

II TIMORE DELL'ESPLOSIONE DEI VASI VINARI.

Dall'invenzione dell'apparecchio condensatore di Mademoiselle Elisabeth Gervais de Montpellier alla macchina enopea del parmigiano Camillo Pariset

Paolo Giorgini

“Chiuderò questo articolo coll'avvertire chi leggesse il mio scritto, che far agire la fermentazione vinosa in una botte di grande tenuta, senza qualche mezzo di precauzione all'esplosione della stessa, sarebbe un azzardo troppo spinto. Io non consiglio quindi alcuno a cimentarsi, mentre potrebbe risentirne i funesti effetti della propria imprudenza, e molto più se le botti fossero, come le mie, spalmate tutte di resinoso cemento, colle quali si ottiene una quasi perfetta ermeticità; a fronte che altri sostenga, e che io stesso sperimentai con una botte però di minore tenuta riuscire senza pericolo la fermentazione in vasi chiusi, benché non premuniti di valvola idraulica, od altro apposito strumento di sicurezza”¹.

“[...] Quando [...] le botti sono ermeticamente chiuse, può accadere che la tensione interna del gaz e del vapore aumenti al punto di produrre lo scoppio delle botti colla rottura dei cerchi di ferro e la perdita totale del contenuto. Molte volte non ci si accorge di questo accidente che allorquando una o molte botti hanno fatto una specie di esplosione e perduta gran parte del vino”².

Il presente breve scritto prende le mosse dall'intervento di Pierstefano Berta al Convegno di Canelli del 18 novembre 2011: *Enologia Italiana del 1800*³, riguardante: Le prime macchinette in cantina: il mito di M.lle Gervais⁴.

Nell'antefatto si evidenzia come all'inizio del XIX secolo vi fossero due scuole di pensiero riguardo al sistema di fermentazione adottato per produrre il vino: a tino aperto o a tino chiuso, cioè rispettivamente il vino era lasciato a contatto con l'aria oppure riparato dalla stessa in recipienti sigillati.

Una delle difficoltà ad adottare quest'ultimo tipo di fermentazione era dovuto ad una minore colorazione dei vini rispetto alla vinificazione a tino aperto, caratteristica quest'ultima poco gradita agli osti che preferivano di gran lunga somministrare ai clienti vini ben colorati. Mentre i due principali difetti della vinificazione a tini aperti erano rappresentati dalla evaporazione di alcol ed acqua, trascinati dall'anidride carbonica con conseguente perdita di prodotto e, il secondo era causato dal contatto del vino con l'aria con inevitabile acetificazione del medesimo.

Oltre alla insufficiente colorazione del vino, il principale problema che non consentiva il diffondersi della vinificazione a vaso chiuso, era rappresentato dal fatto che: *“[...] far fermentare il mosto in un recipiente ermeticamente chiuso però era evidente il possibile scoppio dei tini o delle botti chiuse in questo modo. Il rischio di rottura del recipiente era il principale motivo che frenava l'utilizzo dei tini chiusi nella fermentazione”⁵.*

Un sistema di vinificazione che limitasse gli inconvenienti dei due tipi di vinificazione, conservandone i rispettivi pregi sarebbe stato ben accolto dai produttori di vino, ma ovviamente non era semplice inventarlo. Senonché: *“Questa “combinazione dei due metodi”, venne annunciata con*

¹ PIETRO STANCOVICH, *Nuovo metodo economico-pratico di fare e conservare il vino*. Milano, Silvestri, 1825, pp 75-76.

² “L'Economista”. Milano, Società tipografica de' classici italiani, 1846. Anno IV, vol. II, p. 101.

³ *Enologia Italiana del 1800*, a cura di GIUSI MAINARDI e PIERSTEFANO BERTA. Atti del Convegno di Storia del vino e della vite in Italia, Canelli, 18 novembre 2011, Canelli (AT), Edizioni OICCE.

⁴ Id. pp. 27-46.

⁵ Id. p. 28.

grande risonanza nel 1820, come una grande scoperta fatta dalla Signorina Élisabeth Gervais di Montpellier. La notizia fece scalpore e fu origine di grandi discussioni in tutta Europa”⁶.

Grazie ad un apparecchio inventato e brevettato da Mademoiselle Gervais si poteva far fermentare il vino in vasi chiusi evitando lo scoppio degli stessi. Non resta che descrivere le caratteristiche di questo miracoloso strumento ed il suo funzionamento, riportiamo a tal proposito il disegno di tale apparecchio con le relative spiegazioni in francese tratto da: *Le Guide indispensable pour faire avec succès l'application de l'appareil vinificateur inventé par M.lle Elisabeth Gervais di J. C. Choiset* ⁷

[Illustrazione 1]. Per le delucidazioni in lingua italiana possiamo avvalerci del già citato lavoro di Pierstefano Berta⁸: “La macchinetta Gervais [...] Si tratta di uno strumento di latta da inserire nel coperchio del tino [...]. Il tubo (C) si inserisce in un foro realizzato nel coperchio del tino, e questo tubo porta i gas di fermentazione verso la campana (B). La campana (B) è circondata da un recipiente (A) che contiene acqua fredda, che aiuta a condensare i vapori di acqua e alcol. I vapori condensati scorrono poi lungo le pareti della campana, si raccolgono in una piccola vasca e superando poi il livello ritornano nel tino attraverso un foro. I gas di fermentazione escono dalla campana attraverso il tubo (E) e vanno in un recipiente pieno d'acqua (F) nel quale è immersa l'estremità del tubo (E), che impedisce il contatto dell'aria atmosferica con l'intero tino. Lo strumento è dotato inoltre di un rubinetto per assaggiare il liquido condensato (D) e un rubinetto per togliere l'acqua di refrigerazione per cambiarla con nuova acqua fredda”⁹.

Il metodo Gervais ebbe successo e molti vinificatori lo utilizzarono; alcuni studiosi od appassionati presentarono apparecchiature analoghe a quella della Gervais, dichiarando talora trattarsi di invenzioni a questa precedenti. Alcuni pare fossero dei millantatori, come Pietro Grisetti¹⁰, altri non furono presi in considerazione come Goyon de la Plombarie, il suo metodo piuttosto complesso era risalente al 1757.

Si avvicinò al metodo della Gervais, Dom Nicolas Casbois con la sua proposta risalente al 1783, che lasciava però la possibilità all'anidride carbonica di fuoriuscire.

Altri autori che proposero strumenti simili a quelli della Gervais furono: Giuseppe Tommaselli nel 1800, Lavocat nel 1817, Ferri nel 1816 e successivamente Giuseppe Leonardi perfezionò quanto proposto dal Ferri ¹¹. Un'esauriente panoramica dei vari sistemi di vinificazione a condensazione (Apparecchio condensatore antico italiano, apparecchio di M. Goyon de la Plombarie, apparecchio di M. Casbois, apparecchio di M. Lavocat, apparecchio di M. Deppin, valvola del Ferri, perfezionata dal Leonardi, apparecchio Gervais, apparecchio Grisetti, apparecchio Burel, apparecchio Ferrini) e le risultanze dell'applicazione dei suddetti apparecchi, si trovano sulla rivista di letteratura ed arti liberali: *Biblioteca Italiana* dell'aprile 1823¹².

L'autore, Pierstefano Berta, a questo punto si interroga sui motivi del successo del sistema Gervais a differenza degli altri citati. Probabilmente i tempi, sia in Francia che in Italia, erano maturi ad accogliere una tale innovazione che migliorava sensibilmente la qualità del vino prodotto. Ma Berta, sottolinea l'importanza del metodo pubblicitario scelto per far conoscere l'apparecchio di M.lle Gervais. Infatti, il fratello di Elizabeth, Jean Antoine Gervais, conosciuto negli ambienti scientifici ed enologici francesi, nel 1821 scrisse un apposito opuscolo per descrivere i vantaggi prodotti dall'uso della macchinetta inventata e brevettata dalla sorella. Sia nella prima edizione dell'opuscolo che nelle due successive ristampe sempre del 1821, a dimostrazione dell'indubbio

⁶ Id.

⁷ J.C. CHOISSET, *Le guide indispensable [...] pour faire avec succès l'application de l'appareil vinificateur inventé par M.lle Elisabeth Gervais*. Paris, 1823.

⁸ *Enologia* [...] cit., pp.30-31.

⁹ Id.

¹⁰ Id. p. 31.

¹¹ Id. pp 31-32 sono riportate brevi descrizioni delle invenzioni di tutti gli autori sopracitati.

¹² “Biblioteca Italiana o sia Giornale di Letteratura, Scienze ed Arti”, aprile, maggio, giugno 1823, anno ottavo, tomo XXX, pp. 200-249).

successo dell'invenzione, era dato molto spazio alla pubblicizzazione dei risultati ottenibili attraverso l'uso della medesima, mentre molto poco spazio era dedicato alla descrizione dell'apparecchio, troppo facile da copiare. In realtà, molti enologi ed appassionati si cimentarono nel proporre variazioni, a loro dire migliorative, del sistema di condensazione Gervais. Ma già, dopo pochi anni dalla comparsa di tali nuovi sistemi di vinificazione, il noto enologo Ignazio Lomeni¹³ poteva affermare, senza possibilità di essere smentito, che: “[...] Gervais, Grisetti, Burel ed Huber proponendo meccanismi di condensazione, della cui inutilità o per lo meno nessuna importanza non andò guarì che si persuadessero, più de' fabbricatori, dal che li vidimo cadere in breve nella più piena dimenticanza”¹⁴. Pertanto, quali erano i sistemi di vinificazione adottati dai produttori di vino rilevati da Lomeni? “Nella moltitudine de' metodi enologici nelle diverse parti e dalli diversi fabbricanti seguiti due primeggiano sotto nome di antico e di nuovo, sebbene non nuovo sia quello così qualificato. Se il primo essenzialmente consiste nel lasciare che le uve fermentino a libero e pieno contatto dell'atmosfera: il secondo all'opposto nella esclusione dell'aria dai vasi di fermentazione. Chi segue il primo metodo, pigiate che ha le uve, ne riempie i tini o le botti non lasciandone vuoto che il decimo o il duodecimo soltanto di loro capacità, ed altro non fa se non rinnovarne l'ammontamento testoché in essi vegga bene sviluppato il processo fermentativo, ripetendolo ogni dodici ore allo incirca pei tre o quattro giorni ne' quali sostiensì il di lui carattere tumultuoso, indi li lascia tranquilli fino al momento della svinatura. Chi segue il metodo nuovo riempie i vasi nelle proporzioni che ho più sopra indicate, indi o chiude lo sportello del coperchio che appena entri nel di lui diametro superiore e che appoggi sopra beccatelli internamente applicati, lutandone in seguito l'unione con materia grassa, oppure aspetta che la fermentazione sia stabilita, poi spianata dapprima la superficie del cappello delle vinacce, vi sovrappone a contatto il coperchio, il quale entrando liberamente per il diametro superiore lascia intorno a sé uno spiraglio circolare di circa due centimetri di larghezza”¹⁵. A parità di condizioni ognuno dei suddetti metodi, secondo Lomeni, presenta vantaggi ed inconvenienti, “[...] per cui l'uno e l'altro isolatamente considerati non possono dirsi perfetti. Il metodo antico pel concorso dell'atmosfera cammina più rapido perché più tumultuosa ne risulta la fermentazione: i vini che con esso si ottengono escono riccamente colorati e dotati di corpo [...] [ma] i vini riescono mancanti di spirito e perciò meno robusti e più proclivi a degenerazione. Il metodo nuovo all'opposto conserva alla massa in fermento il suo calore e si oppone alla perdita dell'alcole, dell'aroma e del gas, ma non permette che i vini assumano quel grado di coloramento e di corpo di cui sarebbero suscettivi in vista della natura delle uve, per lo che nel commercio, sebbene si trovino più spiritosi e più abboccati degli altri, non trovano facile spaccio. [...] Io pure trovai qualche volta in questa verità di fatto [...] un ostacolo non leggiero allo smercio dei miei vini che per più di dieci anni praticai di fabbricare in vasi chiusi, dapprincipio colla semplice sovra imposizione del coperchio [...] indi con chiusura molto più perfetta munita della valvola del Ferri, e lungi dall'impiego di qualsiasi delle vantate e privilegiate dispendiose macchine condensatorie, l'effetto delle quali, ad andamento felice parvemi sempre dovesse corrispondere alla chiusura semplice dei tini eseguita con qualche attenzione [...]”¹⁶. Per quanto riguarda lo scoppio dei vasi vinari ermeticamente chiusi, vediamo quale era la posizione in merito di Lomeni: “[...] i danni di cui ci minaccia il gas acido carbonico: il di lui sviluppo entro i vasi chiusi è causa abbastanza efficace per operare la esplosione.[...] Persuasi da questa verità i fautori della fabbricazione de' vini in vasi chiusi andarono progettando diversi meccanismi, coi quali mentre vuolsene impedire la libera uscita di quel gas, si riconosce la necessità di lasciare al medesimo una via facilmente praticabile

¹³ IGNAZIO LOMENI, *Del vino*. Milano, Antonio Fortunato Stella e figli, 1834, 2ª edizione. (Nella 1ª edizione del 1829 p.108).

