ЭВОЛЮЦИЯ ПОБОКАЛЬНО

Чтобы зазвучала бокальная мантра «прозрачный, бесцветный, тонкий — чистая форма», потребовалась вся история человечества, начиная с неолита. По одной из исторических версий, наш предок сначала изготовил сосуд, а уж затем позабыл в нём гроздья кисло-сладких ягод и пришёл в восторг, отведав их забродивший сок.

Якоб Иорданс. «Король пьет». Художники-фламандцы любили свет, натюрморты и аллегории различных пороков. В стеклянном бокале с вином есть и то, и другое, и третье

VII-V ТЫС. ДО Н. Э.

Из праха вышел

Рога, черепа и раковины были первыми сосудами для питья. Палеолитическая Венера граветтской культуры (около 25 тыс. лет назад), найденная близ посёлка Лоссель (Франция), держит в правой руке рог. Греки любили смешивать вино и воду в раковинах моллюсков. Хан Куря вместе со своей женой пил вино из черепа князя Святослава, чтобы сын родился таким же храбрым и сильным. Помимо остроумного использования природных емкостей, пращуры также делали чаши из глины. Глиняные сосуды для вина вместе с обрезками виноградной лозы археологи находят на территории современных Ирана и Грузии и датируют их VII тыс. до н. э.

IV-II ТЫС. ДО Н. Э., ДРЕВНИЙ ЕГИПЕТ

Откуда ни возьмись

Египтяне делали виноградное вино, но расходовали его по большей части на богослужебные ритуалы и предпочитали пить из глиняных сосудов, очень простых – в виде чаш. Серебро и золото полагалось жрецам, богам и фараонам. Иногда сосуды для вина были более замысловатыми. В музее Метрополитен хранится одна из таких чаш из красной глины – у неё человеческие «ступни» и «приглашающий» наклон (3750-3550 гг. до н. э.). Секрет стекла египтянам был известен, но пускали его в основном на бижутерию. В эпоху Нового царства богатые египтяне пили вино из голубого и зеленого фаянса, походившего на почитаемые ими лазурит и малахит.

II ТЫС. ДО Н. Э., КИТАЙ

А в это время на Востоке

В некоторых провинциях Китая производилось виноградное вино, и народ там жил так весело, что в какой-то момент один из правителей приказал вырубить все виноградники. Рисовое и сливовое вино победило. В плане сосудов китайцы тоже отличились: таких причудливых и воинственных форм больше нигде не встретишь. Кубок назывался «цзюэ», чаша – «гу» (эпоха Шан, 1600–1027 гг. до н. э.). Известный гуляка Ли Бо (701–762) упоминает сосуд «доу», вмещавший больше литра вина: «Три кубка дайте мне сейчас – и я пойду в далёкий путь. А дайте доу выпить мне – сольюсь с природой как-нибудь».

III – I ТЫС. ДО Н. Э., ДРЕВНЯЯ ГРЕЦИЯ

Геометрия пития

Греки почитали богов, в частности Диониса, но к потреблению вина относились как к социальному процессу. Самым популярным сосудом на пиршествах было глубокое блюдце – фиала. В него из специального черпачка – киафа – наливали вино, уже смешанное с водой в специальной вазе – кратере.

Фиала - самый популярный сосуд как для питья вина, так и для рядовых возлияний богам.

Килик – второй по популярности сосуд – участник пиршеств.

Канфар - культовый сосуд для вина, спутник бога Диониса.

Скифос – этот вместительный «кубок Геракла» предназначался для крепких духом участников пира.

Ритон – сосуд в форме рога, с головой животного (олень, собака, мул, змея), с отверстием в нижней части. Использовался в ритуалах.

Мастос – этот сосуд, напоминающий по форме женскую грудь (отсюда его название), нельзя было поставить, не допив вина.

Киаф – необходимый атрибут симпосия – пиршества, где приветствовалось буйное веселье. Использовался также в качестве черпака.

