

DONNE, TAVOLA E VINO NELL'OTTOCENTO

Marco Cocito

Verso il 1850 si verifica in Europa una rivoluzione alimentare. Dal punto di vista quantitativo i cereali, da secoli la base dell'alimentazione povera, vengono ridimensionati mentre le altre derrate, specie la carne, aumentano sensibilmente. Dal punto di vista qualitativo il pane bianco si diffonde in strati sempre più larghi della popolazione. Il prestigio e l'attrazione del colore bianco sono irresistibili e contageranno il riso e lo zucchero. Dal 1850 il mondo industrializzato non ha più conosciuto carestie, se si escludono le restrizioni durante le guerre.

Industrializzazione enologica

Alla fine dell'800 la produzione vinicola assume una connotazione industriale adottando da un lato la meccanizzazione (pigatura, travaso, stoccaggio), dall'altro il miglioramento dei processi biochimici di fermentazione. Anche il vino avrà quelle caratteristiche costanti necessarie per il mercato di massa. I trasporti ferroviari con vagoni cisterna rivestiti in alluminio consentono un salto di qualità nella circolazione dei prodotti enologici. Le Esposizioni Universali, a partire dalla prima di Londra nel 1851, danno un grande impulso alla diffusione delle innovazioni tecnologiche e di prodotto.

Rifermentazione in bottiglia

Si assesta la tecnica di vinificazione dello Champagne con le sue fasi canoniche: vino base, assemblaggi, miscela di rifermentazione, presa di spuma, matu-

razione sulle fecce, sboccatura, rabbocco e chiusura definitiva. In particolare si padroneggia la rifermentazione in bottiglia con evidenti implicazioni sulla qualità, ripetibilità e costo del processo di produzione. Viene sfruttata a fini promozionali la leggenda di Dom Perignon inventore di questo spumante.

Imprenditrici della Champagne

Lo spumante francese deve molto del suo successo ad alcune donne divenute imprenditrici dopo essere rimaste vedove. Nicoletta Ponsardin nel 1805, dopo sei anni di matrimonio, rimane vedova di Francois Clicquot, banchiere e proprietario di vigneti. Non vende l'azienda e riesce ad incrementarne gli affari, superando con coraggio anche le razzie nelle sue cantine delle truppe vittoriose a Waterloo: "Lasciate pure che bevano, capiranno quanto è buono e mi pagheranno più care le prossime bottiglie!". È stata la prima a produrre un uno champagne millesimato e a spedire bottiglie a San Pietroburgo. Lo champagne entrò nei menu della corte dello zar e poi si affermò nelle corti europee. La Grande Dame, sempre vestita di nero, dirigerà l'azienda fino all'età di 88 anni. Un'altra vedova divenne ancora più celebre. Louise Mellin sposa nel 1836 Louis Pommery, proprietario di una piccola azienda vinicola di champagne. Rimasta presto vedova e fino ad allora lontana dagli affari, decide di dedicarsi all'azienda, rivelando un fiuto formidabile. Lo spumante francese era stato dall'inizio un vino dolce, e il gusto delle consumatrici aristocratiche ne aveva fatto il vino da dessert per eccellenza. I commercianti di vino inglesi avevano però iniziato a richiedere un vino più secco, che potesse essere bevuto a tutto pasto. La vedova Pommery colse la nuova esigenza e nel 1874 lanciò un nuovo champagne secco. Il successo



fu improvviso e definitivo. Per alloggiare la quantità crescente di bottiglie in maturazione, perforò la collina di Reims creando diciotto chilometri di cantine, sopra le quali fece approntare un magnifico parco. L'imporsi del gusto inglese per il brut tra la clientela maschile elegante, coincide con l'apogeo dell'Impero britannico.

Il servizio alla russa

Nella prima metà del secolo si verifica una lenta ma radicale modificazione della struttura del pasto, passando dal servizio alla francese al servizio alla russa. Il servizio alla francese metteva in tavola tutti i piatti di portata contemporaneamente. I invitati si servivano scegliendo tra ciò che riuscivano a raggiungere, e il posto occupato aveva grande importanza, simbolica e pratica. C'erano diversi servizi e la tavola veniva liberata e preparata più volte.

Nel servizio alla russa, invece, la tavola si presentava quasi del tutto spoglia: oltre ai coperti comparivano al più gli antipasti freddi. Gli altri piatti di portata venivano presentati uno alla volta e ogni invitato era servito dai camerieri secondo un ordine gerarchico. I vantaggi del servizio alla russa sono evidenti: i piatti arrivano in tavola al giusto punto di cottura, temperatura e fragranza; la struttura del pranzo è chiara; lo sfarzo e lo spreco sono contenuti.