¹⁴ Id, pp. 112-113.

¹⁵ Id.

¹⁶ Id.

affinché per essa possa disperdersi quell'eccesso che, altrimenti rattenuto, potrebbe mandare a male il contenente e tutto il contenuto. Di qui trassero origine il Tubo di Casbois, quelli di Lavocat, del Ferrario e del Bassi e le valvole del Ferri e del Leonardi, in unione ai mezzi di precauzione aggiunti ai loro meccanismi della Gervais, di Huber e di altri molti. Il dott. Bassi però dietro i risultamenti delle sue ingegnose sperienze si persuase e predicò che la perfetta ermeticità non può mai ottenersi: che il gas acido carbonico più o meno lentamente esce da tutti i recipienti, e che di conseguenza remotissimi sono i pericoli di scoppio dei vasi per effetto di accumulamento e di forza espansiva del medesimo”¹⁷.

Nel settembre del 1838, sulla “Gazzetta di Parma”¹⁸ apparve il sunto di un articolo che il parmigiano Camillo Pariset, inviò al giornale cittadino, nel quale si informavano i lettori dell’esistenza d’una macchinetta: “[...] molto semplice e di poca spesa, per pigiare le uve con somma precisione, molta prestezza e impiegandovi una sola persona. Con essa si può pur evitare che si mescano i racimoli al succo, ove ciò si voglia”¹⁹. Pariset non fornì la descrizione della macchinetta, dichiarò invece, che l’avrebbe mostrata a chiunque si fosse recato nella sua villa di campagna a Valera, nei pressi di Parma. Ma, ai fini della presente ricerca è molto significativa la lettera che Pariset scrisse alla Gazzetta di Parma il 19 ottobre dello stesso anno, riassunta e pubblicata in un articolo del giorno successivo²⁰: “[...] il signor Camillo Pariset ci ha comunicato in un articolo, perché sia pubblicato, descrittivo di un nuovo metodo per la fabbricazione di vini di uso comune che di squisita qualità. Questo genere di descrizioni non riuscendo mai a sufficienza chiaro se non sia accompagnato da un disegno degli utensili usati, e non essendoci agevole il porgerlo qui, omettiamo pure di entrare ne’ particolari del processo, e ci limitiamo ad accennare come esso tenda principalmente a rimuovere, per quanto è conveniente, dal mosto il contatto dell’atmosfera, ed a lasciar che si compia tranquillamente l’intera fermentazione. Il signor Pariset gentilmente si offre di mostrare in atto pratico il metodo suo, e spiegarlo a chiunque vorrà per questo fine recarsi alla sua abitazione (*), or che n’è il tempo opportuno.

(*) In Valera, a due miglia da Parma, presso la Chiesa Parrocchiale, N.° 1”²¹.

Ne *Il Facchino*, Giornale di scienze ed Arti, pubblicato a Parma del 6 febbraio 1841²², è possibile leggere un breve articolo intitolato *Enologia patria*²³, nel quale si parla dell’attività in campo enologico del concittadino Camillo Pariset: “Da parecchi anni un nostro concittadino il Sig. Camillo Pariset mette in pratica un nuovo metodo di fare i Vini colle Uve se non del tutto inferiori, Almeno di mediocre qualità e tratte dai nostri dintorni più prossimi alla città servendosi di una Macchinetta, ch’Egli appella Apparecchio vinificatore la quale ha la proprietà di escludere dalla massa fermentante l’accesso dell’aria atmosferica, di agevolare lo sprigionamento dell’eccedenza del gas acido carbonico che va sviluppandosi durante la fermentazione vinosa, la quale avviene tumultuosa pendente il lasso di dieci o dodici giorni e quindi continua molto più lenta per lo spazio di circa tre mesi colle vinacce in non mai interrotta immersione, permettendo in simile guisa al Mosto in tale periodo di tempo di convertire pienamente la sostanza Zuccherina in Alcool, di unire tra di loro le parti tutte fermentative che trovansi isolate nel grano dell’Uva, di decomporsi e di precipitare sulle fecce quelle sostanze che sono eterogenee al liquore vinoso. I risultamenti felici di codesto nuovo processo che non è da confondersi con quello di Madamigella Gervais incoraggiarono il Sig. Pariset nel Settembre del testé caduto anno di stabilire un commercio di Vini nostrali comuni suscettibili di lunga durata e trasporto, inalterabili in qualsiasi stagione, aventi ottimo colore (conseguenza dell’immersione continuata fino alla totale fermentazione delle

¹⁷ Id.

¹⁸ “Gazzetta di Parma”, 22.9.1838, n. 76.

¹⁹ Id. p. 364.

²⁰ “Gazzetta di Parma”, 20.10.1838, n. 84.

²¹ Id. p. 400.

²² “Il Facchino”, 6.2.1841, anno III, n. 6.

²³ Id. p. 47.

pellicole) fragranza e di facilissima digestione. Simili vantaggi non si possono ottenere che colla massima possibile esclusione dalla massa fermentante dell'aria atmosferica, il quale agente distruttore si impadronisce dei prodotti alcolici, li snatura e li converte in principio acetoso, più o meno secondo la superficie su cui desso agisce. Nella intenzione adunque di provare col fatto gl'incontestabili ed innumerevoli vantaggi che si potrebbero introdurre in questo negletto ramo di Economia, mentre che i Vini generalmente fatti coll'antico e sconcio metodo dei Tini scoperti e mediante una fermentazione brevissima o meglio detto precocemente soppressa, riescono scipiti, oppure inacetiscono e si guastano al volgere della Primavera o della State. Il mentovato Signor Camillo Pariset si affretta di prevenire i suoi concittadini che il Magazzino de' suoi Vini è situato in una delle Cantine di Casa Crema e precisamente nel Vicolo di fianco alla Chiesa di S. Lorenzo, per cui le persone che volessero farne acquisto li troveranno vendibili sia a Brente che a bottiglie nere turate e ad un prezzo limitato”²⁴.

Qualche tempo dopo, sempre sulla rivista *Il Facchino*, comparvero due lettere: la prima delle quali era indirizzata a Pariset da un amico di Torino e riguardava una esperienza pratica di applicazione del metodo di vinificare suggerito dal Pariset stesso²⁵, il quale si premurò, in una successiva missiva, di commentare l'esperienza e di fornire puntuali spiegazioni sui fenomeni osservati nel corso dello stesso processo di vinificazione²⁶. A.B., come si firmava nella lettera spedita da Torino il 16 febbraio 1841, probabilmente era un agente di commercio, che tre anni prima era passato da Parma, proveniente da Napoli, ed aveva conosciuto Pariset, il quale lo aveva erudito sul suo metodo di vinificazione. A.B. aveva trasferito le nozioni apprese a Parma, a suo padre, abile imprenditore agricolo, il quale in collaborazione col figlio stesso, condusse l'esperimento di vinificazione seguendo i consigli dell'amico parmigiano, utilizzando le uve più ricercate del territorio. Una prima osservazione relativa al nuovo sistema di vinificazione è quella relativa alle esitazioni e ai dubbi che ebbe il padre di A.B. nel veder procedere la fermentazione all'interno dei suoi vasi vinari: “*Il tumulto, o a meglio dire, l'effervescenza del mosto che riempiva la botte fino al pertugio del cocchiame spaventò dapprima mio padre che fu quasi tentato di sottrarne una parte, onde impedire, diceva egli, o lo stravasamento del liquido, o la frattura del recipiente; ma dissuaso da me e convinto in seguito che il fracasso di cui è caso era una conseguenza dello sprigionamento del gaz acido carbonico, il quale trovava la sua uscita dalla valvola sovrapposta all'apparecchio vinificatore, e da altri tubi ivi collocati, non interruppe il corso alla fermentazione che spontanea si estinse nel centesimo giorno circa*”²⁷. Dopo un lungo periodo di tempo, si ottenne un vino di limpidezza, generosità, fragranza e colore desiderate, il padre dell'amico torinese A.B., rivolgendosi allo stesso figlio, così si esprime riguardo all'esperimento di vinificazione eseguito: “*Dalle osservazioni per me fatte il nuovo metodo del tuo amico di Parma propostomi di fare il vino, mi pare debba riunire grandi vantaggi. Infatti comprendo che i grappoli delle uve cilindrici e non pigiati co' piedi, sgranellati sopra una grata di ferro e compressi nel vaso pendente tutto il tempo che dura la fermentazione, questa debb'essere la più completa. Che la sottrazione dei racimoli è necessaria, perché questi fermentando lungamente con tutta la massa del mosto devono disciogliersi in parte, e dare un prodotto acerbo e nocevole alla qualità del vino. Che sarebbe fors'anco possibile che la lunga immersione nel liquore vinoso delle pellicole determinasse a spese di queste la produzione di una quantità di zucchero che pria non esisteva, e che può concorrere al miglioramento del vino. Un altro vantaggio, poi io vi scorgo, il quale deve contribuire non poco alla buona qualità del liquore, ed è, che il lungo contatto delle stesse pellicole e degli acini o vinaccioli col liquore vinoso, deve spogliarlo agevolmente di un grande eccesso di tartaro che comunica ai vini nuovi l'asprezza e la durezza che ne provano il palato e lo stomaco. Questo*

²⁴ Id.

²⁵ “*Il Facchino*”, 6.3.1841, anno III, n.10, p. 77.

²⁶ “*Il Facchino*”, 10.4.1841, anno III, n.15, p. 116-117.

²⁷ “*Il Facchino*”, 6.3.1841... cit. p.116.

tartaro deve deporsi in piccole laminette cristalline sopra le pellicole molto più facilmente che se il vino fosse abbandonato a sé medesimo nelle botti (...)»²⁸. Molto opportuno a questo punto è l'esperimento che il padre di A.B. fece per dimostrare quanto sopra sostenuto: egli intinse dei pannolini nei vini nuovi fatti secondo il metodo antico ed altri nel vino nuovo ottenuto coll'apparecchio vinificatore: ebbene i primi risultarono macchiati molto intensamente tanto che i più forti lavaggi con lisciva non li riportarono allo stato originario, nel secondo caso, i pannolini ritornarono bianchi al primo lavaggio. Le conseguenze sono evidenti: questi ultimi vini sono maggiormente bevibili e di facilissima digestione rispetto a quelli prodotti tradizionalmente. Il padre di A.B. aggiunge a questo punto una ulteriore osservazione: “D'altronde non si ignora che il tartaro è un mordente impiegato nelle tintorie con molto vantaggio per fermare solidamente sulle tele i colori vegetali, dal che posso inferire che il vino preparato col nuovo metodo deve fare minore deposizione di tartaro di quello fatto coll'antico e comune, e deve avvicinarsi in tal guisa e nel primo momento in cui si cava o dai tini coperti o dalle botti, ai vini vecchi, sia nella generosità, che nella fragranza, conservando mai sempre un bel colore”²⁹. A.B. conclude la lettera chiedendo un parere a Pariset su quanto descritto e intorno alle osservazioni fatte dal padre dello stesso A.B. confermando che il sistema Pariset è preferibile a qualsiasi altro metodo per la qualità dei vini ottenuti. La lettera termina con una citazione dantesca.