Текст: Антон Обрезчиков, Василий Расков

Питер Клас. «Натюрморт с турецким пирогом и кубком»

1-4 ВВ., ДРЕВНИЙ РИМ

Победа стекла

Стоимость римских стеклянных чаш поначалу была запредельна. Всё изменилось с изобретением выдувальной трубки, которая радикально удешевила процесс производства. За два поколения вся Римская империя, от центра до самых дальних провинций, покрылась стекольными мастерскими. Патера (римский вариант фиалы) из рифленого стекла стала рядовым предметом в доме средней руки к началу первого века нашей эры. Вершиной мастерства времен Нерона были муррины. Считалось, что эти чаши придают вину особый аромат и целебные свойства, а также способны обезвреживать яд. За одну из муррин Нерон уплатил семьдесят талантов. На эти деньги можно было приобрести триста рабов.

8-12 ВВ., ВИЗАНТИЯ

Дефицит – двигатель прогресса

Едва в Византии начало развиваться стекольное производство, как арабы завоевали Египет, источник соды – важнейшего компонента стекловарения. Зола, которой византийские мастера пытались хоть как-то восполнить недостаток щёлочи, делала стеклянные сосуды грубыми и непривлекательными. Недостаток соды заставил обратиться к цвету. Так возникла константинопольская школа витражного стекла, секреты которой затем легли в основу феномена венецианского стекла. Абсолютным топом эксклюзивности стала изобретённая византийскими стекольщиками двустенная диатрета – округлый конус, словно повисший внутри тонкой стеклянной сети.

12-14 ВВ., БЛИЖНИЙ ВОСТОК

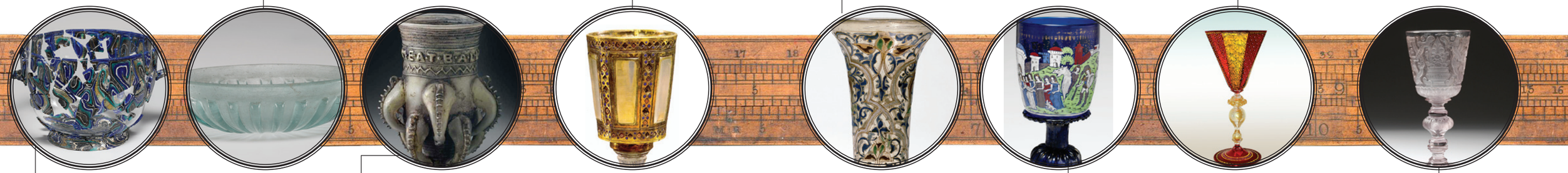
Не для питья, так для продажи

Где не пьют вина? – в исламском мире. Кто воспел вино? – Омар Хайям. Вот два устойчивых в Западной культуре стереотипа. Увлечение вином было противопоказано всякому правоверному мусульманину, зато продавать кувшины и пиалы в одичавшую Европу было выгодно. С XII по XIV вв. так называемое дамасское стекло стало предметом роскоши в Европе. Бокалы были украшены эмалью и позолотой, причудливыми надписями на непонятном языке, фигурами людей и хищных животных.

14-16 ВВ., ВЕНЕЦИЯ. ОСТРОВ МУРАНО

Чудеса с острова

В середине XIV в. венецианец Анджело Баровьер изобрёл способ получать совершенно прозрачное тонкое стекло, ставшее известным как «cristallo» или венецианский хрусталь. Вся Европа восхищалась феноменальной чистотой, прозрачностью, почти невесомостью венецианских кубков и бокалов. Секрет сплава не покидал пределы острова, а мураские стеклодувы не уставали удивлять свет всё новыми и новыми бокальными чудесами: молочное стекло, опаловое стекло, миллефиори («тысяча цветов»), филигрань, плетёное стекло, перистое стекло, ледяное стекло.



