

Dai vetri romani alle manifatture veneziane: l'intervento di Re Giacomo d'Inghilterra nel 1615....

Ci sono oggetti a tal punto radicati nel nostro quotidiano da non suscitare più alcun interrogativo riguardo alla loro nascita e alla loro origine.

La bottiglia è uno di questi, oggetto familiare e onnipresente che ha attraversato con noi, secoli e millenni.



Bottiglia monoansata di vetro verdeazzurro a sezione esagonale con scanalature parallele oblique (III-IV sec. d.C.).

Bottiglia di vetro verdeazzurro a corpo globulare schiacciato con nervature verticali, alto collo cilindrico (I-II sec. d.C.).

Bottiglia di vetro biancastro a corpo globulare schiacciato, con alto collo cilindrico, dilatato ad imbuto verso l'imboccatura (IV sec. d.C.).

Nata fin dall'inizio come oggetto d'uso, la bottiglia interessa in prevalenza l'arte vetraria, in tempi in cui arte e tecnica erano sostanzialmente sinonimi, costituendo un corpo unitario di conoscenze teoriche e pratiche.

Già presso i siriani e i romani si trova una fabbricazione di bottiglie in una vasta tipologia di forme e modelli, corrispondenti a diverse varietà d'uso; nella **seconda metà del Quattrocento** le manifatture veneziane produssero tipi di bottiglia di forma sferica, leggermente schiacciata ai lati, con il collo alto e una base circolare.

E' il primo abbozzo di quello che sarà lo sviluppo della bottiglia nella modernità.

Nel secolo successivo si assiste a un'accentuazione verticale del corpo e del collo, mentre nei secoli XVII e XVIII, chiaramente in relazione con le correnti artistiche e gli orientamenti stilistici in atto, le bottiglie assumono generalmente forme artificiose o fisiomorfe.

Ciò che accade in Inghilterra nel 1615 è di fondamentale importanza nella storia e nell'evoluzione di questo oggetto.

L'ammiraglio Sir Robert Mansell, preoccupato dalla sempre più grande sottrazione di legname alla produzione navale ad uso dei vetrai che lo utilizzano per i loro forni, esprime la propria preoccupazione al re *Giacomo primo*, e riesce a persuaderlo a proibire l'uso del legno per alimentare le fornaci delle vetrerie. *Giacomo primo* emana un editto che vincola le vetrerie all'utilizzo del carbone.



Bottiglia da vino in vetro verde realizzata in Inghilterra nel 1632.

L'imposizione porta involontariamente alla nascita di nuovo tipo bottiglia in vetro scuro, capace di resistere alla pressione di una tappatura in sughero. Di pochi anni più tardi il brevetto di una bottiglia a bulbo con il collo corto, che nel giro di qualche decennio diventa abbastanza economica da poter entrare in tutte le famiglie.

Si è ancora ben lontani da una logica di mercato e di consumo: la bottiglia rimane una suppellettile di pregio destinata alla conservazione del vino. Costando il contenitore ben più del contenuto quasi tutti i governi dell'epoca vietavano l'esportazione del vino in bottiglia. A partire da questo momento, il destino della bottiglia si intreccia agli sviluppi e alla storia del settore vinicolo.

Nel 1728, infatti, i produttori dello Champagne ottengono un decreto reale che liberalizza la sua commercializzazione in bottiglia. Successivamente, il formarsi e l'organizzarsi della scienza enologica porta alla nascita delle moderne tipologie vinicole e parallelamente si perfezionano le tecniche di produzione industriale. Verso la fine del XIX secolo la soffiatura manuale nello stampo è sostituita dalla macchina.

Le attuali e più diffuse tipologie di bottiglia, riferite al settore vinicolo, sono quattro, **la Borgognotta, la Bordolese, la Renana e la Champagnotta.**



Di forma conica, ma non regolare, la *Borgognotta* era tradizionalmente utilizzata per imbottigliare i vini della Cote d'Or, (la zona di Digione) e attualmente conosce una diffusione mondiale. Le tipiche "bourguignonnes" sono abitualmente di colore verde, tipo foglia morta, presentano il collo corto e il fondo "picchiettato".

La *Bordolese* tradisce già dal nome la provenienza dalla regione di Bordeaux. Elegante e razionale è una bottiglia che si riconosce facilmente per la sua forma cilindrica regolare e il collo corto. **Le Bordolesi sono impiegate di preferenza per l'imbottigliamento dei vini rossi**, tuttavia, considerate generalmente i contenitori più comodi e maneggevoli, ospitano spesso anche i bianchi.

La *Renana* è il recipiente tradizionale, elegante e affusolato, che i vignaioli della valle del Reno utilizzano da tempo immemore. Il suo profilo, privo sul fondo della protuberanza tipica di alcuni tipi di Bordolese, si deve al fatto che è essenzialmente destinata a vini bianchi privi di sali e tartrati che tendono a depositarsi sul fondo.

La *Champagnotta*, normalmente usata per i vini spumanti, è la tipica bottiglia usata per lo Champagne. Ricorda la forma della Borgognotta, ma è più rigonfia nella parte centrale. Dovendo sopportare abitualmente una pressione interna di 7/8 atmosfere è prodotta seguendo altissimi standard di resistenza. La Champagnotta originale è caratterizzata da un anello sporgente che circonda la base terminale del collo e permette il fissaggio della gabbietta metallica.