Da Parma il 16 marzo dello stesso anno, Pariset rispose all'amico torinese, affermando che occorreva essere molto eruditi nelle materie riguardanti la chimica, per rispondere in maniera scientificamente esatta alle osservazioni fatte dal padre di A.B. sul sistema di vinificazione proposto da Pariset, il quale convenne con l'opinione espressa dal padre dell'amico torinese per quanto riguardava la questione del tartaro depositato sulla feccia e sulle vinacce, invece che sulle pareti dei tini. Inoltre, Pariset si soffermava nella sua lettera su una questione riguardante un errore nel quale incorse Mademoiselle Gervais ed i suoi estimatori: “(...) Ella pretendeva di restituire, mediante un refrigerante adattato al suo apparecchio vinificatore, la porzione d'Aroma e di Alcohol che credeva venisse volatilizzato dal calore della fermentazione e trascinato fuori, dal gaz acido carbonico allorché si sprigiona, ma dietro tante esperienze decisive rimane incontrastabile che il gaz sfugge solo e non trae seco alcuna sostanza, che il peso di tale accusa deve essere a carico dell'azione dell'aria atmosferica, il quale agente distruttore o fa evaporare il prodotto alcolico più o meno secondo la superficie sopra la quale desso agisce, o lo snatura e converte in principio acetoso. A provare materialmente che il gaz si sprigiona solo, basta fiutare l'orifizio di uno dei tubi applicati al mio apparecchio vinificatore nel momento in cui ha luogo la fermentazione tumultuosa e se ne avrà l'odore ributtante e nauseoso del gaz spogliato affatto dell'alcoolico e della fragranza vinoso”³⁰. Pariset, trattava a questo punto degli altri vantaggi del suo sistema di vinificazione non trattati nella lettera dell'amico torinese. Il primo vantaggio, dovuto ad una minore evaporazione e ad una sola blanda pressione a cui si sottopongono le vinacce, è una quantità maggiore di un settimo di vino che si ottiene con il metodo Pariset, rispetto all'antico metodo. A proposito della pressione sulle vinacce, Pariset sottolineava: “Il vino che emerge, dopo tale strettura, è torbido, ma collocato in un vaso separato si chiarifica da per sé dopo un mese di tempo e di quiete: è meno colorato, ma più gradevole al palato, perché è più fragrante e sembra più fatto. Dalle vinacce poi già state sottoposte a modica strettura puossi ottenere dell'Acquavite eccellente: ma è indispensabile passarle al lambicco più presto che sia possibile, altrimenti, ritardando tale operazione fermenterebbero e contrarrebbero un cattivo odore il quale distruggerebbe senza riserva il loro profumo contenuto nell'Olio Essenziale dell'Acino e si volatilizzerebbero in parte. Io ne feci tentare l'esperimento due anni or sono qui in Parma da un negoziante distillatore, il quale sgraziatamente ammalò e dovette abbandonare la sorveglianza, ma non rinunzierò al mio proposito, quando i miei

²⁸ Id.

²⁹ Id.

³⁰ “Il Facchino”, 10.4.1841... cit.

mezzi lo permetteranno, essendo convinto per prove da me fatte in Francia che è incomparabilmente più utile la distillazione delle vinacce, di quello che l'estrazione dagli acini dell'olio da ardere, come qui generalmente si usa, come pure più utile la detta distillazione di quello che sia l'insalubre bevanda appellata mezzo-vino che si ottiene mediante una sterminata addizione nel Tino e sulle vinacce e fecce di già inacetite, di acqua molte volte di fosso, il quale liquido oltre all'inconveniente di guastarsi tutt'al più tardi al volgere del verno, riesce cotanto funesto nella stagione estiva al colono e ad ogni altro giornaliero costretto a sopportare il peso delle fatiche sotto le sferza dei raggi solari, o ad estinguere l'ardente di lui sete con una bevanda malsana, la quale appena conserva del vino il colore, e racchiude tutto il malefico delle acque limacciose delle cisterne e fossi maremmati”³¹.

Infine Pariset terminava la sua lettera di risposta all'amico A.B. di Torino, esprimendo due concetti legati al vino che, personalmente ritengo piuttosto rilevanti: il primo ci consente di conoscere l'interesse che Pariset manifestava verso le classi meno abbienti e il suo desiderio che potessero dissetarsi con vini genuini e non adulterati o dilavati con acque malsane. La seconda osservazione, la trovo molto utile per capire e catalogare i gusti in fatto di vino dei parmigiani e non solo, riferiti alla metà del secolo XIX. Come vedremo Pariset considerava specificatamente in base alle preferenze individuali, tre categorie di consumatori di vino.

Per la prima considerazione di Pariset, che reputa la classe agricola e più povera la più utile alla società riportiamo quanto segue: *“Quanto più vantaggioso sarebbe pel commercio e più gradevole al palato dei ricchi e delle classi agiate il fare dei vini con uve scelte...! E quanto meno pernicioso per la classe povera ed agricola che è la più utile alla società il fare colle uve inferiori e poco costose dei vini schietti che si conserverebbero sani più a lungo ed allungarli con sufficiente quantità d'acqua al momento in cui devono essere distribuiti a quegli infelici e dare un bando al funesto mezzo-vino preferito per la dura necessità ed inveterata consuetudine all'acqua, perché non se ne conosce il pericolo, e non dubito punto che quella bevanda tonica e sana, scemerebbe il numero delle malattie le quali ogni anno fanno tante vittime”³².*

Infine riportiamo l'ultima digressione di Pariset: *“Non pochi miei concittadini che per derisione qualificati sono per bevitori, preferiscono i vini così detti asciutti, generosi, fragranti, e di un bel colore ma limpidi. Altri ve ne sono che li amano, dicono essi, di boccato delicato, dolce, non molto spiritosi e quindi poco fermentati. Moltissimi ancora ve ne hanno che lo vogliono denso, carico di colore che lasci tinta la lingua e le labbra, ossia che abbia una bella macchia, cioè che tinga la tazza in cui si versa e con cui possono essi dire si beve e si mangia. Per conseguenza non arrecherà stupore se i miei vini che sono spiritosi, fragranti, limpidi, di bel colore e di facile digestione, non saranno ricercati che dai primi, e se il mio metodo di vinificazione non verrà accolto favorevolmente da quelli che per mira di privato interesse non lo vorrebbero diffuso, né otterrà i suffragi da molti altri che nemici impenitenti delle novità ancorché riconosciute le più utili, seguiranno con pertinacia i loro metodi antichi, finché il tempo, la lunga esperienza ed i provati vantaggi non avranno loro tolta la benda dagli occhi”³³.*

Nel 1845 fu stampato un opuscolo, il quale riportava una breve corrispondenza d'argomento enologico fra due amici parmigiani: Lettere enologiche di Domenico Alessandri al Dottore Giuseppe Pasetti ingegnere³⁴. L'ingegner Pasetti nell'introduzione, anticipa il contenuto delle lettere inviategli dal suo amico Domenico Alessandri dalla frazione parmigiana di Vicomero, volte a dimostrare i vantaggi ottenibili con l'adottare un nuovo metodo di produrre vino, esposto nella seconda lettera dell'amico Alessandri, rispetto a quello usato tradizionalmente dai vinificatori del tempo. Pasetti a tal proposito così si esprimeva: *“Tuttavolta non vorrò lasciare di dire, che lo avere*

³¹ Id. pp.116-117.

³² Id.

³³ Id.

³⁴ *Lettere enologiche di Domenico Alessandri al Dottore Giuseppe Pasetti ingegnere*. Parma, Ferrari, 1845.

inventato il modo di regolare ad arbitrio la fermentazione dell'uva; tenere, in tutto il corso di quella, immerse nel mosto fermentante le bucce; togliere al contatto atmosferico la massa in fermentazione, val quanto lo avere trovato un processo tale, da aspettarsi a ragione nell'esito un vino, più saporoso, più colorato, e di più spirito, fragranza e chiarezza, che non l'altro, ricavato dalle stesse qualità d'uva fermentate colla maniera attualmente in uso. E in effetto io godo di poter assicurare il Lettore del conseguimento di tanto in riguardo ai vini fatti con la nuova foggia, e di più anche d'una quantità comparativamente maggiore di quella che si ottiene col modo consueto: i quali vini sono inoltre di una durata più lunga, e resistenti al trasporto a distanze ben grandi. E questi risultamente li ho visti ottenuti dal sullodato Amico [Alessandri]. Possa adunque tale invenzione diffondersi, e così imprimere ai vini Parmigiani un carattere da sostenere il confronto coi migliori degli Stati limitrofi: e allora verrà forse il tempo che i nostri vini, destinati fin qui al consumo interno, seguendo anch'essi il movimento vario del commercio, compenseranno l'industria delle sue fatiche remunerate sinora così malamente"³⁵. Nella prima lettera enologica scritta a Pasetti dall'amico Alessandri, viene posto il problema di: "Trovare il modo col quale si possa ottenere una maggior quantità ed una miglior qualità di vino"³⁶. Alessandri, nella sua lettera, prima di addentrarsi nel vivo della materia, esamina tutti i modi per produrre vino, partendo dalla più remota antichità. Fra gli autori brevemente accennati: Columella, dal quale apprendiamo che i popoli della Grecia infondevano acqua marina nel mosto e verniciavano internamente i vasi vinari con cera, pece e sale. Ippocrate e Plutarco per i quali i greci riducevano una parte del mosto a metà, ad un terzo, un quarto ed anche a un quinto mediante bollitura (*defruto*) aggiungendo tale prodotto al vino che nelle botti non aveva ancora compiuta la fermentazione; aggiungevano vari ingredienti al mosto ed anche al vino negli orci; inoltre appassivano l'uva per farne vini delicati. I romani avevano modi diversi di fare i vini e, nonostante non pare fossero particolarmente diversi dai vini prodotti dai greci, la grande diligenza usata per conservarli produsse vini squisiti conservati nelle anfore come il *Falernum opimianum annorum centum*, ricordato da Petronio. L'ultimo autore dell'antichità classica: lo scrittore ed agronomo Palladio Rutilio nel suo *De re rustica* non aggiunse nozioni nuove rispetto a Columella. Dopo di lui vi fu un vuoto di almeno otto secoli riguardo ai testi agronomici, si giunse a Pietro de' Crescenzi il quale non aggiunse notizie nuove riguardo ai modi di produzione del vino ed altrettanto dicasi per Andrea Bacci nel suo *De naturali vinorum historia*. Alessandri, citò una serie di autori italiani, temporalmente a lui più vicini, che si occuparono della vinificazione apportando suggerimenti per migliorarne il processo, tra questi ricordiamone alcuni come: "Il conte Ludovico Bertoli fu poscia, per quanto io so, il primo che avvisasse di separare i graspi dall'uva prima che fermenti nel tino, a fine di avere vini migliori tra i comuni"³⁷; oppure Giovanni Targioni Tozzetti: "Egli, a conservare il vino, consiglia di chiuderlo in appositi vasi, e a riporlo in pozzi costruiti a tal fine, ma non parla di alcun modo di comporlo"³⁸. Giovanbattista Tedaldi: "[...] immaginò uno strumento di tubi capillari, pretendendo che per la maggiore attrazione del vetro verso l'acqua che verso i liquori, il tubo capillare potesse far conoscere ne' vini ove fosse più o meno acqua"³⁹. "Il Padre Guglielmo della Valle contrastò all'opinione del Paoletti, sostenendo non aver l'uva a fermentare ne' tini co' graspi"⁴⁰. Secondo Alessandri, ottimi sono gli ammaestramenti di Padre Gianbattista da Sammartino, tra gli altri quello di sgranellare le uve e pigiarle senza graspi. Egli indicò una serie di autori italiani e non, che giunsero ad applicare le nuove scoperte chimiche inerenti la vinificazione: "[...] tra i quali sono principalmente da indicar con onore: Chaptal, Cadet-de-Vaux in Francia; Giobert, Nicola Onorato [i] Columella, Dandolo e Fabroni fra i

³⁵ Id. pp. 3-5.

