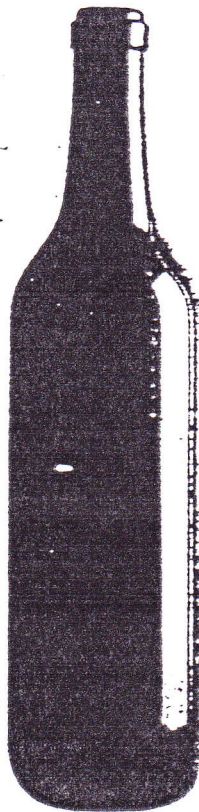


LE BOTTIGLIE

L' uso delle bottiglie di vetro risale al XVII secolo e nel XVIII secolo cominciarono ad assumere le forme attuali diventando di uso generale.

La forma delle bottiglie è stata adattata nei tempi per i vari vini e oggi risponde più al rispetto di una tradizione consacrata dall'uso che a una precisa necessità pratica o tecnica.

I tipi di bottiglie più diffusi sono i seguenti:

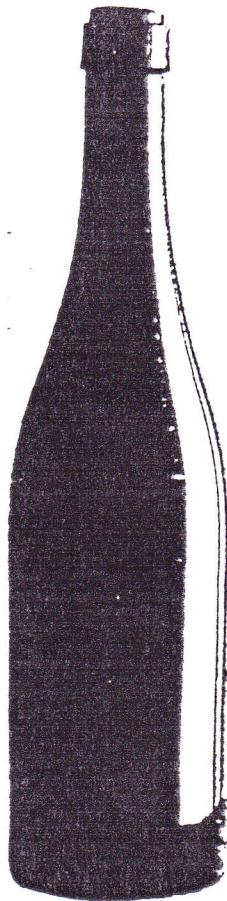


BORDOLESE:

ha forma cilindrica, collo corto e spalle pronunciate.

E' di vetro chiaro per i vini bianchi, scuro per i vini rossi da invecchiare.

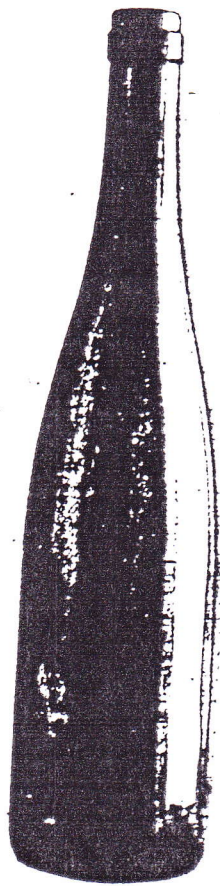
Tuttavia qualche produttore utilizza vetro scuro anche per imbottigliare il vino bianco, con lo scopo di prolungarne la conservazione.



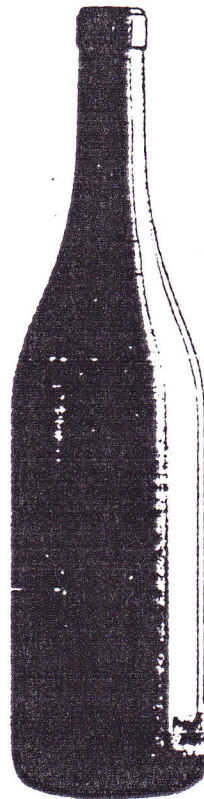
BORGOGNONA

ha forma cilindrica, senza spalle, collo lungo.

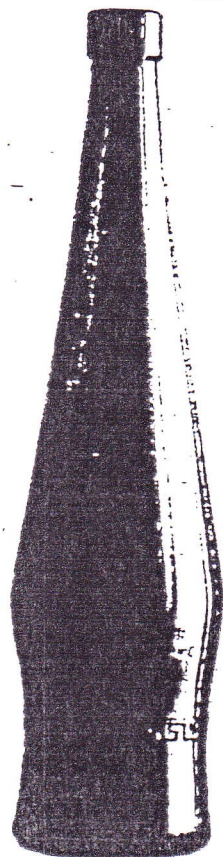
Nella zona della Borgogna si usa solo di vetro verde mentre in Italia si trova di vari colori compreso il nero per i vini di lungo invecchiamento.



RENANA: è molto slanciata e sottile senza spalle, di colore verde chiaro o verde scuro.



ALBEISA: ha forma conico-cilindrica ed è tipica della zona di Alba; è utilizzata per imbottigliare i grandi vini della provincia di Cuneo.

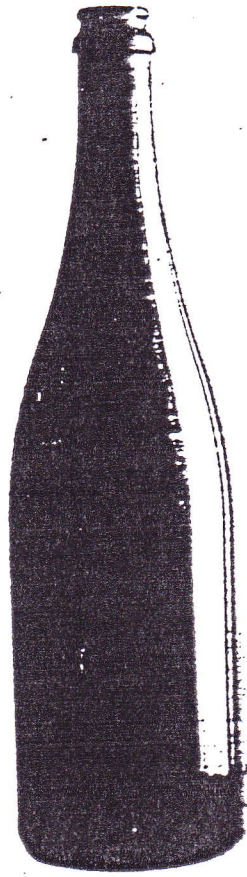


AD ANFORA: è quella tipica del Verdicchio.

In Italia è verde mentre in Francia è incolore.

FIASCO: la sua
fabbricazione
risale
probabilmente al
XIV secolo o al
XII in
coincidenza con
l'affermazione
del Chianti.

Per consentirne
l'equilibrio, cioè
la posizione
eretta e anche per
la protezione del
vetro durante il
trasporto, viene
rivestito con un
fitto intreccio di
erbe secche
ricavate da foglie
palustri (oggi si
trovano anche
rivestimenti in
plastica).



CHAMPAGNOT

TA: originaria della zona dello Champagne, è la bottiglia usata per tutti i tipi di spumante in ogni paese.

La forma è simile a quella borgognona, ma è costituita da vetro più spesso poiché deve sopportare maggiori pressioni.

Ci sono bottiglie di Champagne di varia capacità. Rispetto alla bottiglia tipica di l. 0,750 si hanno i seguenti tipi di bottiglie:

- **SPLIT** che equivale a l. 0,187 cioè a 1/4 di bottiglia;
- **MEZZA** che equivale a l. 0,375 cioè a ½ bottiglia;
- **MEDIUM** che corrisponde a 3/4;
- **MAGNUM** che equivale a l. 1,500 cioè a due bottiglie;
- **JEROBOAM** che equivale a l. 3,000 cioè a quattro bottiglie;
- **REHOBOAM** che equivale a l. 4,500 cioè a sei bottiglie;
- **MATHUSALEM** che equivale a l. 6,000 cioè a otto bottiglie;
- **SALMANAZAR** che equivale a l. 9,000 cioè a dodici bottiglie;
- **BALTHAZAR** che equivale a l. 12,000 cioè a sedici bottiglie;
- **NABUCHODONOSOR** che equivale a l. 15,000 cioè a venti bottiglie.

Va precisato che le bottiglie di grande capacità sono considerate le più adatte per la migliore evoluzione del vino, ma sono tuttavia poco diffuse a causa del loro prezzo elevato. Alcune ditte spumantistiche usano bottiglie di forme molto differenti. Il colore del vetro è verde.