

Le bottiglie dei vini

Per secoli il vino è stato conservato in recipienti di materiali diversi, anfore di terracotta e vasi di ceramica, otri di pelle e cuoio, ma la comparsa di un recipiente la cui forma somigliasse un po' all'attuale bottiglia risale al Rinascimento, all'epoca di Caterina de' Medici, quando il vino era conservato in contenitori di vetro avvolti da un sottile rivestimento di vimini, impiegati però solo per un'elegante presentazione del vino. Fino al 1700 il vino era commercializzato in botti o in grandi anfore, e poi erano gli osti che si dovevano occupare della vendita al dettaglio, con caraffe e bicchieri, spesso di terracotta o di metallo. All'inizio del XVIII secolo è iniziata in Francia la produzione delle bottiglie in vetro soffiato, basse e di forma panciuta, dalle quali hanno avuto origine tutte le attuali tipologie.

Per evitare gli effetti negativi nella luce, in grado di rendere più rapidi i fenomeni di ossidazione e d'imbrunimento a carico di molte componenti del vino, la bottiglia deve essere di vetro scuro, color ambra, marrone, verde o addirittura nero; la maggior parte di quelle oggi in commercio è fatta con vetri speciali, che non permettono il passaggio dei raggi ultravioletti. Se il vino non è destinato a riposare lungo nella bottiglia, ad avanti a sé una rapida fase di commercializzazione e consumo; se il produttore desidera che il cliente ne possa ammirare le belle sfumature dei vari toni del giallo e del rosa, la bottiglia può anche essere di vetro trasparente e incolore. Ma per i vini di qualità sono casi sempre meno frequenti.

La capacità più consueta delle bottiglie in commercio è di 750 ml, mentre per i passiti vengono spesso impiegate quelle da 375 ml, o 500 ml, date le limitate produzioni di questi vini deliziosi. Di grande effetto sono le magnum (1500 ml) o quelli ancora più grandi, utilizzate soprattutto per spumanti metodo classico e champagne. Osservando lo scaffale di un'enoteca si notano bottiglie di diversa forma, dimensione e colore, a seconda della tipologia di vino, della zona di produzione e della tradizione. A conferma di come il vino, da sempre, intrecci la sua storia con il territorio nel quale viene prodotto. Non è un caso che le bottiglie più classiche siano di origine francese, perché in Francia la commercializzazione del vino in questi contenitori è iniziata prima che in altri paesi. In Francia, nessuno si sognerebbe di mettere un vino di Bordeaux in una borgognotta o viceversa. E a ulteriore conferma, la classica bottiglia alsaziana, che in Italia viene usata quasi esclusivamente per i vini bianchi, in Alsazia è usata anche per quelli rossi.



1 2 3

La champagnotta (1), usata per champagne e per tutti gli spumanti ottenuti con la rifermentazione in bottiglia, ha una forma simile alla classica borgognona. In genere è in vetro verde scuro o quasi nero, più spesso della normale e con il fondo molto incavato per resistere alle forti pressioni interne. La sua capacità può andare dal quarto di bottiglia (0.200 l) fino alle 20 bottiglie (15 l). Rispetto alla seconda, la champagne cuvée (2) ha una forma un po' allargata alla base e il collo leggermente più lungo. La borgognona o borgognotta (3) viene usata per le diverse tipologie di vino, soprattutto grandi vini di Borgogna; è priva di spalla, di colore verde scuro o di diverse tonalità.



4

5

6

L'alsaziana (4), originaria del Alsazia, ospita quasi esclusivamente vini bianchi. La renana (5), originaria della valle del Reno, ha una tipica forma allungata e slanciata, senza spalle, di vetro scuro ed è impiegata soprattutto per i vini bianchi. L'anfora (6) è impiegata in Francia per i vini della Provenza, e in Italia soprattutto da un'azienda produttrice di verdicchio, per la quale è stata ideata da un architetto milanese, Antonio Maiocchi, nel 1953, con il pittore Bruno de Osimo. Per anni l'immagine del Verdicchio è rimasta legata alla forma di questa bottiglia, dalla linea sinuosa e particolare.