5-1 ВВ. ДО Н. Э., ДРЕВНИЙ РИМ

Сплав культур

Греческие сосуды были взяты на вооружение римлянами. Их переименовали на латинский манер и широко употребляли на всей территории Римской империи. В отличие от греков, которые чтили традицию, римляне любили новации и адаптировали под себя все достижения покорённых царств. После завоевания Сирии римляне узнали, как делать стекло, и обнаружили, что вино в стеклянных сосудах смотрится интереснее. «Беден тот, чьё жилище не украшено стеклом», — включил в свой риторический репертуар Цицерон (106-43 гг. до н. э.). В итоге римские мастера превзошли египетских и сирийских, научились имитировать изумруд, сапфир, опал, бирюзу и рубин.

5-8 ВВ., ЕВРОПА

В когтях кризиса

Почти все техники изготовления стекла, изобретенные в Риме, были утеряны к V в. Экономика, культура, ремесла Европы пришли в упадок на долгие века, а вместе с ними деградировали сосуды для вина. Франки, впрочем, создали в VI-VII вв. несколько необычных форм. Драгоценное стекло снабдили для прочности «доспехами» - получился «бокал с когтями». Однако воинственные князья раннего Средневековья предпочитали пить вино из мощных серебряных кубков. Простой народ, как обычно, довольствовался глиной. Эволюция бокала ушла на восток – в Византию, а затем в мусульманский мир.

Секрет сплава не покидал острова Мурано

13 В., КОНСТАНТИНОПОЛЬ. ВЕНЕЦИЯ

Крестовый поход за бокалом

Во время 4-го крестового похода французские рыцари, прибывшие в Венецию для транзита, не смогли расплатиться за доставку в Египет. Дож уговорил их разграбить сначала город Задар, а затем Константинополь. Награбленное добро потекло в Венецию, а с ним – мастера-стекольщики, владевшие секретами витража и смальты. В 1291 г. стекольные мастерские ради пущей секретности переселили на остров Мурано в паре километров от Венеции – с собственной администрацией, судом и дезнаками. Если мастер вдруг решал бежать с острова, то всех его родственников сажали в тюрьму, а на его поиски отправляли агента-убийцу.

НАЧАЛО 17 В., БОГЕМИЯ

Лесной бокал

В Богемии в XVI в. научились варить стекло, которое по своей чистоте, прозрачности, блеску и твёрдости превосходило всё известное ранее. В его состав вместо соды вошла древесная зола – поташ, отчего оно стало тугоплавким и легко поддающимся гранению и шлифованию. Нюрнбергский гравёр и ювелир Каспар Леман (1570-1622) одним из первых стал применять технику резьбы горного хрусталя к «лесному стеклу», сочетая крупные «алмазные грани» с тончайшей гравировкой. Постепенно у богемского стекла появились и свои характерные формы: большие кубки в форме перевернутого колокола и бокалы с крышками и точёными ножками.

Потир - сосуд с вином – участник главных христианских таинств, мог быть изготовлен из любых материалов: до нас дошли и деревянные, и стеклянные потиры III-го века. Однако типичный потир – вместительный кубок из серебра или золота на высокой ножке, рассчитанный на большое число причастников. Драгметаллы надежны и гигиеничны, а вот стекло у Ватикана чаще ассоциировалось с алхимией. Со временем потир обрёл увесистое основание, почти такое же по величине, как чаша. Верхний и нижний объёмы стали символизировать две стороны мироздания и две природы Христа.

СЕРЕДИНА 17 В., АНГЛИЯ

Дефицит дров

Для варки стекла нужно очень много дров, но в Англии к XVII в. практически истребили леса. В 1615 г. король Якоб I запретил использование древесины в каком-либо производстве, кроме судостроения. Стеклодувам пришлось использовать в качестве топлива каменный уголь. Угольная сажа сильно чернила стеклянную массу, поэтому пришлось закрыть котлы крышками, что привело к чрезмерному повышению температуры стеклянной массы. Затем мастера попытались изменить состав стекла. Наконец, нужный ингредиент был найден – оксид свинца. Свинцовое стекло – кристалин – оказалось на редкость чистым, блестящим и прочным. Одной из популярных форм столовых бокалов стала «флейта» – высокий конус на короткой ножке.