³⁶ Id. p. 8.

³⁷ Id. p. 14.

³⁸ Id.

³⁹ Id.

⁴⁰ Id. p. 15.

nostri; [...] restringendo le mie parole ai soli scienziati che pur ora nominai, dirò che essi, dopo esaminate bene le sostanze che compongono le uve, concordarono intorno ai principii sui quali era da regolare la fermentazione, e parimente intorno al necessario prov[v]edimento di allontanare il più possibile la soverchia quantità d'aria atmosferica, la quale, trae a sé una parte delle sostanze atte a far migliore il vino, rende acide specialmente le materie solide sollevate al colmo nel tino, e affrettando il compimento della fermentazione più che non si convenga, ne impedisce il perfezionamento. Ad ottenere un effetto migliore i sunnominati Enologi conobbero la necessità di coprire il tino, ma un fortissimo ostacolo impediva una simile disposizione. Il gaz-acido-carbonico che si forma e svolge mentre che si vien componendo lo spirito di vino, prodotti ambedue dalla decomposizione e modificazione della sostanza zuccherosa che insieme con altre dà luogo alla fermentazione, riteneva dal chiudere ermeticamente il tino; talché o bisognava porre al contatto dell'aria atmosferica una parte del cappello, ovvero, volendo coprire esso tino, e non mai ermeticamente, lasciare uno spazio tra il coperchio ed il cappello che innalzan le uve nel fermentare. A togliere cotesti inconvenienti una Francese, madamigella Gervais, forse consigliata dallo stesso Chaptal, pose sul tino un coperchio che lo chiudeva compiutamente; ma nel centro era un foro al quale applicò un imbuto rovesciato con ivi affisso un tubo di latta. Al di sopra di esso tubo era un cappello avviluppato da un condensatore alla cui sommità erano due altri tubi, uno de' quali con una valvola, ed amendue prolungandosi, tuffavansi in un secchio d'acqua. Lo scopo di siffatto apparato, come si vede, è quello di condensare lo spirito di vino, l'acqua, ed il gaz acido-carbonico, che si evaporano, e ritornare queste sostanze nel tino. Il che si ottiene in parte mentre dura la fermentazione tumultuosa. Allo scemare di quella si abbassa il cappello, e così viene diminuendo l'azione dell'apparecchio apposto al tino, prima di avere ottenuto quello che si desiderava"⁴¹. Tale sistema di vinificazione, era considerato il migliore fra quelli conosciuti, ma aveva l'inconveniente di non potersi regolare il mosto in modo che il tino venisse ad essere totalmente pieno, senza sforzare il coperchio al momento della massima fermentazione, tale innalzamento era dovuto a varie cause legate al processo di vinificazione, difficili da calcolare esattamente.

Questo era il quesito che rimaneva inevaso, nonostante gli sforzi e l'applicazione di molti enologi ed appassionati. Alessandri bramava di risolvere tale quesito, ed ogni volta che se ne presentava l'occasione di approfondire l'argomento non esitava a cimentarsi: "*Per questo trovandomi un giorno con Camillo Pariset, nostro concittadino, e ragionando seco dell'usanza di fare i vini comuni, i soli che possono servire ad un consumo generale, ebbi da esso la notizia di una maniera di fare il vino, allora per me tutta nuova, la quale consiste specialmente, nel tenere immerse le sostanze solide nelle liquide per tutto il tempo della fermentazione, e così fino allo svinare, nel togliere il contatto diretto dell'aria atmosferica dalla massa fermentante; nel lasciare evaporare la soverchia quantità d'acido carbonico che si forma nel corso della fermentazione, e da ultimo di una foggia, la quale ha in sé tutto ciò che da lungo tempo era ricercato*"⁴².

Alessandri pose a Pariset numerosi quesiti sull'argomento ed ebbe risposte cortesi e puntuali: "[...] certo [Pariset] non mancò di spiegarmi come egli procedeva della nuova maniera di fare il vino, pregandomi del silenzio, ch'ei volle però solamente serbato fintantoché avesse mandati ad effetto altri sperimenti ch'ei promise di non lasciarmi ignorare. [...] aspettai con impazienza il tempo della vendemmia: e allora recatomi nuovamente a lui per raccogliere dalla sua bocca ciò che potea mancare a porre in opera la novella maniera [...], mi mostrò parimenti i suoi esercizi e mi provvide d'eguali apparecchi, acciocché io fossi in condizione di usarne per me"⁴³. Il vino così ottenuto da Alessandri con i suggerimenti di Pariset, rispetto a quello prodotto tradizionalmente prevalse incomparabilmente per chiarezza, fragranza, sapore, spirito, colore e quantità. Tale vino, risultò

⁴¹ Id. pp. 18-20.

⁴² Id. pp. 21-22.

⁴³ Id. p. 22.

migliore di quello prodotto in maniera tradizionale ed anche di quello ottenuto applicando il sistema Gervais. Alessandri, sostenne che il metodo utilizzato da Pariset, quando sarà reso pubblico, cancellerà gli altri inutili o pericolosi tentativi improvvisati da gente non pratica, nonché l'uso di ingredienti nocivi alla salute dei bevitori di vino così adulterato. Egli terminò la sua lettera scritta dalla località di Vicomero nei pressi di Parma, il 18 luglio del 1845, esaltando l'opera di Pariset: *“Abbia dunque dovuta lode chi dopo avere trovato il modo di governare la fermentazione a piacimento, ha pure riparato a simili sconcii, ed offerto agli amatori del succo di Bacco la vera foggia di comporlo a confortare lo stomaco ed a serenare la mente sì spesso annebbiata da' mali di questa misera vita”*⁴⁴. Sette giorni dopo, dalla frazione di Vicomero, Alessandri rispose a Pasetti con una lettera nella quale ricordava come l'amico, nella risposta alla lettera precedente, aveva manifestato il desiderio di essere erudito, in modo più dettagliato, riguardo al nuovo metodo di produrre i vini comuni. Alessandri così descrisse quanto richiesto dall'amico: **[Illustrazioni 2-3]** *“A procedere alla nuova maniera di comporre i vini, è mestieri avere un tino di qualsivoglia capacità, chiuso con coperchio ad incastro, (fig. 5) nel cui davanti e nell'alto sia fatta un'apertura quadrilunga (fig. 7) adatta ad uno sportello tagliato a tronco di piramide. Questa apertura può essere più o meno larga, ma però sempre tale da potervi introdurre facilmente il mosto colle bucce. Ivi si porrà il detto sportello che deve chiuderla dal basso all'alto. In quello, come si vede nella fig. 7, saranno quattro fori quadrati; per ciascuno di essi s'introdurrà una vite anch'essa quadrata fino al verme che dovrà soprastare al suddetto sportello, il quale, a maggior forza, avrà di sotto due madieri fissi (fig. 7). A chiudere l'apertura allorché il tino sia pieno, e ad assicurare cotesto sportello, s'introdurranno i vermi delle quattro viti in quattro corrispondenti fori aperti in due madieri mobili, ab, cd (fig. 7), i quali, siccome dalla figura stessa apparisce, saranno più lunghi dell'apertura del coperchio. Il tutto si rassoderà mediante quattro corrispondenti chioccioline, le quali, girando, si fermeranno sur una lamina di ferro posta sul piano dei madieri mobili, com'è indicato dalla precitata fig. 7. La fig. 6 dimostra la riunione di tutti i sopradetti pezzi come trovansi nell'atto pratico. Nel centro del coperchio (fig. 7) si farà un foro rotondo del diametro di sei a dieci centimetri. Qualora si voglia usare a ciò una botte, si aprirà in su l'alto di essa uno sportello da chiudere come l'altro apposto al tino: se non che il foro rotondo di cui è detto pel coperchio del tino, si farà del medesimo diametro nel mezzo dello sportello; e ciascuna di sì fatte misure avrà ad essere proporzionato all'ampiezza del vaso. Più avanti si vedrà poi a che uso dovrà servire e questo e l'altro foro aperto nel centro del coperchio messo al tino. L'apparecchio consiste in un tamburo (fig. 1) capace di tre quattro litri. Nel centro del piano inferiore del tamburo (fig. 2) sarà un foro rotondo, al quale si adotterà un tubo (fig. 1) del diametro del foro aperto nel coperchio del tino o nello sportello della botte, lungo quanto sarà necessario perché arrivi al centro del vaso (fig. 5) nel quale sarà posto il mosto. Esso tubo debb'essere forato (fig. 1) insieme colla sua base per modo, che non passi traverso ai bucolini alcun acino. Il piano superiore del tamburo avrà nel centro (fig. 3) un foro del diametro di tre centimetri circa, e più alto una fascia dell'altezza di quattro centimetri, la quale sorgerà sul piano medesimo. Ogni pezzo può essere di latta. Fra i due piani del tamburo ed all'altezza in circa metà di esso (fig. 1) si porrà un altro tubo lungo a un di presso dieci centimetri, il cui diametro dovrà essere proporzionato alla massa fermentante. Può aversi per norma, che quando questo tubo avrà un diametro di tre centimetri, basterà ad un vaso della capacità di sessanta ettolitri. Tutto ciò ben disposto, s'incomincerà la vendemmia con lo scegliere le uve mature, non però troppo, le quali si hanno a porre su tavolati, ma subito ammostare colla macchinetta a cilindri, le quali particolarmente descritta dal Signor Dottore Ignazio Lomeni pare (benché veramente non sia) espressamente inventata a un tale uso. Imperocché col servirsene nelle altre maniere di fare il vino non si ottiene che il vantaggio di ammostare più sollecitamente a danno della bontà del vino stesso. Il che fu antiveduto dal detto Signor Lomeni, il quale a minorare questo inconveniente, si servirà di un ingegno per abbassare più volte i graspi nel tino e tenerli immersi il*

⁴⁴ Id. p. 25.

