

# Il vino e le sue bottiglie: un viaggio tra storia e formati

scritto da Raffaello De Crescenzo | 08/04/2021



**Perché il vetro è il materiale più adatto a conservare il vino? Come mai le bottiglie hanno una capacità di 750 ml? E perché ad ogni tipologia di prodotto corrisponde una diversa forma del contenitore?**

Regalare una **bottiglia di vino** è un gesto che chiunque ha compiuto almeno una volta nella vita, è sempre un dono apprezzato poiché frutto di una ricerca e della voglia di trasmettere il piacere della festa. Questo semplice gesto, tuttavia, racchiude una mole di informazioni che vanno al di là del prodotto in se stesso, comprendendo anche cultura e una lunga storia. Vi siete mai chiesti, ad esempio, come mai le bottiglie da vino hanno solitamente una capacità di 750 ml? E perché ad ogni tipologia di vino corrisponde una diversa forma della bottiglia?

## **Bottiglie da vino: perché si utilizza il vetro**

Il materiale generalmente utilizzato per le bottiglie da vino è il vetro e attualmente non potrebbe essere altrimenti in quanto il vetro è il materiale che meglio riesce a **conservare le caratteristiche organolettiche del vino**.

Il matrimonio tra questo materiale e il prezioso nettare di Bacco è abbastanza recente: le prime bottiglie di vetro utilizzate per conservare il vino comparvero, infatti, solo intorno al 1650. I contenitori e le bottiglie di vetro esistevano già da tempo, ma il design e la qualità ne limitavano tantissimo l'utilizzo; fino ad allora, il trasporto e la conservazione del vino avvenivano in botti di legno da cui il vino veniva prelevato con caraffe o accessori simili, poco prima di essere servito.

Intorno al 1650 però, diversi mastri vetrai europei cominciarono a sperimentare nuove forme di bottiglie e tipologie di vetro, sempre più resistenti; fu grossomodo in quel periodo, inoltre, che anche i tappi in sughero fecero la loro comparsa e fu così che ebbe inizio il **lungo viaggio di nozze della bottiglia di vetro con il vino**.

## **Perché le bottiglie di vino sono di 750 ml?**

La capacità standard di una bottiglia di vino si è normalizzata nel corso del XIX secolo, semplicemente per motivi pratici, che portano con sé comunque una base storica. A quell'epoca, infatti, i principali clienti dei produttori di vini francesi erano gli inglesi i quali adottavano un'unità di misura differente ossia il "**gallone imperiale**", equivalente a 4,54609 litri. 50 galloni corrispondono ad una botte da 225 litri, la classica barrique, che a sua volta equivale a 300 bottiglie da 750 ml.

Inoltre, se consideriamo che un'equa quantità di vino da versare in un calice da degustazione si aggira tra i 100 e i 150 ml (diciamo 125 ml, dai), ecco che da una bottiglia si otterranno esattamente 6 bicchieri.

## **Formati e tipologie di bottiglie**

Numeri e storia continuano a intrecciarsi anche per quanto riguarda i diversi formati di bottiglie da vino, caratterizzate da capacità e nomi differenti. Delle tantissime varietà di bottiglie che sono state realizzate nei secoli, solo un numero limitato di esse si è affermato come standard *de facto*. Scopriamo quelle più importanti.

### **La Bordolese: la più utilizzata per i vini fermi**

La **Bordolese**, originaria della zona di Bordeaux, ha una caratteristica forma cilindrica e presenta spalle molto accentuate con un collo corto. È tra le bottiglie più utilizzate al mondo per l'imbottigliamento dei vini fermi di qualsiasi tipologia. Generalmente di colore verde e marrone per i vini rossi (spesso anche per i vini bianchi), può essere incolore per i vini bianchi, soprattutto nella zona di Bordeaux e per il blasonato Blangè di Ceretto.

### **La Borgognona o Borgognotta: adatta ai bianchi**

La **Borgognona o Borgognotta** è anch'essa originaria della Francia ma della zona della Borgogna. Ha forma cilindrica, spalle slanciate e collo lungo; è molto utilizzata nel mondo prevalentemente per i vini bianchi anche se in Borgogna accoglie indifferentemente sia i bianchi che i rossi.

### **La Renana o Alsatiana: per vini con pochi sedimenti**

La **Renana** o **Alsatiana**, invece, è originaria delle zone del Reno e dell'Alsazia. Ha una forma slanciata particolarmente elegante, senza spalle e senza rientranza alla base. Generalmente è utilizzata per i vini bianchi di facile beva, che non lasciano deposito e che vanno consumati in breve tempo, o anche per i vini rossi alsaziani a base Pinot Noir, vitigno che produce scarsi sedimenti.

### **La Champagnotta e la Champagne Cuvee: per le bollicine**

La **Champagnotta** è un'altra bottiglia di origine francese, proveniente dalla zona della Champagne, e viene impiegata in tutto il mondo per i vini spumanti. È molto simile alla Borgognona ma presenta un fondo molto più concavo e un vetro decisamente più spesso e pesante, in grado di resistere alla pressione esercitata dalle bollicine. Per lo stesso motivo, presenta un rigonfiamento nella parte finale del collo dove viene fissata la gabbietta metallica che protegge e blocca il tappo.

La **Champagne Cuvee** deriva dalla Champagnotta e presenta una base più allargata e un collo più lungo.

