

DONNE, TAVOLA E VINO NEL RINASCIMENTO

Marco Cocito

Arazzi, piattaie e pitture

Dal Quattrocento nelle case di benestanti la sala da pranzo era rivestita con arazzi. Successivamente si diffuse la moda di grandi pitture nelle quali il cibo era fra i soggetti più amati: frutti, cacciagione, venditori al mercato, cucine, contadini in sosta pranzo (A) e perfino la baldoria di ladri e mendicanti (B). Il valore simbolico del cibo era ancora primario e una tavola rispecchiava una classe sociale.

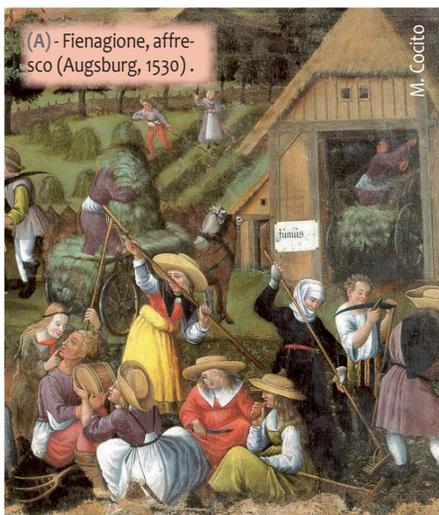
La decorazione della sala da pranzo era completata da pezzi di pregio (piatti, coppe, saliere) che esprimevano l'orgoglio delle famiglie.

Il Seicento delle compagnie coloniali avviò una profonda trasformazione nei consumi. Nuovi prodotti come zucchero, tè e caffè diventarono presto di uso comune. Altri, come mais e patata, si diffusero solo a metà Settecento, ma mutarono l'alimentazione delle classi popolari.

I banchetti: spettacoli e veleni

Nei banchetti l'intrattenimento aveva un ruolo importante e si susseguivano "apparecchi" di vario genere, con balli e canti, fondali mobili, statue di zucchero, fontane dorate e uccellini svolazzanti dai timballi. Due figure si occupavano del servizio dei vini: il bottigliere preparava i vini e il coppiere offriva le coppe al tavolo.

I nascenti stati nazionali avevano tolto ai potenti lo strumento della guerra privata per eliminare gli avversari scomodi e chi voleva sbarazzarsene do-



(A) - Fienagione, affresco (Augsburg, 1530).

M. Cocito

veva ricorrere a mezzi nascosti. Il veneficio era così diffuso che l'organizzatore del banchetto adottava misure precauzionali. Prima che venissero serviti, un ufficiale della casa assaggiava cibo e bevande sotto lo sguardo degli invitati ad una piccola tavola, chiamata credenza perché dava fiducia. L'abitudine moderna secondo cui l'organizzatore di un incontro conviviale assaggia il vino di fronte ai suoi invitati è una sopravvivenza di questa cerimonia. Era inoltre abitudine intingere nelle bevande amuleti nella convinzione che avrebbero eliminato, o almeno evidenziato cambiando colore, eventuali veleni presenti.

Riassetto del commercio enoico

Sul finire del Quattrocento entrarono in gioco fattori nuovi. I veneziani stavano perdendo le loro tradizionali fonti di approvvigionamento dei vini dolci a causa dell'espansione dell'Impero Ottomano. La guerra con la Francia aveva fatto perdere agli inglesi l'accesso ai vini di Bordeaux. I porti spagnoli e portoghesi erano diventati poli di attrazione per i vini iberici imbarcati come generi di prima necessità sulle navi in partenza per i viaggi di esplorazione. I duchi spagnoli colsero le opportunità di portare il vino Jerez ai vertici del commer-

cio mondiale abolendo nel 1491 la tassa sull'esportazione del vino per tutte le navi che attraccavano a Sanlúcar e conferendo nel 1517 uno status preferenziale ai mercanti inglesi. Il consumo inglese di sherry crebbe fino a che le relazioni tra Inghilterra e Spagna peggiorarono in seguito al divorzio di Enrico VIII da Caterina d'Aragona (1533). Molti mercanti inglesi rinunciarono al commercio del vino e si diedero all'attività corsara. Nel 1587 Sir Francis Drake, con un'azione a sorpresa conquistò il porto di Cadice, incendiò 36 navi e si impossessò di 2900 barilotti di sherry in attesa di essere caricati sulle navi per il Sud America.

Poiché l'Europa settentrionale aveva optato per la Riforma e per un uso puritano dell'alcol, i vigneron bordolesi si specializzarono nella produzione di vini complessi e propizi alla meditazione, privilegiando Cabernet-Sauvignon e Merlot. Al contrario la Borgogna scelse Chardonnay e Pinot nero, ottenendo vini profumati e sensuali che richiamavano una visione del mondo più permissiva tipica della Controriforma. Ancora oggi Bordeaux e Borgogna si presentano con strategie d'immagine opposte.

Bottiglie e Champagne

Il vetro dell'antichità era sottile e la sua fragilità lo rendeva inadatto alla conservazione e al trasporto del vino. Nel 1615 sir Robert Mansell aveva ottenuto da Carlo I il monopolio della produzione del vetro e le sue fabbriche, alimentate da carbone di mare, producevano bottiglie in vetro spesso con una forma vagamente a cipolla. L'innovazione vetraria fece riscoprire l'antica arte dei tappi in sughero. Le due innovazioni si rafforzarono a vicenda e vennero adottate in tutta Europa a partire dal 1650, estendendo la durata del vino oltre l'anno, che era stato il limite di sicurezza per quasi tutti i vini.

