

DONNE, TAVOLA E VINO NEL SETTECENTO

Marco Cocito

Il secolo della fame

Il Settecento è un secolo disastroso dal punto di vista alimentare: incremento della popolazione, carenza cronica di cereali e carestie. Non si muore di fame ma si vive in stato di malnutrizione.

Le differenze sociali si accentuano in base alla fruibilità delle derrate alimentari da parte delle diverse classi sociali. I ceti inferiori fondano la propria dieta prevalentemente su prodotti vegetali (cereali, legumi, verdure, castagne) mentre i ceti dominanti consumano molta carne (selvaggina e carne fresca). Persiste la differenziazione campagna-città: pane scuro, suino e pesce sotto sale invece di pane chiaro, carne e pesce freschi.

Mais e patata, dopo due secoli di rifiuto, diventando alimenti delle classi inferiori come cibi coatti in tempo di carestia.

Il grande consumo di bevande alcoliche

Il consumo di vino e birra è a livelli elevati per diversi fattori: sale dei cibi conservati, apporto calorico, pozzi inquinati, supposte virtù terapeutiche e funzione psicotropa.

La Francia impone i propri vini sui mercati nordeuropei mentre si consolida la supremazia dei birrai tedeschi grazie alla qualità dei lieviti. Si diffondono i liquori voluttuari: acquavite, rum, calva-

dos, kirsch, maraschino, vodka, whisky, gin, rosolio e ratafià.

La povertà e l'emarginazione delle grandi città si manifestano nell'alcolismo, piaga sociale particolarmente grave in Inghilterra. Nel 1750 nel quartiere londinese di St. Giles più di un quarto delle case ospitavano rivendite di gin associate a ricettazione di beni rubati e sfruttamento della prostituzione (A). Nel 1751 il Parlamento approvò una legge che poneva restrizioni alle licenze di rivendita, invitava gli uomini a bere birra e favoriva l'importazione di tè. Ottenne scarsi effetti ma incrementò il contrabbando di liquori (B).

Le origini dello Champagne

Si è trattato di un'invenzione collettiva con contributi sia francesi che inglesi. In Inghilterra i nobili avevano iniziato ad apprezzare il vino reso frizzante dai commercianti inglesi che lo imbottigliavano nelle robuste bottiglie locali con l'aggiunta di zucchero per farlo rifermentare. Il medico Christopher Merrett in una nota del 1662 alla Royal Society descrive gli effetti dell'aggiunta di zucchero e lo fa quasi di sfuggita trattandosi di una pratica consolidata.

Sul versante francese la storia va depurata dalle fantasie postume. La prima menzione dello Champagne, anno 1700, è di un abate che invita a casa sua una signora per annegare "le preoccupazioni del domani nella schiuma frizzante".

Nel 1718 il canonico di Reims Jean Godinot in un trattato di vitivinicoltura dichiara: "Durante gli ultimi venti anni il gusto dei francesi ha confermato il successo dei vini frizzanti prodotti nella Champagne". Ne deduciamo che lo Champagne è stato inventato attorno al 1690.

I produttori avevano iniziato a usare le bottiglie e imbottigliavano all'inizio delle stagioni invernali quando i vini contenevano ancora lieviti e zuccheri: in primavera la fermentazione riprendeva producendo anidride carbonica nella bottiglia. Alcuni intuirono il potenziale di un nuovo vino ma dovettero affrontare il problema della variazione della quantità di bollicine sviluppate: poche



(A) - Scena di taverna (Hogarth, 1734).

D. Bertola

rendevano il vino meno appetibile, troppe facevano esplodere le bottiglie.

La gioiosa impertinenza dello Champagne attirò l'attenzione dei nobili francesi. Nel 1715 Filippo II di Borbone-Orleans, reggente di Francia, adottò lo Champagne nelle cene con le sue amanti ponendo le basi del suo successo. La Marchesa di Pompadour affermerà: "Lo Champagne è il solo vino che rende una donna bella dopo aver bevuto."

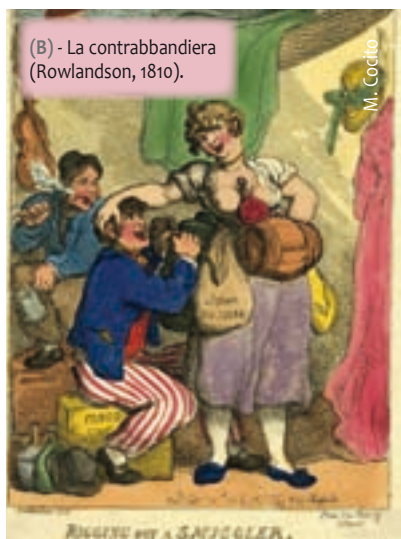
Nonostante il costo elevato e la qualità organolettica poco controllata, lo Champagne conquistò Inghilterra, Germania e Russia diventando il vino per le feste dell'alta società (C).

Pierre Perignon (1639-1715) ha amministrato i vigneti dell'abbazia benedettina di Hautvillers come intelligente viticoltore, vinificatore e commerciante di vini, ma non ha inventato lo Champagne (i suoi vini non erano frizzanti) e nemmeno l'assemblaggio dei diversi crus e vitigni (ogni abbazia era obbligata ad adottare questa tecnica). La leggenda è stata creata nell'Ottocento e la Maison Moët & Chandon, che dopo la rivoluzione acquistò l'abbazia e le sue vigne, l'ha sfruttata commercialmente.



(C) - Il gusto (Mercier, 1745).

D. Bertola



(B) - La contrabbandiera (Rowlandson, 1810).

M. Cocito

Disegnato da S. J. COLEMAN.



