

Perché le bottiglie di vino sono da 0,75 l?

Le bottiglie di vino sono da **750 ml** e non da un litro. Da dove nasce questa specifica? Perché le bottiglie sono fatte così?

In questi tempi di nervosismo globale, un po' di leggerezza etilica è scaturita da sé, poiché forse non tutti sanno che:

la capacità di una bottiglia di vino è stata uniformata nel XIX secolo, e con l'andar del tempo, ne sono state date le più fantasiose spiegazioni, tra le quali, la più attendibile è stata la comodità nel trasporto. Un'altra ipotesi è collegata al peso. Nel passato invero, si riteneva che una bottiglia di vetro della capacità di 75 cl, una volta riempita col vino, toccasse il peso di **1 kg**. È un valore aggiunto in voga soprattutto nel XX secolo ma non è il principale.

La scelta dei 3/4 di litro è scaturita da necessità storico-economiche geografiche di astuti mercanti.

Nel XIX secolo, la **Francia** era il più rinomato Stato produttore ed esportatore di vini. Quelli provenienti da **Bordeaux** erano i più apprezzati. Anche per questo la bottiglia da 0,75l è definita "**La bordolese**", dalla tipica forma cilindrica regolare e collo corto, della quale esistono più varianti con vetro bianco o colorato e leggere differenze poco evidenti.

All'epoca, i principali clienti del vino francese erano gli **inglesi**, che però non adottavano lo stesso sistema di misurazione decimale, introdotto dai francesi nel corso della rivoluzione e nelle campagne napoleoniche. Gli anglosassoni usavano il **sistema imperiale britannico**.

L'unità di volume utilizzata dagli inglesi era il "**gallone imperiale**", che corrisponde a 4,54609 litri; una diversità imbarazzante che richiedeva una soluzione per agevolare i calcoli di conversione al momento dell'acquisto.

Occorreva dunque progettare **un recipiente** che potesse consentire un conteggio preciso delle bottiglie. Furono i mercanti inglesi stabiliti nella regione di Bordeaux a crearlo. Si trattava di un grande barile della capienza di **225 l**, che conteneva **50 galloni** "giusti", a loro volta equivalenti a **300** bottiglie **bordolesi** da **750 ml**.

Da qui, la formula: 1 barile = 50 galloni = 300 bottiglie, semplificando la quale, **1 gallone** era equivalente a **6 bottiglie**. Quindi, è per questo rapporto che ancora oggi le scatole di vino, di norma contengono **6 -12 bottiglie**.

Formato & storia simili anche per altre bottiglie dal profilo tipico leggermente diverso dalla bordolese, quali **l'Albeisa**, col corpo più raccordato con il collo, destinata ad accogliere i pregiati vini delle **Langhe**, sagoma affine alla **Champagnotta** destinata al prestigioso champagne, alla **Borgognotta** di Borgogna, patria di Chardonnay, Pinot Nero e Beaujolet, e a alle bottiglie del **Châteauneuf-du-pape**, che sono più decorate, in genere dallo stemma delle aziende agricole in vitrea sporgenza (le mie preferite).

Un'altra bottiglia da 75 cl che occorre menzionare è la **Renana**, un po' più allungata e smilza, che si usa per i vini caratteristici della zona del Reno.

Le forme e i contenuti da 75 cl della Bordolese, della Albeisa e di tutte le altre classiche bottiglie, oltre ai prodotti europei, sono state ereditate anche dai vini californiani, da quelli australiani, dai prodotti

sudamericani, fino agli ottimi chardonnay della Nuova Zelanda. Le produzioni del vino non trovano terreno fertile in Russia e in Asia, ma la cultura del saperlo apprezzare si sta rapidamente diffondendo in tutti gli angoli del pianeta.

Possiamo dunque affermare che le inconfondibili forme delle bottiglie da 75 cl, attualmente sono le migliori ambasciatrici di pace e di allegria in tutto il mondo?

Forme in cui la proporzione del **corpo**, alta e allungata è stata preservata nel tempo proprio per capacità “acquisita”, fedele ad altri compiti importanti affidati alla **campana**, quel fondo curvo e incavo sito alla base della bottiglia che:

- favorisce la raccolta di eventuali **sedimenti** in uno spazio più ristretto, evitando che eventuali residui scendano nel bicchiere versando il vino;
- aiuta a dosare in modo omogeneo la pressione quando la bottiglia viene **tappata**;
- aumenta la resistenza meccanica della bottiglia in caso di **urti**, reggendo molto bene anche alla **pressione** interna dei gas di fermentazione;
- grazie al peso, favorisce **l'equilibrio** della bottiglia;
- è un punto di presa dal basso per versare il vino senza interferire col **calore** della mano prendendola dal **collo**, dettaglio importante soprattutto per non far **montare** gli spumanti al momento dell'apertura.

Svelati gli arcani sui tre quarti di litro contenuti nella Bordolese, nell'Albeisa & C, e sulla loro forma, non resta che aprirne una e brindare! Ma occorre ancora menzionare la **Pulcianella**, sempre 75 cl, originaria di Montepulciano, ma più simile al tondeggiante fiasco.

Se la storia delle bottiglie, del loro contenuto e del territorio, risulterà gradito, chiediamo al lettore di farcelo sapere con qualche commento o qualche aggiornamento, sicché prossimamente si narrerà del fiasco, una simpatica forma italiana nata dalle vendemmie che si perdono nel tempo e nelle allegre leggende popolari. Se è vero che “in vino veritas” del fiasco ... s'ha da sapere! ?

© 2025 CIVICO20 NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 16/02/2025

Salvato in PDF in data: 28/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/curiosita/perche-le-bottiglie-di-vino-sono-da-075-l/16/02/2025/>