### **L'Albeisa: la bottiglia dei rossi della Langa**

L'**Albeisa**, bottiglia simile alla Borgognona utilizzata in Piemonte, ha una forma allungata e affusolata e si adatta soprattutto per i vini rossi della Langa, quali Barolo, Barbera e Dolcetto; è quasi sempre di colore marrone, per permettere un migliore affinamento del prodotto. Tale bottiglia fu introdotta all'inizio del Settecento dai produttori albesi per contraddistinguere i propri vini.

### **Le bottiglie da vino più grandi: storia e caratteristiche**

La classica bottiglia da 750 ml, che può avere le svariate forme sopra descritte, non è l'unica deputata ad accogliere il nettare di Bacco. Non mancano, infatti, contenitori molto più grandi e che attirano immediatamente l'attenzione sugli scaffali. Ecco quali sono.



### Magnum e Jeroboam: da 1,5 a 3 litri

Sarà capitato a molti di notare bottiglie da un litro e mezzo, spesso commercializzate all'interno di una scatola di legno: un packaging elegante, per occasioni speciali: si tratta della **Magnum**, un tipo di bottiglia, generalmente modello champagnotta, in passato usata spesso per champagne o altri vini spumanti.

Raddoppiando le dimensioni, eccoci arrivare alla **Jeroboam**, il formato da **tre litri** che prende il nome dal primo re del regno settentrionale di Israele, salito al potere dopo la morte di Salomone.

Bottiglie di queste dimensioni sono riservate ai vini fermi e talvolta sono chiamate **Double Magnum**, con una capacità tale da contenere abbastanza vino da riempire quattro bottiglie standard da 750 ml.

### La Rehoboam: fino a 5 litri di spumante

Più di rado, invece, è possibile incappare nella bottiglia da 4,5 litri: la **Rehoboam**, che prende il nome da un figlio di Salomone che succedette a suo padre come re di Israele. È importante notare che le Rehoboam sono bottiglie per spumanti; negli Stati Uniti d'America, inoltre, le normative pretendono che le bottiglie di questo tipo siano necessariamente da litro intero: in questo caso, dunque, troveremo anche bottiglie da 5 litri, invece che da 4,5.

### La Mathusalem: bottiglia da 6 litri per vini dal lungo affinamento

Aumentando ancora il formato di un altro litro e mezzo, eccoci arrivare alla bottiglia da 6 litri, comunemente chiamata **Mathusalem**. Si tratta dello stesso nome appartenuto all'uomo più vecchio della Bibbia, che visse fino all'anno 969. È possibile che chiunque abbia scelto di chiamare così questa bottiglia di vino sapesse che una dimensione tale avrebbe richiesto un tempo molto lungo di affinamento... Se usato per contenere vino Bordeaux, questo formato è conosciuto anche come

**Imperiale.**

### **Melchiesedech o Midas: con i suoi 30 litri è la “Regina delle bottiglie”**

Si continua poi a crescere di formato, di tre litri in tre litri, con bottiglie sempre più voluminose e difficili sia da trovare che da maneggiare, per arrivare alla mitica **Melchiesedech** o **Midas**, bottiglia da 30 litri, equivalente a 60 bottiglie standard, con cui riempire ben 240 bicchieri.

Questo formato è giustamente stato definito come la “Regina delle bottiglie” ed è molto difficile da reperire sul mercato. Anche il suo nome, ovviamente, è regale: Melchiesedech, infatti, nella Bibbia era il nome di un prete, ma anche del re di Salem, mentre Midas è il nome appartenuto a molti re nel corso della storia.

### **Quali vini sono adatti alle grandi bottiglie?**

In generale, nei formati di dimensioni maggiori vengono conservati i grandi vini, i vini in assoluto ritenuti migliori, quelli più pregiati, quelli che si bevono, appunto, nelle grandi occasioni. Il **vino nelle grandi bottiglie** si conserva meglio ed è per questo che sono ricercate dai grandi collezionisti di tutto il mondo. Com'è facile immaginare, il prezzo di queste bottiglie di vino pregiato cresce al crescere del formato, ma la crescita è più che proporzionale.

### **Bottiglie e affinamento: quale formato è più efficace?**

Ai fini del corretto affinamento del vino, è lecito chiedersi quali, tra i tanti formati esistenti, siano quelli che offrono le migliori garanzie. Per rispondere **dobbiamo considerare lo spazio di testa**, quello nel collo della bottiglia e al di sotto del tappo, in cui non è presente vino: questo deve essere il minore possibile, per far sì che l'ossigeno a contatto con il liquido sia ridotto. Tale situazione si verifica sia nelle bottiglie da un litro e mezzo che in quelle da 6 litri, vale a dire, sia nella Magnum che nella Mathusalem.

Qualunque sia l'occasione da celebrare ed il formato che sceglierete, ricordatevi sempre di accompagnare l'apertura della bottiglia con il vostro miglior sorriso e di avvicinare il calice al naso prima e alla bocca poi, per degustarne il nettare, consapevoli della poesia fatta di *terroir*, sacrificio, storia e passione, che il vino porta sempre con sé.

«Una bottiglia di vino implica la condivisione; non ho mai incontrato un amante del vino che fosse egoista», disse lo scrittore ed intellettuale statunitense **Clifton Fadiman**. E voi, amate veramente il vino? Allora, buona condivisione!

**Segui il Video su La Gazzetta del Gusto Channel e iscriviti al canale**