più possibilmente nel mosto. Essa macchina molto complicata e costosa fu semplificata da Camillo Pariset, ridotta a più facile uso e ad un minor prezzo (1). Ai cilindri della macchina si sottoporrà una grata di filo di ferro i cui fori avranno ad esser tali che vi possa comodamente passare un grano di uva il più grosso. A misura che si rivolgerà il manubrio, i cilindri schiaccieranno l'uva, la quale, cadendo su detta grata posta orizzontalmente ed assicurata sopra una tinozza, sarà passata fra le mani in guisa da disgiungere i graspi delle bucce che insieme col mosto cadranno in detta tinozza. I graspi rimessi sulla grata si porranno a parte, e quanto sarà passato per essa grata si trasporterà nel tino, o botte preparata ad accogliere coteste sostanze, badando però all'empire il vaso quasi ampiamente innanzi di chiudere lo sportello e di apporvi l'apparecchio qualora si tratti di botte: perché ove si operi in un tino, è da dispor l'apparecchio prima di empirlo, ponendo mente a chiuderlo bene con canapa e mastice fatto con sego e cenere passata con lo staccio, oppure con gesso od altro che equivalga. L'operazione non deve ammettere intervalli. Imperocché potrebbe, fatta a riprese e ritardata, potrebbe lasciar luogo alla prima fermentazione della massa riposta: il che renderebbe difficile, e alcune volte impossibile, il chiudere lo sportello e assicurare l'apparecchio in guisa, che non esalasse sostanza alcuna dagli spiragli. Nel foro stato aperto nel piano superiore del tamburo, si porranno delle foglie di viti con sopra un pugno di sabbia grossa, le quali foglie equivarranno ad una valvola che si alzi e si abbassi, secondo che il gaz-acido carbonico abbia a sprigionarsi o no. Eseguita l'operazione nel modo indicato, è cosa manifesta che se il vaso è pieno il mosto si deve poi travasare da sé. Il quale travasamento, come fa conoscere l'esperienza, si può computare un sesto al più della massa fermentante. E per non perdere il mosto si deve avere pronto un tubo di latta, il quale si incanna da una estremità in quello che sporge fuori dal tamburo (fig.1 e 5) mentre si fa entrare l'altra per il foro del cocchiume in un vascello capace almeno di un sesto della massa fermentante che può essere nel tino o nella botte ripiena. È però da badare a chiudere il tino in modo che non vi entri aria. Occorre poi un foro nell'alto del vascello vicino ad un cerchio di testa (fig.5) acciocché possa uscire l'aria atmosferica cacciata dal mosto nel suo passaggio dal tino al vascello stesso. Detto foro dovrà rimanere aperto per tutto il tempo della fermentazione più grossa cessata la quale si chiuderà con uno zipolo. Se poi non si riempie il vaso (come appunto deve accadere) col liquido defluito, sarà mestieri con una brocca empirlo di mosto colato versandolo pel foro fatto in testa del vascello fino a che tocchi il principio della sua curvatura superiore, si abbia però presente da far ciò soltanto allora che, finita la fermentazione tumultuosa, i vasi non manderanno fuori più niente. I luoghi dove saranno posti i vasi per la bollitura delle uve si avranno a mantenere ad una temperatura dai dodici ai quindici gradi di Réaumur. Il calore accresciuto spingendo in su il mosto potrebbe farne passare ancora nell'altro vaso, il che non può produrre tuttavia alcun danno, giacché ad ogni modo il mosto che ne può uscire non avanzerebbe la quantità di quello che può stare nel vaso, avuto riguardo allo spazio che dee rimanere, tra la linea che passa fra le estremità superiori dei due fondi, al foro del cocchiume del vaso stesso. Quando si abbiano più tini o botti da empir si può fare ciò ancora con solo un vaso che riceva il mosto travasato, (fig. 5) purché con della latta si faccia un cono tronco (fig.4) e dalla parte ove il cono è più largo sia un piano che abbia tanti fori (a ciascuno dei quali sia fisso un tubo lungo cinque centimetri) quanti sono i tubi che vi hanno a condurre il mosto eccedente a cagione della fermentazione tumultuosa. Allora si introdurrà nel vaso (fig.5) la parte più stretta del cono senza lasciare di chiudere in modo che non passi aria né da questi né dagli altri fori e parimenti di mantenere nella capacità la proporzione del sesto della massa totale che si trova nei tini, dal quale il liquido abbia da passare in questo. Dopo aver tutto ciò diligentemente compiuto, si lasceranno scorrere quindici giorni, nel quale spazio essendo a un dipresso terminata la fermentazione più alta, si può svinare, da chi ama avere un vino dolce, grasso e poco spiritoso. Ma chi lo preferisce asciutto, fragrante, chiaro ed alcolico, deve far passare trenta giorni almeno per rimboccare i vasi; dopo che ricomincia una fermentazione consimile alla prima, la quale poscia si rallenta e continua più o meno secondo che l'uva è matura. Non vi darò qui i particolari intorno il modo di rimboccare i vasi, pensando essere per vasi cosa più che bastante il dire che il liquido da

rimettere è da prender dal vaso nel quale non sono le sostanze solide delle uve che fermentano colle liquide, e che questo s'introduce negli altri vasi pel foro del piano superiore del tamburo (fig.3) chiuso con foglie di viti. È facile il conoscere quando il vaso che si rimette è pieno; giacché rinnovandosi la fermentazione maggiore, a cagione dell'aria che vi s'introduce, il vino gorgoglia, ascende e comincia a passare nell'altro vaso dov'era prima che fosse rimboccato. Come adunque si vegga a seguire un simil passaggio è da cessare di rimettere nell'uno per continuare negli altri vasi. Terminata la prima rimboccatura, e cessato il passaggio del vino, che spesso avviene perché quella sovrabbondò, si avrà cura di levare il liquido che rimane nel vaso comune e riporlo in altro di capacità minore della quantità di liquido stesso, così che riempito che sia quest'ultimo vaso, ne rimanga da porre in fiaschi a fine di usarlo e rimboccarlo. Dopo venti giorni circa si può rimboccare di nuovo e così continuare per intervalli la rimboccatura insino a che non vi sia più vino da immettere. Con tutto ciò il tempo indicato per la svinatura, non è di rigore. Esso era da accennare solamente per far conoscere quando la fermentazione venga ad essere compiuta. Ma si può svinare ancora dopo i primi quindici giorni: anzi qualunque volta si abbia a rimboccare ed anche prima, avvisando peraltro di astenersene quando il vino bolle rumoreggiando. Il che però non farebbe che deporre più feccia nel vaso dove fosse trasportato.

(1) Chi volesse prendere cognizione e provvedersi della macchina in discorso, può rivolgersi al Sig. Fagandini Antonio falegname in Parma nel Borgo delle Grazie al n. 7 il quale vi fece qualche modificazione”⁴⁵.

Nell'agosto del 1863, Camillo Pariset, cinquantanovenne custode del Teatro Regio di Parma, pubblicò un manifesto di associazione, corredato da scheda di sottoscrizione, volto a reperire associati al fine di sostenere le spese per una pubblicazione [Illustrazioni 4-5], nella quale avrebbe illustrato il suo: “Metodo pratico e facile di fabbricare il vino mediante la macchina enopea,[...] ovvero l'arte di trarre dall'uva una maggiore quantità di vino buono, cioè alcoolico, fragrante, di vigoroso colore e di lunga durata”⁴⁶. Pariset si avvalse di due autorevoli testimonianze per avvalorare il suo metodo di produrre il vino: “[...] stimo cosa assai grata e persuasiva di fare conoscere al lettore le opinioni di due squisite e gentili celebrità, emesse sulla bontà del mentovato metodo: l'una si è il preclarissimo nostro, non mai abbastanza compianto Professore Tommasini, e l'altra il francese Sig. Bracconot [...]”⁴⁷. Pariset sottolineava anche un aspetto del suo metodo di fare il vino: “[...] [la] nuova maniera di fare il vino, diversa affatto ed assolutamente isolata da tutti gli altri ritrovati, non meno che dalle lettere Enologiche stampate coi tipi Ferrari nel 1845. Palesato il mio metodo a molte persone che io presumevo avessero dovuto abbracciarlo, le vidi indietreggiare alla vista del quadro spaventevole ch'esse si erano fatto della spesa di riduzione del materiale destinato alla fabbricazione del vino, senza considerare che nel principio d'una innovazione qualunque, v'ha sempre un momento d'imbarazzo, ma che s supera con la volontà. D'altra parte, si sa bene che per avere cose ben fatte, bisogna spendere di più, ma nel caso presente il sacrificio pecuniario a cui può dare luogo la nuova foggia di fare il vino, sarà largamente compensato dall'utile che se ne conseguirà [...]”⁴⁸. Pariset infine fece riferimento ad una relazione d'una commissione di professori “della facoltà Medico-Farmaceutico-Enologica di Parma e membri del congresso Scientifico Italiano nel 1845, non che d'un modo da osservarsi nella preparazione del Sidro”⁴⁹.

Le schede di sottoscrizione al progetto di Pariset, dovevano essere a lui indirizzate, presso il Teatro Regio di Parma.

⁴⁵ Id.

⁴⁶ CAMILLO PARISET, *Metodo pratico e facile di fabbricare il vino*, Parma, 1863, s. i.

⁴⁷ Id. p. 2.

⁴⁸ Id. pp. 2-3.

⁴⁹ Id. p. 3.

Occasionalmente, il Teatro Regio di Parma, elegante tempio della musica del teatro, nel corso degli anni nei quali ne fu custode Pariset, divenne luogo di cultura enologica: oltre a punto di raccolta delle adesioni da parte dei cittadini interessati alla sottoscrizione sopraddeata; Pariset, membro corrispondente della Reale Commissione Enologica, nel 1864, egli inviò una richiesta alla Commissione direttrice del teatro, nella quale si chiedeva se, nel corso del periodo nel quale non vi erano rappresentazioni serali in teatro, egli avrebbe potuto completare alcuni studi pratici di viticoltura recandosi presso la sua vicina campagna⁵⁰. Nel corso degli anni precedenti, dal febbraio 1857 al dicembre 1859, Pariset presentò diverse istanze alla Commissione direttiva del Regio riguardanti questioni economiche e di lavoro, fra le quali figurava la richiesta di ampliare i rustici assegnati per cantina al suo alloggio⁵¹.

Ma chi è il parmigiano Camillo Pariset, dal cognome di chiare origini francesi⁵², produttore di vino, studioso della vinificazione e della tecnologia necessaria per attuarla nel miglior modo possibile, che nel 1838 scriveva alla *Gazzetta di Parma* illustrando brevemente due sue macchinette enologiche, rispettivamente: per la pigiatura dell'uva e per la fermentazione del mosto e nel 1841 sulla rivista parmigiana *Il Facchino*, egli spiegava il suo metodo di vinificazione ed invitava i lettori dell'articolo, all'acquisto del vino in bottiglie o a brente presso lo stesso produttore. Nel 1845 in un opuscolo dal titolo Lettere enologiche a cura dell'ingegner Pasetti e dal produttore di vini Alessandri, Pariset, era da quest'ultimo citato ripetutamente come una sorta di massimo esperto della vinificazione. A sua volta, Pariset citò nel suo manifesto d'associazione precedentemente menzionato, quali testimoni scientificamente inattaccabili del suo metodo di vinificazione: il grande professore universitario, il medico Giacomo Tommasini (1768-1846), parmigiano noto in tutta Europa, (nel corso della sua carriera curò, Letizia, la madre di Napoleone e i reali inglesi) e il famoso chimico e farmacista francese Henri Braconnot (1780-1855). Infine, come visto precedentemente, le schede di sottoscrizione del suo progetto editoriale andavano consegnate presso il Teatro Regio, il motivo era che dal 1857, Camillo Pariset, era il custode del medesimo teatro⁵³. A proposito della macchina enopea, e della commissione scientifica chiamata nel settembre 1845 a testare la validità del metodo Pariset è noto, che tale commissione era composta da sei professori

⁵⁰ Casa della Musica, Parma, Archivio storico del Teatro Regio di Parma, carteggio b 55, fasc. II, 1864.

⁵¹ ROBERTA CRISTOFORI, (a cura), *Inventario dell'Archivio storico del Teatro Regio 1816-1859*. Parma, Step, 1992, p. 463.

