza, con spalle piuttosto larghe ma più spigolose rispetto a quella per il Marsala, oltre a un fondo poco concavo.

Geostoria della bottiglia

Le bottiglie accolgono il liquido in varie forme e colori, ciascuna con storie e leggende da raccontare. Le più remote attestazioni di piccole bottiglie, come balsamari per unguenti e cosmetici, vasetti e calici in vetro cavo provengono dai ritrovamenti in Mesopotamia e in Egitto: erano costruiti avvolgendo filamenti di vetro fuso attorno a un sacchetto colmo di sabbia o argilla bagnata. Persiani e Fenici diffusero l'arte vetraria nel bacino del Mediterraneo.
Attorno al I secolo a.C. si iniziò a utilizzare la tecnica del vetro soffiato, a canna, sia a mano libera sia in stampi prevalentemente lignei, incrementando la produzione di bottiglie, brocche, fiaschette e vasi di ogni forma, soprattutto a vocazione farmaceutica, cosmetica e olearia, come è stato confermato dai reperti trovati a Pompei, distrutta nel 79 d.C., e nei ritrovamenti fatti in tutto



l'impero romano. La tradizione dell'arte vetraria romana resistette oltre la caduta dell'impero romano e si diffuse ulteriormente nella cultura bizantina.

Nel 1204 i Crociati, conquistata Costantinopoli, inviarono maestri vetrai greci e turchi a Venezia: si venne così a costituire la potente corporazione dei *phiolieri* (da "fiale", cioè bottiglie) che producevano le *bucae*, bottiglie da vino e da olio, sul collo delle quali veniva posto il bollo del comune di Venezia. Le *inghistere*, invece, avevano pancia tonda e collo lungo. Nel Rinascimento soltanto due centri in Italia riuscirono a competere in qualità con Venezia: Firenze e Altare, dove già dal Medioevo si realizzavano i fiaschi con rivestimento in paglia.

Al XVII e il XVIII secolo si datano le prime grandi trasformazioni nella produzione di bottiglie da vino ad opera soprattutto degli inglesi, come sempre attenti scopritori di nuove tecniche per il trasporto e il mantenimento del vino durante i lunghi viaggi. Il 1615 rappresenta una data fondamentale: l'ammiraglio sir Robert Mansell, preoccupato dall'utilizzo del legno da parte dei maestri vetrai a scapito della produzione navale, convinse re Giacomo I a emanare un editto che vietava l'uso del legno nelle vetrerie, obbligando così all'uso del carbone minerale per la produzione del vetro; ciò permise di lavorare il materiale a temperature notevolmente maggiori, rendendo il vetro molto più resistente e scuro.

Nel 1661 un altro inglese, John Colnett, brevettò la prima bottiglia per vino in vetro scuro, forte e pesante, dal corpo a forma sferica, con una base leggermente rientrante che offriva una certa stabilità alla bottiglia. Attorno al collo era già presente il cercine, per ancorare il tappo attraverso corde o fili di metallo, o per consentire una migliore presa della ceralacca o della pece, utilizzata per sigillare le bottiglie.

Fino al Settecento le bottiglie erano prodotte singolarmente e a mano, realizzando contenitori in vetro molto differenti tra loro e dalle capacità non omologate che favorivano le frodi. Per questo motivo fu permessa la commercializzazione del vino in contenitori di vetro solo nel 1728: attraverso un regio decreto, si acconsentì ai richiedenti produttori dello Champagne, per primi, la vendita del vino in bottiglie "industriali", spesso provenienti dall'Inghilterra, omogenee, di pari capienza e tappate con il sughero. Anche il sughero era un materiale già "industrializzato", come dimostra la costruzione della prima fabbrica di tappi in sughero in Spagna nel XVII secolo. Sulle bottiglie veniva spesso applicato un timbro in vetro, che recava il monogramma del proprietario, il marchio del casato, oppure l'annata del contenuto.

Con l'inizio della commercializzazione del vino in vetro nacque l'esigenza di modificare la forma panciuta dei contenitori fino ad allora utilizzati: le bottiglie divennero più slanciate, a corpo più o meno dritto, per poterle stoccare agevolmente nelle cantine e nelle stive navali, e dal collo più lungo. Si era inoltre scoperto che mantenere le bottiglie impilate e coricate, con il conseguente contatto tra sughero e liquido, preveniva il restringimento dei tappi, ovviando alle ossidazioni del vino. Durante il Secolo dei Lumi nacquero dunque le prime bottiglie differenziate in base alla provenienza: i francesi, assieme allo Champagne, iniziarono a commercializzare i grandi vini di Bordeaux e della Borgogna, adottando bottiglie specifiche che, nonostante secoli di migliorie tecnologiche e produttive, sono rimaste pressoché immutate.

Durante il XVIII secolo in Italia e in tutta Europa si iniziò a produrre bicchieri e bottiglie di capacità diversa: per vini ordinari, per vini pregiati, per liquori e per grappa.
Migliorando le prestazioni delle prime bottiglie utilizzate dall'abate di Hautevillers, Dom Pérignon, verso la metà del Settecento si arrivò alla produzione di bottiglie più robuste, tali da resistere alla pressione dello Champagne.
Visto il consumo di Champagne in bottiglie di grande formato durante feste e cerimonie, già alla fine del XIX secolo i produttori decisero di affidare alle bottiglie di grande capacità i nomi di personaggi delle antiche civiltà mediorientali, tra i quali, ad esempio Jéroboam (3 litri) da Geroboamo, primo re del regno di Israele, Balthazar (12 litri) da Baldassarre, uno dei tre re magi, o ancora Nabuchodonosor (15 litri), che prende il nome dalla dinastia babilonese fondata dal re Nabucodonosor I.
La bottiglia renana, slanciata e più delicata rispetto alle altre, venne utilizzata per la prima volta nel 1775 dalla storica cantina Schloss Johannisberg.
La grande diffusione di bottiglie francesi per i vini italiani iniziò sempre nel Settecento con alcune variazioni: già verso la fine del Seicento nacque a Poirino, vicino a Torino, una vetreria che diede il nome alla "Poirinetta", bottiglia piemontese tipica per molto tempo, mentre la "Pinta piemontese prenapoleonica" e la "Pinta piemontese normale", il litro piemontese, erano prodotte dagli artigiani della Vetraria di Acqui. Sempre durante il XVIII secolo nacque l'Albeisa, prodotta ad Altare e Acqui, voluta fortemente dai vignaioli della zona per contraddistinguere i propri vini.
Contemporaneamente, con una storia ben nota, e ancora una volta per opera di un inglese, John Woodhouse, si diffuse a livello internazionale la conoscenza del Marsala, commercializzato nella sua tipica bottiglia.