КОНЕЦ 17 В., АНГЛИЯ

Крылышки и защипы

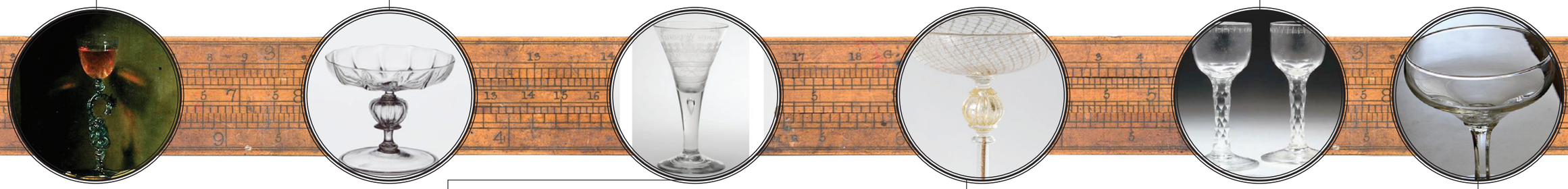
В 1674 г. англичанин Джордж Равенскрофт запатентовал новый способ производства «кристалина»: он радикально повысил долю свинца, почти до четверти. Его свинцовое стекло отлично поддавалось резке и гравировке, давало причудливую игру света и мелодично звенело. В мастерской Равенскрофта работали выходцы из Венеции, и итальянский вкус неизбежно отразился на облике раннего английского хрусталя. Тяжёлые формы украшались характерными для «фасон-де-венис» защипами, «перьями», «крылышками» и налепами в виде капель и нитей.

Пьер Огюст Ренуар. «Завтрак гребцов». Мир богемы и плоды промышленного стеклопроизводства

КОНЕЦ 18 В., АНГЛИЯ

Почти алмаз

В 1780-х годах приемы резьбы по стеклу стали более разнообразными и широко распространёнными: резчики использовали углублённые штрихи, рифление, звёздочки, «арки», и прочие приемы, принятые при огранке алмазов. Так родился специфически английский способ рафинирования свинцового хрусталя - бриллиантовая грань. Эта техника полностью выявила уникальные качества материала - его светоносное сияние и чрезвычайный блеск. «Хрустальная» ветвь эволюции бокала достигла своего апогея.



Питер Клас. «Натюрморт» Бокал и лимон. Радость пития и оскомина его плодов

НАЧАЛО 18 ВЕКА. АНГЛИЯ

Очарование простоты

Английский потребитель всё больше хотел наслаждаться видом вина, а резьба и грани мешали этому. Гладкостенный английский бокал начала XVIII в. представлял собой небольшую чашу в виде колокольчика или конуса на массивной ножке с круглым, слегка приподнятым в центре основанием. С 1720-х гг. пропорции этих бокалов достигли своего совершенства: корпус стал стройнее, а ножка изящнее. Нередко их называли «ньюкаслскими» – Ньюкасл был крупнейшим центром английского стеклоделия.

Грани МЕШАЛИ НАСЛАЖДАТЬСЯ ВИДОМ ВИНА

СЕРЕДИНА 18 В., АНГЛИЯ

Невесомость в цене

В 1745 г. в Англии вышел закон о налогообложении стеклянного товара по весу, отчего винный бокал стал заметно легчать. Стенки становились всё более тонкими, изменилась и форма ножки – она стала еще более гладкой. Впрочем, у англичан не хватило духа на полную простоту. Внутри ножки по принципу венецианской филиграни стали пускать молочную или красную стеклянную нить. Иногда вместо стеклянной «венецианской нити» мастера делали воздушную спираль или использовали ещё более изощрённую технику – «играющую ртуть». Эти изыски удорожали бокал, не увеличивая веса.