⁵² I genitori di Camillo Pariset: Joseph Thomas Hubert (1772-1815) e Marie Antoniette Lazary erano rispettivamente originari di Senones, comune francese situato nel dipartimento dei Vosgi e di Parma (Maria Lazzari). Joseph era un capo squadrone del terzo reggimento dei cacciatori a cavallo (cavalleria leggera) dell'esercito di Napoleone, corrispondente al tempo, al grado di maggiore. Il grado di *chef d'escadron* di Joseph è specificato chiaramente nel documento di morte del figlio Napoleone, che visse un solo anno, risalente al 1812 (Archivio di Stato di Parma, Registro dei morti, 19.02.1812 atto n.267). Joseph, nato il 3.11.1772, morì a 43 anni il 15.11.1815. Camillo nacque il 22.02.1804 (gw.geneanet.org URL consultato il 29.01.2025). Sorella di Camillo era Amalia (Archivio di Stato di Parma, Registro decennale dei morti 1866-1875, atto n.1690 del 1868). Egli sposerà la piacentina Giuseppa, figlia di un militare insignito della croce di ferro, giacobino, carbonaro: il capitano Fabio Calamini. Nel 1840 la famiglia Pariset abitava in Borgo Riolo, ora Via Cairoli a Parma, Camillo era commesso-negoziante; il 1° aprile di quell'anno nacque il figlio Fabio (Archivio di Stato di Parma, Registro dei nati 1840, atto n. 366). Fabio fu volontario alla seconda guerra d'indipendenza nei bersaglieri ("Palatina", n.13, a. IV, Gennaio-Marzo 1960, pp.3-29). Il bersagliere Fabio Pariset morì ad Atella (Potenza) il 13 luglio 1864 per mano dei briganti. (Giordano Bruno GUERRI, *Il sangue del sud*. Milano, Mondadori, 2020). Nel 1848 alla famiglia Pariset dimorante in strada San Francesco n. 33, nacque Pio Carlo Alberto Giuseppe (Archivio di Stato di Parma, Registro dei nati, 16.03.1848 atto del 21.03.1848). Evidentemente Camillo manifestava piuttosto chiaramente il suo pensiero politico. Il 3 agosto del 1870 a Busseto, il ventiduenne maestro delle scuole elementari Pio Carlo sposerà Luigia Antonietti (Archivio di Stato di Parma, Registro dei matrimoni, Busseto, 1870). L'anno precedente era deceduta Giuseppa Calamini, la moglie di Camillo (Archivio di Stato di Parma, Registro dei morti, 1869). Sorelle di Pio Carlo e Fabio erano: Virginia, Maria Teresa ed Elisabetta (rispettivamente: Archivio di Stato di Parma, Registro decennale dei morti m. 1.12.1843; id.1866; Registro dei nati, 1853). Figli di Pio Carlo e Luisa Antonietti erano Camillo Pariset (1876-1941) e Ambrogio (1884-1942). (ROBERTO LASAGNI, *Dizionario Biografico dei Parmigiani*. Parma, PPS, 1999, vol. III, pp. 797-799).

⁵³ "Almanacco di Corte per l'anno 1858", Parma, Tipografia Reale, 1858, p.193.

scelti dall'illustre medico e docente universitario, professor Giacomo Tommasini⁵⁴. Il compito della Commissione era quello di esprimere un parere in merito al metodo di vinificazione sperimentato da Camillo Pariset nella cantina dell'Ospedale Civile e sulla qualità del vino ottenuto applicando tale metodo. Il 13 gennaio 1845 la Commissione, insieme al vicepresidente degli Ospizi Civili, al Farmacista capo, alla Magazziniera, suor Anna e a Pariset osservarono attentamente la questione: *"Si è prima esaminato diligentemente l'Apparecchio consistente in due botti comunicanti con una terza (interposta fra esse) per mezzo di due tubi di latta, i quali pescano nelle botti laterali fino al centro, e nella parte superiore a cocchiame finiscono in una specie di pevera guarentita nell'alto da una Valvola. Le due botti laterali furono usate per ripiego, giacché l'Apparecchio Pariset non ha che un tino o una botte comunicante con un'altra di capacità sei volte minore"*⁵⁵. Dalle botti laterali la commissione spillò il vino e lo assaggiò trovandolo: limpido, colorito di grato sapore ed odore. Fu quindi confrontato con quello ottenuto con il sistema comune che fu riconosciuto più colorato, meno vigoroso, meno limpido e alquanto aspreto. Il maggior colore era dovuto alla presenza di sedimento non ancora depositatosi, inoltre questo aveva la metà della gradazione di quello ottenuto col metodo Pariset. L'uva proveniva dal territorio di Guastalla ed era giunta a Parma il 9 ottobre del 1844, fu pigiata con il pigiatore a cilindri e divisa in due porzioni uguali, versata nelle due botti dell'apparecchio di Pariset, aggiungendovi acqua; mentre fu aggiunto mosto ed acqua per l'altro metodo". *Nella fermentazione per lo sviluppo del gaz acido carbonico, e l'alzamento della temperatura, il mosto è forzato a salire nella pevera, donde passa in una quantità non maggiore del sesto: e per mezzo dei tubi suddetti nella botte mediana donde si trae e si riversa nelle laterali. Il 24 Novembre si fece l'ultimo riversamento del vino dalla botte mezzana nelle due laterali, e così 45 dì dopo la pigiatura. E il vino bollito secondo l'uso comune fu tratto dal tino dopo 14 giorni, e versato nelle botti [...]"*. Per motivi vari non si riuscì a confrontare la resa delle quantità di vino ottenuto dai due metodi ma: *"Ritiene però la Commissione, e basta il buon senso a comprenderlo, che il Metodo Pariset deve rendere maggiore quantità di vino, perché togliendo il contatto dell'aria, previene l'evaporazione, e per altro motivo, che il vino tratto dall'Apparecchio e quale debb'essere; si chiude nelle botti e non v'ha evaporazione ulteriore né sedimento"*⁵⁶.

Le conclusioni della Commissione riguardanti il metodo Pariset sono riassunte in sette punti:

- "1) La separazione dei raspi dal mosto sfugge l'inconveniente che nella fermentazione si discioglie nel liquido l'acido tannico e il tartaro (proveniente dai raspi) che danno lo stiptico e l'aspro al vino.*
- 2) La botte si mantiene sempre piena o quasi piena, subentrando al vino che esce dall'alto il gaz acido carbonico, e le parti solide rimangono costantemente tuffate nel liquido; ciò che dà luogo al più facile e maggiore sviluppo e fusione degli elementi tutti che concorrono nel fenomeno della fermentazione a formare il buon vino.*
- 3) Questo metodo mantiene costantemente il mosto lungi dal contatto dell'aria, e quindi impedisce la evaporazione, cioè la dispersione dell'alcool, il quale per altra parte si aumenta per la prolungata fermentazione la quale suol durare circa tre mesi [...].*
- 4) Quantunque sia opinione di Enologi che la sostanza aromatica, qualificata Etere enantico, bouquet dai Francesi, e abboccato dai Toscani si formi principalmente nelle botti, tuttavia esso comincerebbe nella fermentazione, e quella qualunque quantità non si sparge nell'atmosfera.*
- 5) Lo stesso impedito contatto dell'aria preserva il vino dall'acidificazione prodotta, come tutti sanno, dalla combinazione dell'ossigeno colla massa del vino, sia nel tempo della fermentazione,*

⁵⁴ CAMILLO PARISET, *Metodo teorico. pratico di fare il vino*. Parma, Michele Adorni, 1876. La relazione: pp. 29-32.

Don Celestino Guareschi, Prof. Ferdinando Venturini, Prof. sostituto Vincenzo Vighi, Prof. And Piroli, (membri della sezione medica e farmaceutica del Protomedicato (il Protomedico era Tommasini); l'avv. Ferdinando Maestri (patriota perseguitato, sposò Adelaide, figlia di Tommasini ed Antonietta Ferroni; erano amici di Giacomo Leopardi) e Luigi Musiari erano i membri della Commissione Enologica del Congresso Scientifico Italiano.

⁵⁵ Id. p. 29.

⁵⁶ Id.

sia dopo. Né si opponesse che nei riversamenti del vino dalla botte di mezzo nelle altre due, il vino stesso si pone a contatto con l'aria; giacché quel momentaneo contatto non nuoce per l'una parte, e giova per l'altra a rianimare la fermentazione.

6) col prefato metodo si ha la certezza del momento in cui la fermentazione è terminata, e il vino è, nel suo essere perfetto. Vantaggio notevolissimo che i metodi conosciuti non hanno, poiché esso garantisce il vino scevro da quegli elementi eterogenei, che lo guastano e lo inacidiscono, e così depurato è atto a servire all'uso a cui è destinato.

7) il vino così depurato e condotto al termine della sua perfezione, che nel saggio si è riconosciuto limpido, vigoroso e di buon sapore, si reputa sano e da potere servire agli infermi si tosto egli è spillato. È chiaro che il metodo comune non ha i vantaggi di sopra mostrati, e incontra difetti che l'altro metodo schiva o previene. Il metodo Pariset si avvantaggia pure del celebre metodo di Madamigella Gervais, poiché questo non avvisa del momento in che termina la fermentazione, non toglie i raspi dal mosto, e non tiene in immersione gli involucri dell'uva durante la fermentazione medesima; ciò che comunica, come si è detto, dell'asprezza al vino. Il metodo di questa illustre Enologa dà questi vantaggi, secondo il Tenard (*Traité de chimie élémentaire*, 1836 Tome 2 p.321) cioè di preservare il mosto dal contatto dell'aria, di prevenire la fermentazione d'un poco d'aceto, non che il raffreddamento troppo rapido del tino, alla parte superiore. Il che tutto si ottiene pure col metodo Pariset, il quale inoltre si raccomanda per le considerazioni sopra esposte. Il metodo Pariset è pure commendevole per la sua semplicità. Dalle quali cose risulta che merita di essere preferito non solo al metodo comune (che non merita neanche quel nome) ma allo stesso metodo di Madamigella Gervais. Tale è l'unanime parere della Commissione”⁵⁷.

Nel 1876, il settantaduenne Camillo Pariset, membro corrispondente della R. Commissione Enologica Italiana, pubblicò la monografia: *Metodo teorico pratico di fare il vino col sistema dei vasi serrati, encomiato dal comitato Ampelografico di Roma, da S.E. il ministro dell'agricoltura e commercio, e da una Commissione scientifica, chimica, farmaceutica, enologica, la quale ne riconobbe tutti i vantaggi*⁵⁸. Ma prima di entrare in merito al saggio di carattere enologico di Pariset, domandiamoci se agli inizi degli anni '80 del XIX secolo, secondo i vari enologi, la fermentazione del mosto era preferibile avvenisse a vasi chiusi oppure a vasi aperti. A tal fine valga quanto riportava Ottavio Ottavi sul manuale *Il vino da pasto e da commercio*⁵⁹: “I partigiani dei vasi chiusi, Dandolo, Selmi, Martin di Montrabech, Maumené, Lenoir, Lomeni, Pirovano, Ricasoli, Vergnette- Lamotte, Béchamp, Chaptal, Rozier, Vassali, Luparia, dicono che per essi si conseguono i seguenti notevoli vantaggi:

1° Fermentazione regolarissima, evitandosi i cambiamenti di temperatura nella massa che fermenta.

2° Notabile diminuzione di acidità delle vinacce e quasi impossibilità che si dissecchino alla superficie o contraggano principi di acetificazione.

3° Evaporazione di liquidi quasi nulla, o sommamente minore che quando il tino è scoperto; si dice infatti che dai tini aperti disperdasi vapore alcolico ed aromatico trascinato fuori dai fluidi aeriformi, e specialmente dall'acido carbonico, che si sviluppano durante il moto fermentativo. Il Martin dice che nei vini fabbricati a tini chiusi dai quali si è tenuta lontana la presenza dell'aria, si ha una sensibilissima diminuzione delle materie organiche in sospensione e nocive e si aumenta il colore, il brillante, l'abboccato e la limpidezza del vino, il quale riesce anche più ricco in alcool. Così, per evitare la dispersione dei vapori alcolici ed aromatici suddetti, ed anche per impedire il contatto dell'aria col mosto che fermenta, si sono ideati varii apparecchi: il più semplice è una specie di sifone che, capovolto ed immerso per un braccio in un vaso pieno d'acqua, comunica coll'altro tino: oppure il notissimo tubo ricurvo di latta contenente acqua, od anche infine la

⁵⁷ Id. pp. 31-32.

⁵⁸ CAMILLO PARISSET, *Metodo teorico pratico*..., cit.

