

UN VIAGGIO INEFFABILE

*Dalla bottiglia
al bicchiere,
il percorso finale
di ogni vino passa
attraverso il vetro.
Un compagno silenzioso
e prezioso per ogni Sommelier*

di **Alessandra Piubello**

f

Forme di vetro compagne del nostro “modus vivendi”, bottiglia e calice, sono in parte strumenti del mestiere, d’altro lato espressioni di bellezza che catturano il nostro sguardo. Il vetro strega e ammalia, come se possedesse una magia. Una fascinazione che viviamo nel quotidiano, ma che ha anche avuto esempi culturali esemplari. Come dimenticare per esempio il film *Cuore di vetro* di Werner Herzog o i libri *La soffiatrice di vetro* di Petra Durst-Benning e *La maestra del vetro* di Tracy Chevalier? Opere in cui si respira la potenza del segreto dell’abilità artigiana.

//IL VETRO NEI SECOLI

La scoperta del vetro si perde nella notte dei tempi, un caso fortuito, il risultato dell’unione di singoli elementi naturali. In particolare, la bottiglia di vetro è frutto di una lenta evoluzione storica. Dalla Siria (come scrive Plinio il Vecchio, anche se è possibile che il vetro sia

stato “inventato” in più di un luogo, poiché sono stati trovati resti in zone dell’Asia Minore, della Mesopotamia e dell’Antico Egitto) dove si teorizza sia nato, ci sono voluti molti secoli prima di arrivare al concetto moderno di bottiglia in vetro. Noi veneti siamo orgogliosi dell’importanza che Venezia e Murano hanno nella sua storia. Documenti risalenti all’anno Mille testimoniano che a Venezia esistevano corporazioni di mastri *fiolari* (ovvero i produttori di *fiole*, le bottiglie in vetro). Circa trecento anni dopo, nel 1291, le fornaci vengono trasferite nell’isola di Murano per evitare il pericolo d’incendi. Furono rafforzate le corporazioni, dotate di statuti ferrei, per garantire i segreti della lavorazione. La Repubblica era così gelosa dei misteri muranesi che ai maestri vetrai (che godevano di particolari privilegi) era proibito lasciare Venezia senza permesso. A Murano fu scoperta la formula per produrre il primo vetro realmente trasparente, il cristallo veneziano, fatta dal maestro Angelo Barovier a metà del 1400. Sul finire del XV secolo Venezia era diventata il centro vetrario più importante del mondo. La scena si sposta poi in Inghilterra, nel XVII secolo, dove, grazie all’utilizzo del carbone al posto del legno e all’aggiunta di ossido di piombo al vetro, si ottengono vetri più resistenti, con minor rischio di rottura. Ecco che nasce la bottiglia da vino inglese (*english bottle*), più facile da trasportare



//IL LEGAME CON IL VINO

Interessante notare come l'impiego del vetro a servizio del vino risulti molto ben documentato, con presenza di bicchieri e bottiglie, da alcune opere pittoriche dei nostri pittori veneti, tra tutti citiamo Paolo Veronese con "Nozze di Cana" e Giambattista Tiepolo nel "Banchetto di Antonio e Cleopatra".

e di facile impiego (prima era più una prerogativa delle classi nobili e agiate). Nel '700 la bottiglia passa dalla forma bassa e panciuta a quella cilindrica e allungata; diminuisce progressivamente il diametro della base, il corpo si sviluppa in altezza, il fondo è rientrante e si evidenzia la spalla. In questo periodo i francesi, che per primi hanno messo in bottiglia i loro grandi vini, adottano forme ben precise: la champagnotta, la bordolese, la borgognotta. La bottiglia di vetro si lega indissolubilmente al vino. Per esempio, se non ci fosse stata una bottiglia, lo Champagne non sarebbe mai esistito. Infatti, nella spumantizzazione, è grazie alla seconda fermentazione che avviene in vetro che si crea l'effervescenza. Il vetro sorprende anche per il suo ciclo di vita lunghissimo: è riutilizzabile praticamente all'infinito. Il suo futuro dovrà andare sempre più verso la leggerezza, per poter essere sempre più sostenibile, limitando l'impiego di energia e di emissioni di carbonio.

Veniamo alla storia del vetro in bicchiere, che vede, oltre alla già citata Murano per i suoi calici raffinati e preziosi, diventare nel XIX secolo la Boemia celeberrima (non dimentichiamo che i boemi Riedel, fra i più noti produttori di bicchieri contemporanei, iniziano nel 1600). Da sempre forma, ampiezza, qualità del vetro, richiedono un'attenta valutazione. Il vetro dimostra la sua eleganza e la sua funzionalità anche attraverso il suo design. Il bicchiere con la sua forma è la chiave che più si presta a carpire l'anima del vino, mettendo a nudo con la sua trasparenza i colori e la densità dello stesso. Inoltre, del bicchiere si ha un'esperienza e un ricordo preciso per la capacità di far percepire i profumi e per la sensazione tattile che deriva dal portarlo alla bocca. Tenendolo per lo stelo, evitando così che il bevante si scaldi a contatto con le mani, il bicchiere accompagna il liquido odoroso nel nostro corpo. Un viaggio ineffabile, che ci viene consentito anche dal vetro, in veste di bottiglia prima, di bicchiere poi.