Etichetta e buone maniere

Nei decenni post 1850 per una famiglia borghese invitare (ed essere invitati) a pranzo era un momento importante



per affermare il proprio status. L'etichetta era un mezzo per creare comunità, al di là delle diversità di credo religioso e idee politiche, e fare sentire tutti a proprio agio mediante la ripetizione degli stessi gesti rituali. Nel decidere chi invitare si seguivano alcuni principi generali: interessi compatibili, equilibrio tra uomini e donne, numero complessivo tale da consentire una conversazione unica. Il



(C) - Chez le Père Lathuille (Manet 1879).

salone in cui si ricevono gli ospiti ha una zona maschile, la sala da pranzo, meglio illuminata, e una zona femminile, il salotto, con più tessuti ed oggetti. I posti a tavola seguono una gerarchia decrescente: donne/uomini, anziani/giovani, conoscenze nuove/vecchie. Le distanze tra posate, piatto, bicchieri e bordo del tavolo erano rigorosamente uguali. Si doveva mangiare con moderazione, con la bocca alta rispetto al piatto e con un'espressione di felicità sul viso. Per il caffè ci si trasferiva nel salotto: le donne vi andavano subito, mentre gli uomini si trattenevano ancora un po' a tavola per fumare un sigaro. Venivano serviti tè, caffè, digestivi e qualcuno si esibiva nel canto o nella musica. Il tutto doveva produrre una sensazione di armonia. Mediante l'imitazione le buone maniere si diffondono in tutte le classi sociali come testimoniano le allegrie spontanee e



(D) - Bar aux Folies Bergère (Manet 1879).

composte del "Pranzo dei canottieri" di Renoir e del "Pranzo di nozze a Yport" di Fourie (A).

Bevanda dell'amore

Nel corso dell'800 si forma l'associazione tra donna e champagne: non è sconveniente per una donna bere un vino dolce da dessert (B). Lord Byron sentenziava: "Una donna non dovrebbe mai farsi vedere mentre mangia, a meno che si tratti di insalata di aragosta e champagne, le uniche vivande davvero appropriate e femminili." Negli ultimi decenni del secolo tra le donne è di moda il ventaglio e le case di champagne se ne servono per promuovere il loro prodotto. Diventato bevanda della donna, lo champagne scivola naturalmente verso lo statuto di bevanda dell'amore. Manet lo dimostra efficacemente nel dipinto "Chez le père Lathuille" (C). Nel giardino rigoglioso e calmo del ristorante che Manet conosceva, un giovane fa la corte ad una ragazza. Gli sguardi sospesi della coppia e l'unica coppa di champagne sul tavolo, che, a seconda della risposta della donna, sarà bevuta dall'uomo oppure condivisa, rendono palpabile la tensione emotiva del momento. Anche Oscar Wilde lo doveva considerare bevanda dell'amore anche se velenosamente notava: "Ho spesso osservato che nelle case di persone sposate raramente lo champagne è di prima qualità."

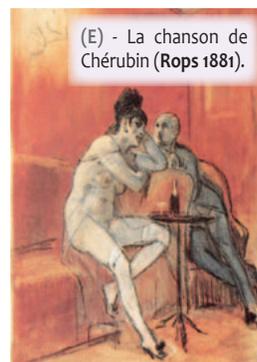
Bevanda dell'alta società

"Il bar delle Folies-Bergère" di Manet (D) ritrae una giovane inserviente dietro il bancone in attesa delle ordinazioni dei clienti del celebre caffè-concerto, ritrovo della borghesia parigina. Sul piano di marmo sono esposte bottiglie di champagne e di liquori. La divisa da lavoro della ragazza è così elegante e ricercata che la si potrebbe scambiare per una dama del bel mondo parigino. Il suo viso però ha la grazia di una ragazzotta di paese impreparata agli intrighi della grande città. Gli occhi esprimono un atteggiamento enigmatico e malinconico: non le piace il lavoro che si ritrova a fare, così come non le piace il mondo ambiguo degli avventori del

bar. Forse sognava un avvenire diverso. Dietro di lei un enorme specchio riflette l'immagine del vasto salone con la folla riunita che parla e si gode lo spettacolo delle acrobazie di una trapezista.

Libertinaggio e decadenza

Sul finire del secolo lo champagne viene associato anche al libertinaggio del demi-monde, ambiente sociale equivoco che non è né borghesia né vero gran mondo. Lo champagne non è più riservato a un'élite aristocratica, è divenuto più abbordabile così artisti, attori e mantenu- te ne fanno un ingrediente immancabile di feste trasgressive e decadenti. Felicien Rops, come molti pittori, è attratto dal mondo della prostituzione parigina, la frequenta ma anche la studia. Nell'incisione "Le gandin ivre", presenta una coppia seduta al tavolino di un affollato locale pubblico, con una bottiglia di champagne e due coppe. Lui è già alticcio ma sembra voler comunicare con la baldoria. Lei è complice e professionalmente affettuosa.



(E) - La chanson de Chérubin (Rops 1881).

Nell'acquerello "La chanson de Chérubin" la scena è molto diversa e ambigua (E). Prostituta e cliente sono ritratti in un salotto del bordello e appaiono allo stesso tempo vicini e lontani emotivamente, separati dal bracciolo del divano sul quale entrambi si appoggiano. La bottiglia e l'unica coppa di champagne sul tavolino sembrano qui inutili soprammobili e contribuiscono ad accrescere l'enigmaticità della scena.

Proibizionismo e alcolismo

All'inizio del secolo successivo nascono, a partire dagli USA, diversi movimenti proibizionisti, hanno motivazioni morali, sociali e di difesa della salute. Incontrano largo seguito tra le donne per i riflessi dell'alcolismo sulle famiglie. Nel corso del secolo l'applicazione del metodo scientifico alla pratica della medicina consentì di capire che l'abuso di alcool era una malattia cronica potenzialmente mortale.

Marco Cocito
marco.cocito@alice.it

Le foto sono dell'autore e di D. Bertola.