⁵⁹ OTTAVIO OTTAVI, *Il vino da pasto e da commercio*, quinta edizione. Casale, Tipografia Sociale del Monferrato, 1875.

vescica di bue o di vitello, immessa in un pezzo di canna lungo un palmo il quale assicurasi con mastice in mezzo al cocchiame. Con questi apparecchi però non si raggiunge, secondo me, non mai il primo, poiché la perdita non si evita per nulla in quanto all'alcool; infatti, il dottissimo Humboldt ha dimostrato che il gaz acido carbonico trascina nelle sue bolle piccole porzioni dell'alcool; or quel gaz, gorgogli nell'acqua o passi traverso i pori d'una vescica dilatata, il vapore alcolico lo trascina pur sempre via dal vino. Io ho adoperato per vari anni la vescica, ma ho finito per abbandonarla, perché precisamente inutile, in quanto alla perdita degli eteri, è un errore grave il credervi, dal momento che si sa essere l'etere enantico pochissimo volatile o trovasi esso in minime proporzioni nel mosto fermentante. Pollacci ed altri non vogliono la chiusura ermetica del tino, ma una chiusura imperfetta sufficiente ad impedire che si stabiliscano delle correnti d'aria capaci di rompere lo strato di acido carbonico. Per essi la chiusura ermetica sarebbe, non foss'altro dispendiosa e quasi inutile, poiché anche a vaso aperto le perdite suddette, per l'evaporazione di liquidi, si ridurrebbero a pochissima cosa, lasciando allo scoperto le vinacce. Dal canto nostro crediamo pure che la chiusura ermetica sia inutile: utilissima invece la copertura del tino, foss'anche con un semplice lenzuolo, a condizione però che si tengano immerse nel mosto le vinacce a mezzo di traverse di legno incrociolate forzatamente entro il vaso: senza di ciò sollevandosi il cappello, verrebbe spostato lo strato d'acido carbonico testé accennato, trattandosi di fermentazione in botti, basterà – e le sperienze di parecchi anni mi autorizzano a dirlo – applicare sul cocchiame il coperchio, senza fissarvelo ermeticamente. Se alcuno però volesse sperimentare la chiusura completa, avverta di non praticarla quando la fermentazione è iniziata: sta bene che coll'ammotatura si è già introdotta nel mosto tant'aria che basterebbe (e basta infatti) a farlo fermentare anche se si chiudesse il vaso appena terminato di riempirlo, ma si avrebbe in tal caso una fermentazione lenta e poco energica. Non dico nulla della chiusura delle botti coi tappi idraulici, perché li ritengo poco utili; del rimanente tutti sapranno che sono semplicissimi congegni ove l'acido carbonico del tino in fermentazione va a gorgogliare nell'acqua per poscia disperdersi: così il vaso rimane chiuso. Non parlo neppure di taluni altri metodi per chiudere le botti fermentanti, perocché non ve n'ha alcun bisogno. Seguendo il descritto sistema, si ottengono ottimi risultati senza tanti impicci.⁶⁰ Il sistema di fare il vino coi vasi chiusi è spiegato nella prima parte della pubblicazione di Pariset risalente al 1876: Metodo teorico pratico di fare il vino⁶¹. L'autore, dopo aver osservato che l'uso di tale tecnica non era una novità assoluta, ma già settant'anni prima, il conte senatore Chaptal ne aveva illustrato i pregi fornendo anche suggerimenti pratici ai produttori di vino ed agli enologi: “Se noi osserviamo attentamente quanto avviene in una botte piena d'uva pigiata, noi vediamo che la materia in essa contenuta, starà per un tempo, più o meno lungo, in uno stato direbbesi d'immobilità; a poco a poco accade un movimento interno accompagnato da una specie di gorgoglio, che, di tratto in tratto, si rende più forte, e, prolungato, è segno precursore d'uno svolgimento istantaneo di gaz, che viene a sprigionarsi al foro del cocchiame e che per la sua azione, si estende ben tosto a tutta la massa, la quale, subendo la pronta ed inevitabile attività del fermento, produce una queta ebollizione. La fermentazione in cotesti vasi si sviluppa lentamente e non si compie che dopo un tempo lunghissimo. Si regola vantaggiosamente tenendo in comunicazione l'interno del vaso fermentante col di fuori”⁶². Pariset precisava che il luogo più idoneo per la produzione del vino era la cantina, in quanto è più facile mantenere una temperatura costante. Per quanto riguarda i vasi vinari, egli così si esprimeva: “I vasi dei quali ci possiamo servire per la fermentazione, possono essere dei tini di qualsiasi capacità, chiusi da coperchio caprugginato, portante nel centro un'apertura rotonda per l'introduzione dell'uva con un portello a qualche distanza del foro della spina chiusa, dal quale si estraggono le vinacce dopo la svinatura. Ma si deve dare la preferenza alle botti a portello (1), che si possono adoperare ritte o

⁶⁰ Id. pp. 250-253.

⁶¹ CAMILLO PARISET, *Metodo teorico...*, op.cit.

⁶² Id. pp. 7-8.

coricate a tenore della loro struttura. All'epoca della vendemmia sono inoperosi i tini e spesso soffrono; si conservano al contrario e acquistano pregio fermentandovi le uve"⁶³. Nella nota (1) del testo di Pariset si descriveva minuziosamente le caratteristiche costruttive delle botti: "Sul fondo della botte, e alla distanza poco meno che di 1/3 dal buco della spina chiusa, sarà praticata un'apertura quadrilunga del diametro opportunamente regolato a norma dell'ampiezza del vaso e che servirà all'uopo per effettuare la pulizia e levare dalla botte le vinacce dopo la svinatura. I lembi dovranno essere sensibilmente tagliati a scarpa internamente e chiudersi nell'apertura con portello, il quale porterà a ciascun degli angoli una vite di ferro, a testa quadrata, ivi solamente assicurata ed incassata: il verme sporgerà poco più di 12 centimetri dal portello stesso. Il portello altresì, a maggiore forza, avrà nel di sotto Madieri fissi o traverse di legno, nelle quali siano conficcate le viti suddette, la cui testa viene ricoperta da pezzetto di legno. I lembi di questo portello dovranno essere essi pure sensibilmente tagliati a scarpa, ma in senso opposto a quelli dell'apertura, in guisa che introdotto questo portello nell'apertura stessa, ad assicurarlo, s'introdurranno i vermi delle quattro viti in quattro corrispondenti fori aperti in due Madieri, o regoli movibili, i quali saranno alquanto più lunghi dell'apertura. Il tutto poi si rassoderà mediante quattro corrispondenti chiocciole, che girando tirino a sé il portello e si fermeranno sovra laminette di ferro sul piano dei Madieri, e chiuderanno esattamente l'apertura"⁶⁴. Una volta che l'uva è giunta in cantina viene pigiata "[...] col mezzo di una grata di vimini, se ne separa dal mosto il graspo, il quale danneggia più che non giova[...], e si versa nelle botti che si avrà l'avvertenza di ben nettare"⁶⁵. Pariset, riguardo al sistema di pigiatura più comune, così si esprimeva: "Il modo di pigiare le uve varia non solo nei singoli paesi, ma ancora altrimenti operano gli abitanti d'una medesima borgata. Nella nostra provincia si ammassa coi piedi nudi, metodo questo da proscrivere addirittura; prima perché non solo è immondo, ma molti granelli rimangono nel mosto e aumentano il volume del cappello, ritenendo altrettanto liquido che va perduto fra le vinacce. Nei paesi viticoli però, ove l'enologia ha fatti maggiori progressi, ai metodi indicati si sono sostituite delle macchine, che, schiacciano in un modo più completo di quello, che si fa coi piedi. Una di cotali macchine fu da noi perfezionata sin dal 1845, in guisa da evitare gli inconvenienti, che essa presentava. Ora, nella nostra macchina si possono avvicinare due cilindri a norma della grossezza dei grappoli ed effettuare uno schiacciamento più completo, e una diligente mondatura dell'uva, nulla si ha a temere per la conservabilità del vino"⁶⁶. L'autore prosegue descrivendo le fasi successive alla pigiatura: "Le botti si devono riempire sino in cima, nel minore tempo possibile, procurando al mosto una scorrevolezza o una densità conveniente [...]. Impiegandovi un tempo troppo lungo, si va incontro al grave inconveniente di avere una serie successiva di fermentazioni, che, appunto per essere successive, sono tutte imperfette, una parte della massa ha già fermentato, quando appena incomincia la fermentazione dell'altra. Si colloca l'apparecchio, che verrà sodamente assicurato nel foro del cocchiume e si prosegue oltre. Tutta la questione principale relativa al modo di fare vino, si racchiude nelle suddette disposizioni e nelle altre operazioni concomitanti al chiudi mento dei vasi. L'operazione può essere estesa o ristretta a quella quantità d'uva, che si vorrà sottoporre alla fermentazione, impiegando uno o più vasi. L'apparato (fig.1), [...] consiste in sette botti della capacità ciascuna di 25 ettolitri. Sei si riempiono affatto di mosto e la settima viene collocata in mezzo sulla stessa linea. Compiuto il riempimento d'una, si passa alla seconda e così sino all'ultima. Per assicurarsi che non esista fiature di sorta, si versa nella macchina dal tubo, N°10, del mosto scevro di racimoli e di pellicole; se questo scorre senza incontrare intoppo, potete essere sicuro dell'operazione. Allorché la stagione è calda, il principio di tumefazione istantanea, che precede la fermentazione ne' suoi

⁶³ Id. p. 8, nota 1.

⁶⁴ Id.

⁶⁵ Id. p. 9.

⁶⁶ Id. nota 2.

fenomeni, cresce maggiormente, e, premendo le pellicole dell'uva contro le pareti dei vasi, forza il liquore a salire nel tamburo della macchina, donde è condotto con veicoli nella botte di mezzo nella misura di 1/6 e col progressivo deflusso delle altre botti, viene questa esattamente piena. Compiuto lo stravasamento, il vino, come si dirà più innanzi, viene levato e riservato nelle botti fermentanti. I tubi che servono a questo transito sono di latta e si allungano, o si accorciano, a norma del bisogno, con tubi di aggiunta, osservando che serrino nelle giunture ed imbocchino il beccuccio dell'apparecchio, da un lato, e dall'altra estremità s'investano nel pertugio del cocchiame della botte medesima. [...] Il diametro di questi tubi sarà dai 2 ai 3 centimetri, più o meno, secondo l'ampiezza della botte e dell'apparecchio o del mosto ivi contenuto (4). Bisogna avere un poco di accortezza in chi dirige e osservare bene alla densità del mosto, al caldo o al freddo della stagione onde regolare ogni cosa a modo"⁶⁷. La nota (4) del testo di Pariset suggerisce, al fine di evitare qualsiasi sinistro di usare l'avvertenza: "[...] di operare un forellino nella parte superiore del vaso, che serve a raccogliere il liquido tramandato dalla fermentazione, tra i due cerchi di testa del vaso stesso, che si chiuderà con zipolo, dopo effettuato il passaggio del liquido"⁶⁸. Pariset, riporta a questo punto interessanti note di carattere storico, con ampia citazione di autori greci e romani ed utili suggerimenti di carattere pratico, per svolgere al meglio il processo di vinificazione. Sono note di antica enologia che meritano di essere lette con attenzione e curiosità, e soltanto per non dilungarmi eccessivamente, non le riporto nella presente ricerca. Fondamentale è l'osservazione sulle caratteristiche dei vini italiani prodotti al tempo di Pariset: "I vini italiani sono generalmente biasimati dagli stranieri, per essere troppo dolci e per la loro troppa acidità, che li rende duri, aspri, sgradevoli, indigesti, tali difetti derivano principalmente da' grapi, dal tartaro, dalla mucillagine dal modo scorretto di fabbricazione, da cui la deteriorazione loro deriva"⁶⁹. Nelle pagine successive, Pariset punterà il dito sulle scorrette pratiche di adulterazione dei vini da parte dei produttori italiani: "Le sane pratiche si postergano dai più. La riputazione dei nostri vini in vece di ottenere credito all'estero corre pur troppo il rischio di venire rovinata per l'uso inconsiderato che si fanno d'acidi e di artificiali dannose mescolanze, cui è malagevole riconoscere la natura stessa di cotesti vini, e toglie loro quella specialità di gusto e d'aroma, che forma il pregio naturale d'ogni vino. L'acido tartarico, a modo d'esempio sarebbe uno dei siffatti componenti di cui si fa uso in oggi senza molti riguardi, e mediante il quale si può comunicare al vino qualità assolutamente delinquenti, appunto perché molti ignorano tutte le precauzioni, che esigono per discioglierlo, prima di mescolarlo al prodotto vinoso. L'acido tartarico si adopera per nascondere un difetto o prevenire il più lieve indizio d'alterazione, che si manifesta nel vino"⁷⁰. Dopo le osservazioni di carattere storico ed i suggerimenti pratici, Pariset riprende la descrizione del suo sistema di vinificazione: "Nella fermentazione, [...] per lo sviluppo dell'acido carbonico e l'alzata temperatura, il mosto è forzato a salire nell'apparecchio, passa nel recipiente vuoto, donde si trae e si riversa nelle botti fermentanti. Le botti comunicando tutte insieme col mezzo dei veicoli, si mantengono sempre piene, subentrando al vino, che esce dall'alto, il gaz acido carbonico, dopo essersi scaricato nell'acqua saturata d'alcool nell'alto della macchina e le pellicole delle uve rimangono costantemente tuffate nel liquido, ciò che dà luogo alla più facile e maggiore fusione e sviluppo degli elementi tutti, che concorrono nel fenomeno della fermentazione lenta a rendere il vino buono. Si raccomanda di eliminare il graso dal mosto per evitare l'inconveniente che nella fermentazione si scioglia nel liquido l'acido tannico e il tartaro provenienti da essi, e dà lo stiptico e l'aspro al vino [...]. Questo metodo mantiene costantemente il mosto lungi dal contatto dell'aria [...] e quindi impedisce la evaporazione e la dispersione dell'alcool, il quale peraltro si aumenta per la prolungata fermentazione, il che permette di allungarlo coll'acqua crescendone la qualità in

⁶⁷ Id. pp. 9-11.