Secondo una leggenda creata nell'Ottocento, sarebbe stato il monaco Dom Perignon a inventare il metodo champenoise nel 1688. Jean Godinot, canonico della cattedrale di Reims allontanato perché giansenista, ritiratosi



(B) - La corte dei miracoli (D. Teniers, 1640).

M. Cocito



(C) - La mangiatrice di ostriche (Jan Steen - XVI sec.).

in campagna a curare le sue vigne, nel 1718 pubblica il trattato "Manière de cultiver la vigne et de faire le vin de Champagne" nel quale dichiara: "Durante gli ultimi venti anni il gusto dei francesi ha confermato il successo dei vini frizzanti prodotti nella Champagne". Godinot conferma che lo Champagne è stato "inventato" attorno al 1690, ma lascia intendere che si sia trattato di un'invenzione collettiva.

Nella storia dell'invenzione dello champagne c'è un versante francese, noto ma in gran parte frutto di fantasie, e un versante inglese, meno noto ma basato su fatti. Nel Regno Unito dalla metà del Seicento alla corte di Carlo II i nobili avevano cominciato ad apprezzare vini francesi resi frizzanti mediante aggiunta di zucchero e rifermentazione nelle bottiglie di vetro spesso di cui l'industria inglese aveva allora il monopolio. Nel 1662 il fisico Christopher Merrett, in uno scritto per la neonata Royal Society, analizzava gli effetti della rifermentazione in bottiglia. In Francia, spinti dalla disponibilità di bottiglie in vetro che consentivano una migliore conservazione del vino rispetto alle botti, i produttori iniziarono ad effettuare l'imbottigliamento all'arrivo dell'inverno quando i vini contenevano ancora lieviti e zuccheri. Col tepore primaverile la fermentazione alcolica riprendeva producendo anidride carbonica che si accumulava nella bottiglia. Anche se la presenza di bollicine fu in generale considerata un fenomeno negativo, alcuni produttori ne intuirono il potenziale. Una grossa difficoltà era che la quantità di gas sviluppato in bottiglia variava considerevolmente a seconda della vigna, della cantina e dell'annata. Sembrava inevitabile che si producessero poche o troppe bollicine, VITENDA2019,(XXIV)

che rendevano il vino meno appetibile o facevano esplodere le bottiglie. La quantità ottimale di bollicine si otteneva casualmente, e per questo lo champagne era oltremodo costoso. Fortunatamente molti produttori continuarono a sperimentare.

Le prime guide dei vini

Se all'inizio del 1400 i vini italiani con un nome specifico non superavano la dozzina, verso la fine del 1500 erano diventati quasi un centinaio. Della loro descrizione si occupa Andrea Bacci, naturalista medico di Sisto V, nella sua "Storia dei vini d'Italia" pubblicata nel 1560, che di ogni vino descrive luoghi di produzione, storia, caratteristiche qualitative e proprietà terapeutiche. In un'opera meno completa Sante Lancerio, bottigliere di Paolo III, descrive vini italiani, francesi e spagnoli che venivano serviti alla mensa del pontefice.



(D) - Il bicchiere di vino (J. Vermeer, 1659).

Donne del Rinascimento e vino

Anche per il Rinascimento le testimonianze artistiche e documentarie del rapporto tra donna, tavola e vino riguardano principalmente le classi elevate.

La pittura di genere del Seicento predilige scene di interni con donne benestanti osservate in momenti privati: lo spuntino solitario a base di ostriche (C), la "conversazione amorosa" (D) con gentiluomini intenti ad offrire loro un bicchiere di vino mentre la Temperanza rappresentata sulle vetrate invita alla prudenza, la partita a carte con amici che barano (E).

Nella Roma papalina si svilupparono le vite straordinarie delle "meretrici oneste" che, una volta affermate, facevano del servizio sessuale e della conversazione raffinata uno strumento per gestire i favori di uomini potenti. Consigliere ascoltate e accompagnatrici ricercate, sceglievano il cliente e definivano con un contratto il tempo d'intrattenimento e i compensi (denaro, immobili, vigne). Le più intelligenti diventavano imprenditrici, taverniere rinomate e sapienti investitrici in mercatura o prestito bancario.

Nella florida economia di Venezia, oltre al commercio di generi costosi, un capitolo importante era il turismo religioso: per attrarre questa clientela la Serenissima si era accaparrata un gran numero di reliquie. Ma siccome gli uomini d'affari e i pellegrini non vivevano di puro spirito, la prostituzione di lusso fioriva alimentando anche un turismo sessuale cosmopolita. Le cortigiane erano ben tollerate dalle autorità e apprezzate dai clienti, anche per la qualità del vino che offrivano.

Il caso ha voluto che il primo testo letterario a menzionare lo Champagne fosse, nell'anno 1700, un componimento in versi in cui Guillaume Anfrye, abate di Chaulieu, invita la duchessa de Bouillon a venire a casa sua e annegare "le preoccupazioni del domani nella schiuma frizzante".

Nella pittura di genere non mancano tuttavia accenni alle donne delle classi umili, osservate per lo più in contesti pubblici, nelle rare occasioni in cui forse potevano gustare un vino decente come alla fine del rito collettivo della fienagione, oppure in una festa popolare alla locanda.



(E) - Il baro e il vino (G. de la Tour, 1635).