КОНЕЦ 18 — НАЧАЛО 19 ВВ., ФРАНЦИЯ

Империя и размеры

На рубеже веков бокал послушно следовал смене эстетических вкусов: то подстраивался всевозможными завитушками под рококо, то вновь обретал строгие греческие формы. Ампир, пришедший вместе с Наполеоном Бонапартом, требовал от бокала помпезности, мощи и золотой оправы. Во Франции в начале XIX в. выпускали стилизованные канфары и фиалы, только не из глины, а из богемского хрусталя.

По легенде «классические» креманки для шампанского впервые были изготовлены в 1787 г. по форме и размеру груди королевы Франции Марии-Антуанетты. (Размер «В» по международной классификации размеров женских бюстов и объем в 200 мл согласно метрической системе).

Эдуард Мане. «Бар в Фоли-Бержер».
Стекло дарит иллюзии завсегдатаям варьете

Баухаус
ПЕРЕДАЛ БОКАЛУ ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

19 В., ЕВРОПА
Хор форм
XIX в. воспроизводил все фасоны, сложившиеся за историю бокала одновременно. Мода на эклектику и успехи химии давали мастерам почти безграничные возможности. Рядовой потребитель по-прежнему ценил блеск и звон хрусталя. Фабрика Baccarat в Нанси лучше прочих попала в настроение эпохи: она снабжала бокалами, люстрами, зеркалами не только французских королей, но и русских императоров. Экспорт в Россию был настолько существенным, что на Baccarat появились специализированные цеха: «Русская зала», «Русское гранение», «Русская гравюра».

60-Е ГГ. 20-ГО В., АВСТРИЯ
Бокальный баухаус
Химик и инженер Йозеф Ридель Младший, представитель «стекольного» семейства из Богемии в седьмом поколении, начал выпускать классические бокалы под собственным именем в 1890 г. Но настоящую бокальную революцию совершил его внук – Клаус Йозеф Ридель, главный в мировой истории экспериментатор над формой бокала, поставивший в лучших традициях школы «Баухаус» во главу угла функциональность, т. е. способность раскрывать вино наилучшим образом. Благодаря ему на свет один за другим стали появляться специальные бокалы под бургундию, бордо, шардоне, совиньон - «самые изысканные бокалы как с технологической, так и с гедонистической стороны», по выражению Роберта Паркера.

КОНЕЦ 19 – НАЧАЛО 20 ВВ., ЕВРОПА
Жертвы ар-нуво
Узнаваемый стиль эпохи – ар-нуво с его культом природных линий. Декоративное искусство считалось достойным способом самовыражения, и пластичное стекло привлекло особенное внимание художников. Эмиль Галле отображал в своих изделиях цветы, лепестки, фрукты и насекомых, передавая нюансы фактуры и цвета наложением слоёв стекла, вводя пузырьки, трещинки и неровности, а также делал «говорящие» бокалы с цитатами из Вийона, Бодлера, Верлена. Рене Лалик в начале XX в., наоборот, пошёл от формы, подчёркивая декором её пластичность. На сосудах из любимого им опалового стекла в технике высокого рельефа оживают в полёте кузнечики, светятся обнажённые женские тела.

НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ.
АВСТРИЯ. ГЕРМАНИЯ
Идеал машинным способом
Клаус Ридель создал новую форму бокала, Георг Ридель, его сын, сделал её международным стандартом индустрии. Он открыл представительства Riedel по всему миру, а в 2004 г. положил в портфель компании двух крупнейших игроков бокального рынка Германии. Фабрика F.X. Nachtmann продолжала традиции art décor, у Spiegelau к моменту покупки был огромный опыт в машинном производстве стекла. Именно благодаря Spiegelau идеальные формы риделевских бокалов, максимально раскрывающие тот или иной тип вина, стали доступны широкому потребителю.