⁶⁸ Id. p. 11, nota 4.

⁶⁹ Id. p. 19, nota 1.

⁷⁰ Id. p. 25.

proporzione. [...]. Né si opponga che nei riversamenti, o rinvature fermentative, e così possiamo esprimerci, che si fanno col vino, che si leva dalla botte di travaso, ad intervallo graduati, però non maggiori di tre, il vino si metta a contatto dell'aria giacché quell'istantaneo contatto, anziché nuocere, giova a rinforzare la fermentazione. Colle preaccennate rinvature, la fermentazione è lungi dall'essere terminata"⁷¹. Pariset si sofferma sulle rinvature fermentative "[...] mediante le quali la fermentazione compie regolarmente tutti i proprj stadi, perché non è disturbata da tramestj sempre dannosi, e perché l'ossigeno rimesso è un complemento indispensabile, che dà luogo alle successive modificazioni, che accadono e che riguardare si possono come una vera coobazione, che perfeziona l'opera e determina il momento di levare il vino dal tino; momento che varia dagli 80 e 90 giorni da quello della pigiatura (1)"⁷². Pariset nella nota (1) precisa: "I vasi i cui apparati non hanno un chiudimento esatto, non si riempiono di mosto che per 5/6; la parte rimanente vuota serve all'ascesa del cappello, senza che ne verrebbe uno stravaso del liquido, che andrebbe perduto. L'acido carbonico non si sprigiona che in parte da cotesti vasi, l'altra rimanendo fra gli interstizi dei corpi solidi stipati alla superficie del liquido, avendo un peso specifico maggiore di quello dell'aria, chiude l'accesso all'aria esterna, e paralizza la fermentazione, disturba la fusione regolare dello zucchero; ne consegue da ciò che il vino manca d'una parte della sua forza integrante e del suo colore"⁷³. Siamo così giunti al termine del processo di vinificazione: "Una condizione da avvertire si è che il tempo assegnato, che il vino debba rimanere nel tino, non è di stretta norma, e non permette una fermentazione di rigore; ciò era soltanto da accennare per far conoscere quando la fermentazione venga ad essere ultimata, e col proposto metodo, rimane sempre in facoltà dell'operatore di svinare, quantunque non si possa reputare formato il vino, se non dopo effettuate tutte le rinvature, alle quali si deve altresì attribuire la conservazione delle vinacce. Vantaggi notevolissimi, che non presentano gli altri metodi sin qui conosciuti. Di più garantisce il vino scevro da quegli elementi, che lo guastano; e fermentato in cotesta guisa, acquista tutta la sua perfezione (2). Ultimata la fermentazione, il vino non può più acquistare cosa alcuna; però il contatto troppo prolungato del vino colle vinacce altererebbe la delicatezza di certi vini fini di gusto prelibato"⁷⁴. Nella nota (2), Pariset specifica che il vino dopo essere stato levato dal tino, può essere bevuto subito, imbottigliato o infiascato, lo stesso vino non soffre se si ritarda la svinatura, purché sia eliminato totalmente dal mosto il graso. Prosegue Pariset, elogiando il suo metodo di vinificazione ivi descritto: "Questo metodo tanto diverso dagli altri presenta altri vantaggi: si evita il travaso, operazione che è sempre pregiudizievole al vino. [...] potete svinare tutto, o parte, del vostro vino, da una botte senza tema pel rimanente. [...] Il vino, così depurato e condotto al termine della sua perfezione, è più profumato e ha un sapore più gustoso degli altri, per non essere come questi improntati d'acidità e di ruvidezza proveniente, come si è detto dai graspi. Prima di tutto questi vini per la loro nitidezza, chiarezza e colore, indicano che sono completamente fermentati"⁷⁵. Successivamente alla levata del vino dalle botti, si possono torchiare le vinacce aggiungendovi acqua (meglio calda) nella misura di ¼ del vino ottenuto dalle vinacce inzuppate dal medesimo: "Le vinacce, prive del graso, non hanno sofferte alterazioni di sorta, e il vino, che se ne ritrae, ha tre caratteri distinti, che non si verificano in quello a vasi aperti, e sono: colore, generosità e fragranza"⁷⁶. Pur di notevole interesse, per ragioni di spazio, tralascio i saggi suggerimenti di Pariset sull'ottenimento di un eccellente vino dalla torchiatura delle vinacce: "Il vino, che scola dal torchio, si conserva a parte, e si chiarifica col riposo naturale nello spazio d'un mese"⁷⁷. Pariset, infine, prima della minuta descrizione dell'apparecchio, che riporteremo di seguito

⁷¹ Id. pp.18-19.

⁷² Id. p. 20.

⁷³ Id. nota 1.

⁷⁴ Id. p. 20.

⁷⁵ Id. p. 21.

⁷⁶ Id. p. 22.

⁷⁷ Id.

e la relazione sul suo metodo di vinificazione, da parte di una commissione diretta dal professor Giacomo Tommasini risalente al 1845, precedentemente riportata; evidenzia i vantaggi che l'adozione del suo metodo apporterebbe alla produzione vinicola italiana: aumenterebbe la quantità di vino prodotta, la maggior qualità potrebbe indurre un apprezzamento dei nostri vini da parte dei compratori stranieri: *“Questa la ragione della grande importanza a cui ha diritto questo metodo, il quale, lo diciamo col massimo convincimento, sarà in avvenire tanto più pregiato, quanto oggi viene considerato con indifferentismo”*⁷⁸.

A tal proposito, Pariset, senza voler lanciare accuse al ministro dell'Industria e Commercio, osservava come, nel bilancio del ministero, non fossero stati stanziati i fondi necessari (200 lire) per sperimentare il suo metodo di vinificazione: *“Ma non suonano queste nostre parole come un rimprovero all'Onor. Ministro, tutt'altro! Esse annunciano solamente al dispiacere vivo di non avere noi potuto colla pratica eloquente degli esperimenti far risultare i vantaggi del nostro sistema pel quale concorda la teorica e la pratica”*⁷⁹.

Pariset, pubblicò successivamente un opuscolo [Illustrazione 6] di quindici pagine dal titolo: *Norme pratiche per confezionare bevande spiritose in surrogazione del vino naturale nelle annate di penuria dell'uva per l'economia delle famiglie meno agiate*⁸⁰. L'argomento trattato da Pariset nel suo opuscolo, pubblicato nell'agosto 1880, non riguardava direttamente la presente ricerca, anche se qualche riferimento ad essa è sempre possibile ricavarlo: *“Le vinacce d'uva, tratte dai vasi serrati [...] somministrano un ricco e abbondante prodotto, dopo la svinatura. È facile comprendere l'enorme differenza che passa tra queste vinacce, e quelle dei vasi aperti, abbandonati all'evaporazione ed al contatto dell'atmosfera, sicché la maggior parte di esse sono essiccate, acide o ammuffite. Le altre contengono ¼ di vino a norma della quantità levata direttamente dal tino, ond'è evidente che non ispremendo le dette vinacce, ma aggiungendo a queste, della frutta, come abbiamo indicato, diluita con una buona quantità d'acqua, e qualche porzione di zucchero, si otterrà un ottimo secondo vino da soddisfare con vantaggio all'economia domestica”*⁸¹. Pariset osservava come gli italiani, a differenza dei popoli nordici, non sfruttavano le possibilità di ottenere bevande alcoliche, partendo dalla fermentazione del frutto di piante diverse dalla vite: *“Il nostro secolo è ricco d'ogni qualità d'uva, abbondante ovunque di variate e squisite frutta, dalle quali si possono ricavare delle bevande economiche e spiritose. Se gli abitanti della campagna si persuadessero di questa inconfutabile verità, potrebbero utilizzare una grande porzione di frutti che lasciano sperdere o sprecare sotto i loro occhi. Nutriamo la più viva speranza che verrà il giorno in cui anche noi italiani ci occuperemo di questi prodotti, imitando le altre nazioni [...]”*⁸². L'autore riporta una serie di bevande alcoliche straniere ottenute dalla fermentazione di singoli prodotti: l'uva spina, il miele, il ribes nero, bianco, rosso, l'orzo, il frumento, il latte di cavalla, i ramoscelli d'abete (Elatena delle Montagne svizzere, o vino abietino), succo di mele, succo di pere, il luppolo con l'orzo, ...

Pariset citò un prodotto tipico della regione dalla quale provenivano i suoi genitori: *“Nei Vosges è molto diffusa nelle campagne una bevanda, alla quale gli abitanti danno un nome di Piquette e che preparano con ogni sorta di frutti selvatici [segue la descrizione delle fasi della preparazione della Piquette]”*⁸³. Anche per la produzione della Piquette valgono le norme viste per il processo di vinificazione, trattate nel corso di questa ricerca: *“Se invece si vuole utilizzare subito la frutta [nel caso non si usi frutta secca], la si tritura sotto la mola in piede, si diluisce poi con buona quantità d'acqua, versando il miscuglio nella botte che si chiude col nostro cocchiere idraulico fatto a*

⁷⁸ Id. p. 26.

⁷⁹ Id.

⁸⁰ CAMILLO PARISSET, *Norme pratiche per confezionare bevande spiritose in surrogazione del vino naturale nelle annate di penuria dell'uva per l'economia delle famiglie meno agiate*. Parma, Ferrari e Pellegrini, 1880.

⁸¹ Id. pp. 8-9.

⁸² Id. pp. 4-5.

⁸³ Id. p. 7.

*foggia di scodella, che dà campo all'uscita del gaz acido carbonico. A capo a due tre settimane si ha una eccellente bevanda che si può migliorare aggiungendo dentro la botte dello zucchero e dello spirito di vino*⁸⁴. Pariset continuò descrivendo il procedimento per ottenere il vino di mele cotogne, quello di albicocche, di ciliegie, di ribes nero, il vino dei poveri, composto da: ribes bianco e rosso, ciliegie piccole nere (senza *levare peduncolo e nocciolo*) ed infine quello ottenuto dalla fermentazione delle bacche di ginepro.

⁸⁴ Id. pp.7-8. *Pique* è il nome francese di una bevanda preparata con bacche di ginepro e mele selvatiche, usata nei Vosgi, da *piquant* che significa pungente, per il suo sapore. *Piquette* è il nome francese di una specie di vino leggero un poco acidulo (v. *Pique*), preparato per fermentazione con frutta matura e acqua detto da noi Vinello; dà questo nome ad una bevanda usata nei Vosgi. (FRANCOIS VICTOR MERAT DE VAUMARTOISE, *Dizionario universale di materia medica e di terapeutica generale* volume 2. Venezia, Girolamo, Tasso, 1837, p. 659).