7

8

9

La bordolese (7) è la bottiglia più diffusa, impiegata per diverse tipologie di vino, soprattutto dai grandi rossi di Bordeaux, zona di cui è originaria. La sua forma ha la spalla pronunciata, il colore del verde o marrone scuro per i vini da lungo affinamento, incolore per i bianchi. La bordolese a spalla alta o bordolese Golia (8) ne è la più elegante rivisitazione, usata in particolare per le migliori etichette di un'azienda. L'albeisa (9), impiegata per gli austeri vini rossi piemontesi da lungo affinamento, è originaria della zona delle Langhe ed è in vetro scuro. Realizzata circa trent'anni fa da un consorzio istituito da alcuni produttori delle Langhe, può essere utilizzata solo dalle aziende che vi aderiscono, rispettando specifiche regole di impiego.



10

11

12

La pulcianella o blocksbeutel (10) ha una forma particolare e panciuta, in vetro verde scuro. Il suo impiego è limitato soprattutto ai vini rossi del Franconia, di cui è originaria, o per alcuni vini portoghesi; come pulcianella, molto simile, viene a volte usata per l'Orvieto. La marsalese (11), come dice il nome, è la bottiglia del Marsala, molto simile a quella di altri vini liquorosi, in genere di vetro scuro o nero. Porto (12), è il nome della bottiglia impiegata per i vini di porto e altri liquorosi prodotti nella penisola iberica, come Madera e Sherry; e spesso di vetro verde di diverse tonalità, a volte anche marrone scuro.

I formati delle bottiglie dello spumante.

NOME della bottiglia

I RIFERIMENTI STORICI DEL NOME

Bottiglia Mezza delle dimensioni, il cui uso è relativamente diffuso.
0,375

BOTTIGLIA bottiglia da $\frac{3}{4}$ di litro, divenuta uno standard per tutti i tipi di vino.

MAGNUM (in sigla MG), grande. Il primo utilizzo del termine, indicante appunto una bottiglia di grande capacità, risale al 1788, in Inghilterra.

Rehoboam è stato il fondatore del regno d'Israele e il suo primo re (933 - 910 a.C.). Si fece nominare dalle dieci tribù del Nord che si erano ribellate contro Rehoboam, figlio di Salomone (vedi sotto). Questo scisma politico si aggiungeva allo scisma religioso, creando due nuove correnti religiose in contrapposizione a quella di Gerusalemme.

Rehoboam Salomone, la sua tirannia provocò lo scisma delle dieci tribù del Nord

che fondarono il regno d'Israele governato da Jeroboam. Egli mantenne sotto di sé soltanto due tribù: quella di Giuda e quella di Beniamino.

Maftusa ben l'Antico Testamento, noto per essere vissuto molto a lungo: non sappiamo se per 720 oppure per 969 anni.

Salmanazar siri portarono questo nome; il più importante fu Salmanazar III, vissuto dall'858 all'823 a.C. Era figlio di Assour Nassirpal.

Balthazar Balthazar possono essere all'origine del nome di questa imponente bottiglia. Uno dei due era figlio di Nabonide e reggente di Babilonia, ucciso da Ciro verso il 539 a.C. Balthazar è anche il nome di uno dei tre Re Magi che seguirono la stella cometa fino alla grotta di Betlemme, dove adorarono il Bambino Gesù.

Nabuchodonosor Nabuchodonosor, Nabuchodonosor visse dal 605 al 561 a.C. Egli fu uno dei più celebri re di Babilonia. Fu lui a trasferire gli ebrei da Gerusalemme a Babilonia dopo la caduta della città santa. Grande costruttore, Nabuchodonosor si dedicò ad abbellire Babilonia, dotandola di giardini pensili divenuti celebri in tutto il mondo antico, e di una cinta di mura di straordinaria bellezza (ne faceva parte la porta di Ishtar, tuttora conservata a Berlino).

Salomone David e di Bethsabea, regnò su Israele nel X secolo a.C. Tradizionalmente noto per la sua saggezza e imparzialità, realizzò un grandioso tempio e una reggia sontuosa che divennero centri d'attrazione per l'intera nazione. Egli fu indubbiamente il più potente e il più illustre fra i monarchi d'Israele.

Meti Gerusalemme e sacerdote di Jahvè, il dio unico degli ebrei. Nella Bibbia è ricordato per la benedizione che egli diede ad Abramo che tornava vittorioso da una spedizione bellica.

Autore: Tommaso Anibaldi