

Vetri di vino: produzione e tipologie piemontesi

Silvia Morabito Corallo



Gli dalla metà del XVIII secolo s'impuntavano, in grandi quantità, le tipiche bottiglie d'altalipe denominate "di Francia o di Lione" e, per cercare di sopperire a questa dipendenza, si tentava di avviare, anche se con difficoltà, una certa modernizzazione dell'industria italiana del vetro.

Con il Manifesto Camerale del 29 novembre 1759, alla "Società Reale per l'esercizio della fabbrica di vetro di Torino e della Chiesa" era estesa la "fabbricazione di cristallo di modello boemo e di bottiglie ad uso francese". La produzione di queste ultime fu affidata alla vetreria della Chiesa e, nel 1765, oggi gli disegni era per aver eguagliato le bottiglie di Borgogna (A. Cavalieri Marati, 1947).

Nel 1765, con il nuovo appalto delle "Regie Fabbriche de' Cristalli e Vetri del Piemonte e di quella d'Italia", il Manifesto Camerale del 15 ottobre stabiliva "...il più forte lavoro, e massimo quello de' cristalli, delle lante grandi, e delle bottiglie ne' luoghi della Chiesa, ed intra... l'allegata 'Tassa' indicava in produzione fascioli grandi detti 'lente da pinta' (in vendita a 2 soldi e 10 denari cad.), 'bottiglie a foglia di quelle di Borgogna' (capacità di circa 0,855 litri, peso di circa 0,800 Kg. a 7 soldi cad.) e le "mezzane". Questi manufatti si potevano commercializzare con tanto esclusivo nelle province di Alba, Asti, Biella, Casale, Cuneo, Intra, Mondovì, Pinerolo, Saluzzo, Susa, Torino, Vercelli e 'nel Contado di Valenza'. Si proibiva "...d'introdurre o far introdurre... nelle suddette Province alcuna sorta di vetri, cristalli e bottiglie... beninteso però, che rispetto alle bottiglie a foglia di Borgogna sarà solo proibita l'introduzione delle vuote, e non già di quelle, che si facessero venire piene di vino, olio, acque medicinali, o d'iodo, o di altro liquore...". Inoltre "...nelle Province del Lago Maggiore, Novara, Vigevano, Lumellina, Tortona, Voghera, e tanto in questo quanto in quelle d'Acqui, Alessandria, ed Orleggia..." era consentito di vendere con l'esenzione delle gabelle.

Nel 1810 la "Regia Fabbrica" fu incamerata nel Demanio Nazionale e posta in vendita. Passata di proprietà alla Società Saroldi e Avena, e unicamente a Giuseppe Avena nel 1825,

assesse la denominazione di "Manifattura a cristalli e vetri della Chiesa e Torre di G. Avena".

La produzione specifica del vetro nero fu demandata alla fabbrica di Torre Monforte che contava trenta operai (negli anni successivi aumenteranno ad una cinquantina), con un forno a dieci bocche si realizzavano 1.000.000 di bottiglie e bottiglioni l'anno (oggi l'Ovensa lirica ad Asti - con 200 addetti - ne sforna altrettanto in un giorno). Dopo vetri paesaggi di proprietà, (nel 1859 passava a Bartolomeo Marato e poi a Domenico Veneti) opererà fino all'ultimo decennio del XIX secolo. La gamma degli articoli prodotti, raggruppati sotto la voce "Borgogna", comprendeva la "mezza bottiglia" con corpo a sezione quadrata, la "filena" a corpo troncoconico, la "laccata" a corpo globulare schiacciato che, rivestita in vitigni intrecciati e munita di una cordicella, poteva essere portata a braccio. Non mancavano le "onache" con lungo corpo cilindrico e collo cortissimo; i bottiglioni "mirabeau" con capacità da 24 di pente a 12 pente; damigiane in vetro nero da 18 a 24 pente e le bottiglie "sciampagne". Esse portavano all'imboccatura un robusto anello, atto a fissare il cordoncino che doveva trattenere il tappo. Soffiate pure nelle altre vetrerie d'area liguro-piemontese, saranno utilizzate per l'imbottigliamento dell'allora "Asti uvo Champagne" o "Moccato Champagne".

La composizione della pasta vitrea delle champagnote differiva dalle ordinarie, e una "ricetta" di successo del 1880 consisteva in: "mille parti di sabbia argillosa, 80 di calcio, 600 di cenere di legno, 50 di soda d'alghè, 20 di soffiato di soda, 60 lave di vetro pesto e stacciate e 600 di rottami di fabbricazione" e "siccome l'eccesso di rottami nella composizione rende il vetro fragile, il fabbricante deve impiegare con misura. Deve selezionare le materie con cura ed affinare bene la composizione per evitare la pulica ed i grani (che degnano sempre la rottura)". Durante la soffiatura, il vetro doveva essere ripulito con uno spessore costante, altrimenti la pressione del gas avrebbe provocato la rottura nel punto più debole, inoltre "l'operazione di ricuocere le bottiglie è soprattutto importantissima, perché da questa operazione dipende in parte la loro resistenza". Per questi motivi le bottiglie destinate a contenere "vini spumosi" raddoppiavano il prezzo e, nonostante tutte queste cure e precauzioni, mediamente le rotture incidevano del 10%, e in annate pericolose anche del 20% (L. Figueat, 1960).

Complicata e gravosa risultava la soffiatura delle damigiane: infatti, se una "giacca" addetta alla lavorazione di bottiglie (del peso di circa 0,750 Kg.) poteva produrre 2000 pezzi in ventiquattro ore, quella delle damigiane (realizzandone da 50 litri e del peso di 7 Kg.) non riusciva a fabbricarne più di 700 (P. Ciaranti, 1992). Il lavoro dei maestri era micidioso: dovevano soffiare a pieni polmoni sorreggendo la già di per sé pesante canna, poi circa 7 Kg. di vetro vischioso attaccato all'estremità. Come gli sforzi del vetro soffiatori arrivavano a deformare il viso ben lo descrive Alfredo Borgna:



Sopra: bottiglie "laccate", XIX secolo.

A fianco: da sinistra: fascio in tre bottiglie: nudo con bocca a stacco, "impastato", munito di vitigni intrecciati. Fine XIX secolo. XIX secolo.

- bottiglie "laccate" nudo, e una rivestita in vitigni, XIX secolo.

- damigiane con bocca a stacco, secondo metà XIX secolo.