(D) - Madeira con preli-
minare (Dighton, 1795).

I vini liquorosi fortificati

La fortuna dei vini liquorosi fortificati è legata agli inglesi. Nel XVII secolo Madera divenne un porto di sosta per le navi inglesi dirette verso le colonie americane, che vi si rifornivano di vino. I vini locali erano dolci ma i mercanti inglesi, perché non si deteriorassero durante la traversata dell'Atlantico, aggiungevano una piccola quantità di brandy locale. Si scoprì che l'ossidazione prodotta durante il viaggio, dal caldo e dallo scuotimento migliorava sapore e stabilità del vino. Nel XVIII secolo il Madeira raggiunse una notevole popolarità in Inghilterra e negli Stati Uniti (D).

Sulla scia del successo del Madeira, e sempre con l'obiettivo del mercato inglese, vengono sviluppati il Porto moderno (aggiunta di una forte quantità di acquavite al mosto per arrestare la fermentazione) e il vino di Jerez (nuovi vitigni, lieviti autoctoni, fortificazione del mosto e miscelazione frazionata).

Nel 1773 John Woodhouse, gentiluomo inglese emigrato in Sicilia, adatta ai forti vini dell'isola i metodi di lavorazione iberici con l'aggiunta di due mosti speciali: uva passita addizionata di alcool e mosto cotto.

Bottiglie e tappi

Nel XVII secolo le fornaci inglesi alimentate a carbone consentono di soffiare le prime bottiglie in vetro spesso, adatte alla conservazione e al trasporto del vino. Parallelamente si riscopre l'antica arte dei tappi in sughero, garanzia di una perfetta chiusura. Le due innovazioni estesero la durata del vino oltre l'anno, che era stato il limite di sicurezza per quasi tutti i vini. Le forme delle prime bottiglie erano a cipolla ma poi convergono verso un profilo cilindrico.

VITENDA 2020, (XXV)

Nuove bevande eccitanti

Nelle città si diffondono i saloni per la degustazione del caffè che diventano locali alla moda, ritrovo di politici, borghesi, intellettuali e artisti, dove si discute di politica, economia, finanza, pettegolezzo, moda, cronaca e anche filosofia e scienze.

Nei salotti si consuma lo scontro tra caffè e tè da una parte e cioccolata dall'altra. A un certo punto la cioccolata caratterizzerà la società mediterranea (aristocratica, cattolica, tradizionalista, votata all'ozio e alla rendita), mentre le società settentrionali (borghesi, protestanti, dinamiche, votate alla lucidità intellettuale e al profitto economico) preferiranno il caffè o il tè.

La mutazione Illuminista del gusto

Nel 1746 il cuoco Menon pubblica "La Cuisinière Bourgeoise", il suo ricettario rivoluzionario che, contrariamente ai trattati precedenti per i quali "è del cuoco il fin la meraviglia", sostiene il rispetto degli alimenti (sapore, consistenza).

La nascita della "cuisine moderne" riflette un radicale mutamento del gusto, più che di dieta o di tecniche di cottura. Si affermano alimenti freschi, verdure, erbe aromatiche, salse e condimenti grassi e delicati. Si pone cura per mantenere i sapori di ciascuno cibo e la riconoscibilità dei piatti. La gastronomia salata e dolce iniziano a distinguersi e prende avvio la pasticceria.

Anche la struttura del pasto subisce un mutamento radicale passando dal servizio alla francese al servizio alla russa. I convitati sono serviti dai camerieri e i piatti vengono portati in tavola uno alla volta, secondo una precisa regola temporale. I piatti arrivano in tavola appena cucinati, al giusto punto di cottura, temperatura e fragranza. Lo sfarzo e lo spreco sono contenuti.

Nel XVIII secolo si impose tra le classi dominanti uno standard di regole che diventò la base delle maniere moderne di comportamento a tavola e si diffuse progressivamente in tutti gli strati sociali. L'uso di piatto, coltello, cucchiaio e forchetta rafforza il divieto sociale di toccare il cibo con le mani. Le ampie tovaglie servono anche per pulire la bocca e le posate.

Il peltro è il materiale più usato per vassoi di portata, piatti e boccali.

Dalla dietetica alla gastronomia

Nel Settecento la cucina si libera dal millenario asservimento alla medicina. I progressi della chimica e della fisiologia avevano messo in crisi la dietetica ipocratica, ma non si era ancora potuta fondare una nuova teoria della corretta alimentazione. Nel vuoto di regole dietetiche, cuochi e commensali perseguono solo la funzione del gusto, ormai indipendente. La gastronomia, nuova scienza del mangiar bene, per circa tre secoli prende il posto della dietetica (E).

Alcune nuove abitudini costituiscono gravi trasgressioni dei precetti della dietetica antica: moltiplicazione dei piatti di verdura e carne bovina (considerati "terrestri", grossolani, indigesti);



(E) - Donna con
bicchiere di vino
(Mercier, 1730).

moda del vino ghiacciato (il vino si trasformava quasi immediatamente in sangue e perciò doveva essere bevuto alla temperatura del corpo); servizio alla russa (umori e temperamento individuali esigevano che ciascuno si servisse da sé per organizzare il menu personale).

Brillat-Savarin e Carême codificano ingredienti, tecniche di preparazione, regole di esclusione ed inclusione, al servizio del "buongusto" e dei buongustai.

In Francia negli ultimi anni della Rivoluzione, con gli aristocratici in fuga e i loro cuochi alla ricerca di altre occupazioni, nascono i primi ristoranti urbani, con servizio individuale al tavolo e lista con i prezzi delle vivande affissa in pubblico.