

❧ Sparkle ❧

Since we now think of sparkling wine nearly exclusively in terms of Champagne and its imitations, it is easy to assume that wine didn't sparkle until the Champenois taught theirs to do so, and found bottles to put it in.

But there is in fact a quite separate tradition, far older and more generalized, which is what this excerpt is about. Such wines are called *vini raspati* (*vins râpés*, etc.), and since they far predate the introduction of commercial bottling, were never intended to be bottled. They are household wines, intended to provide a pleasant drink for daily use, which they could still do in restaurants today, if anyone cared to go the trouble to make them.

In a winegrowing district, it wouldn't even be much trouble, and depending on certain microbiological imponderables, might produce a very agreeable and lighthearted wine for many months after harvest. The idea, with innumerable variations / some of which Petronio discusses / was to take a clean barrel, remove the head, fill the barrel loosely with whole uncrushed grapes, fill the remaining space half with good older wine, half with fresh must, and close up the barrel. Once the initial fermentation was over, the barrel was kept tightly bunged, except when wine was drawn from it for use; each time that was done, the barrel was topped up with more wine (or even water) and re-bunged. So the only troubles here are that God is in the details, and that most of us haven't a clue how to remove and reset barrel heads. The second of these problems is solvable: several companies manufacture drums, and even barrels, with removable heads.

The excerpt itself is from Alessandro Petronio, *Dell Viver delli Romani et di Conservar la Sanità*, Rome, 1592, which is the Italian translation of the same author's *De victu Romanorum* of 1581. Petronio died in 1585, having practised medicine in Rome for more than 60 years. His translator, Basilio Paravicino, says it cost him more pain to translate the book than it would have taken to write an entire new one of his own; but this passage, at least, was worth the trouble. It is charming in itself; it tells us what a fad there was for sparkling wine in 16th-century Rome; and the author makes an earnest attempt to analyze why sparkling wine pleases us (and clearly him) quite as much as it does.

ETEMPO *ch'io tratti del vino chiamato raspato, ilquale il più delle volte si fa in due modi; il primo è, quando si mettono li (p. 72) grani d'uvua nera in una botte poco meno che piena, & dapoi se gli soprapone l'acqua; il secondo si fa, quando si mettono l'vve fino a meza la botte, ò incirca, & poi vi s'aggiunge ugual quantità di vino vecchio ottimo, & appresso un pochetto d'acqua, accioche più presto si faccia chiaro: la prima sorte è de' poveri, la seconda de' ricchi; ma l'vno & l'altro quanto più presto si scalda, & poi con ogni diligenza s'interrompe quel feruore, tanto più delicato riesce: ilche accade quando non si lascia bollire più d'un giorno, ò doi [sic], ò incirca. Et questo è insieme dolce, & salta & scintilla, il quale effetto è detto da alcuni brillare: & si sente che con suauità punge la lingua, come se si dicesse, che il vino fosse acuto per le molte scintille, che getta; le quali conditioni sono molto ricercate da quelli, che fanno professione di beuer bene, non solo in questa, ma in ogn'altra sorte di vino. Questo si fa dolce, perche quanto manco bolle, tanto più si fa simile al mosto, ilqual di sua natura è dolce. Salta poi in alto, perche quelli spirito focosi, che si sogliono consumare nel perfetto bollimento, che fa ordinariamente il vino, si trattengono dentro nella botte ben chiusa; & ancor che siano ben riscaldati, non trouano però luogo di poter uscire; ma poi quando il vino si caua, & che si mette in qualche vaso di vetro, come se si fossero aperte le porte, & rotto ogni cancello, manda in alto li spiriti suoi fina all'hora serrati, & quasi infuriati; & insieme getta all'estremità del vaso gran quantità di spuma piena di quelli spiriti focosi, li quali correndo & saltando quà & là, si scontrano l'un l'altro: & questo atto forse s'esprime con il vocabulo latino vibrare, ma volgarmente, & con corrotto vocabolo si dirà Brillare.*