Lunardon al lavoro nel suo laboratorio. A destra: fasi di lavorazione del vetro. Sotto i bicchieri di Gravner

IL FONDO CONCAVO DELLE BOTTIGLIE

In passato, le bottiglie venivano prodotte a mano e lavorate con la soffiatura: all'estremità si sviluppava una rotondità che veniva spinta verso l'interno, assumendo la nota forma concava, che dava stabilità alla bottiglia. Oggi le bottiglie di vetro sono di produzione industriale, ma la forma concava della tradizione è mantenuta perché svolge un ruolo importante: il fondo curvo favorisce la raccolta degli eventuali depositi in uno spazio più contenuto, evitando che si disperdano nel bicchiere una volta versato il vino. Inoltre permette anche di raffreddare le bottiglie più velocemente e facilita il servizio perché aiuta il gesto di versare il vino.



I NUMERI DEL VETRO

Dati: PROMOVETRO



//IL PREFERITO DAGLI CHEF

Massimo Lunardon è noto in tutto il mondo per la lavorazione del vetro soffiato a lume, tecnica in cui si è specializzato attraverso un'attenta ricerca artistica e progettuale. Nel suo laboratorio di Fara Vicentino realizza opere di rara leggerezza, dai colori vividi, estremamente dettagliate ma soprattutto uniche.

Grandi chef, da Massimo Alajmo a Enrico Crippa, da Enrico Bartolini ad Andrea Berton, da Umberto Bombana a Lionello Cera e Matteo Grandi gli hanno richiesto creazioni esclusive per le loro tavole. "Con Massimo Alajmo – ci racconta Lunardon – ho iniziato a lavorare sui calici da vino. Abbiamo puntato sulla massima leggerezza possibile, sulla bellezza dell'imperfezione, sull'estetica e la funzionalità, realizzando qualcosa al di fuori dai soliti schemi". Lunardon ha anche creato i bicchieri di Gravner. "L'esperienza con Joško – afferma l'artigiano – è stata un'illuminazione. Mi ha mostrato le vigne, la cantina delle anfore, ho bevuto il suo vino e ho



SE NON È PERFETTO, POCO CI MANCA

Ecco un elenco dei suoi vantaggi: proviene da materie prime abbondanti in natura; è igienico, facile da pulire e sterilizzabile; è inodore, non trasmette sapori né li modifica; garantisce le proprietà organolettiche e il sapore del liquido; è trasparente, rigido e resistente alle pressioni interne, oltre che alle alte temperature; è impermeabile a gas, vapori e liquidi, pertanto garantisce la conservazione anche in stoccaggi prolungati; è chimicamente inerte rispetto ai liquidi che contiene con i quali non ha problemi di compatibilità; è modellabile, con versatilità di forme e colori, dando un valore aggiunto al prodotto che contiene; è riciclabile al 100%.



Veduta di Murano

i protagonisti

ascoltato i suoi racconti. Ricordo il nostro incontro come uno dei più impressivi. Durante un suo viaggio in Georgia gli avevano dato da bere il vino in una ciotola di terracotta. Da lì gli venne l'idea di far bere il suo vino in modo naturale, quasi usando le mani. Per questo il suo bicchiere non ha stelo, ha solo due rientranze per il pollice e il medio per prenderlo senza lasciare le impronte delle dita sul bevante". Ci narra poi di quando Matteo Grandi arrivò in laboratorio e gli chiese dei bicchieri da vino unici e personali. Lunardon stava proprio soffiando il vetro e gli venne un'intuizione. Gli disse: "Soffia tu! Poi ho fatto lo stelo e la base e l'ho aperto con la fiamma senza tagliarlo, creando così un bordo irregolare. Avevamo forgiato il calice per i vini rossi. Poi soffiò la moglie Elena per il calice dei bianchi. Toccò a me la flûte, continuando con lo stesso stile".

//UN BICCHIERE BEN PROGETTATO

Salviati è una storica azienda produttrice di vetro muranese fin dal 1859. Dalla Serenissima prende vita e ispirazione, come nell'ultima collezione di bicchieri *Barena* rinnovata proprio quest'anno. "Il nostro direttore artistico, Alberto Lago – spiega Camilla Brogiato, responsabile marketing e comunicazione – interagendo con i nostri maestri vetrai, ha sviluppato il concetto del classico *rigadin* muranese, evolvendolo nell'intreccio presente nei bicchieri, che riprende il movimento delle maree sulla *barena*". La forma per Salviati è fondamentale, con un dipartimento di Ricerca e Sviluppo dedicato. "Le forme dei bicchieri sono progettate – continua Brogiato – per esaltare al meglio le caratteristiche organolettiche del vino, pur restando fedeli agli stilemi dei bicchieri tradizionali di Murano.

La forma è soprattutto una questione di ergonomia, semplicità d'uso ed estetica. Un bicchiere ben progettato impreziosisce la tavola, crea un dialogo visivo, accresce la convivialità tra i commensali e allo stesso tempo rimane funzionale, stimolando il desiderio di essere utilizzato. La cultura del vino è ampia e ricca di storia, come nel vetro. Il vino comprende territori, artigianalità e profonda conoscenza della materia prima: aspetti che trovano una forte correlazione con la tradizione di Salviati nel mondo del vetro. Con la collezione *Barena* abbiamo integrato questi elementi nella forma dei bicchieri: il territorio è richiamato nell'ispirazione che emerge dal nome e si riflette nella forma stessa; l'artigianalità si manifesta attraverso la tecnica impiegata nella realizzazione, il vetro soffiato a bocca; la materia prima è valorizzata attraverso uno studio approfondito dei colori e delle finiture".

La linea *Barena*
di Salviati.