Punge poi leggiermente la lingua, perche quelli medesimi spiriti, li quali fino all'hora sono stati serrati, & quasi come in riposo, salendo fuori con gran furia, sicome mordono gli occhi, così con la loro sottile sostanza, che è congiunta con una certa suauità, entrano all'intime parti dell'instrumento del gusto, & passando per tutta la lingua, la penetrano da ogni banda, & in certo modo dolcemente la fendono, & rappresentano una certa specie di prorito, & di pontura con gran diletatione. Onde per la sottile & penetrante sostantia del vino, congiunta con una dolcezza, ò che percuote con giocondità.

Il sapor suaue poi che per se stesso non porta altro che suauità, ma lo (p. 73) spirito del vino, con ilquale è accompagnato il sapore, nel saltar suo fuori con tant' impeto, & nel penetrar all' intime parti della lingua, causa quella mordacità: Talche si può dire ch'è dolce & grato, perche realmente il soggetto, nel quale è fondato, è di tal natura.

Ma poi è mordente, non perche sia grato & dolce, ma perche quello, in che è fondato, per l'estrema sottigliezza, & uehemenza del spirito, penetrando all'instrumento del gusto, presto lo diuide con sottilissime punture, che se ne uanno, & se ne uengono; & a questo modo il sapor suaue fa il suo effetto con suauità; ma lo spirito, come frenetico & impazzito, passando con furia nel corpo della lingua, la percote, la punge, & la morfica. Dalle quali cose si conosce chiaramente, che il sapore, che si chiama Piccante, non è acre, come molti pensano, nè agretto; poi che acri sono quelle cose (come dice Platone nel Timeo, ilqual Galeno imita nel primo de' semplici medicamenti) le quali applicate al calor della bocca, & da quella mollificate, & riscaldate, rendono quel caldo all' istessa bocca, & l'accendono, & con la loro leggierezza saliscono al capo, & à suoi sentimenti, & tagliano ciò che se gli fa incontro; ma questo sapore chiamato piccante, oltre che nè scalda, nè taglia, non solo non si mollifica dal calor della lingua, ma più presto in certo modo essicca l'istessa lingua. Però questo sapore non è quello, che punge, ma è la forza, & l'impeto dello spirito, con ilquale è condotto. Oltre di questo bisogna sapere, che & il uino, & il raspato non sogliono acquistar queste qualità, & massime di salir in alto, se non si riscalda facilmente, & parimente, poi c'hà incominciato a riscaldarsi, che non se gli leui ben presto questo riscaldamento: percioche quelle cose, che si lassano lungo tempo bollire, con la uehemenza, & durabilità di quel feruore, perdono ancora tutti li spiriti; ma quelle, che non si riscaldano mai, come fa il uino acquato, non potranno in modo alcuno salire in alto.

L'un & l'altro raspato tanto de' poueri, quanto de' ricchi, mentre che è di quell' anno, si può beuer senza danno; passato quel tempo, spesso è di danno, & quanto più è fresco, è tanto più diletteuole, & sano; & quanto più è vecchio, tanto più è cattiuo, & d'ingrato sapore: & la causa è perche essendo li grani dell' uua di sottile, & di grossa sostanza, la parte, che tocca la scorza, è più grossa, & il uino n'esce più tardi, & con più difficoltà; quella, che è lontana, è più sottile, & esce più facilmente, & più presto: nel principio adunque il succo sottile per la maggior parte domina, ma in successo di tempo domina il grosso; & quello è facilmente superato dalla natura per la sua sottigliezza; ma (p. 74) questo perche è più solido, & più difficile da risolvere, quando sale alla testa, è necessario che più lungo tempo, & con maggior pertinaccia vi si fermi, & che per l'augumento, che fa con li altri humori, distenda la membrane del ceruello, & che produca il dolor di testa. (pp. 71-4)