

I vini di Napoleone

di Elvira Arnaldi

Secondo i suoi biografi, Napoleone non era un palato raffinato nè un intenditore di vino nonostante che la carriera e le amicizie lo avessero portato a conoscere una grande varietà di vini francesi e stranieri. Tuttavia, il vino ha giocato un ruolo significativo nella sua vita, sia a livello personale che strategico.

La celebre frase "Champagne: nella vittoria un merito, nella sconfitta una necessità" è attribuita a Napoleone. Si narra che Napoleone fosse amico di Jean-Rémy Moët, nipote del fondatore della prestigiosa cantina Moët & Chandon, e che visitasse spesso le loro tenute a Epernay. In suo onore, la maison ha creato la cuvée Moët Impérial. Napoleone ha comunque suggerito il suo stile anche nel mondo del vino e degli spiriti. Basti pensare al cognac di Napoleone e ai bicchieri ballon Napoleon.

Nonostante il suo apprezzamento per lo Champagne, il vino preferito di Napoleone era il Gevrey-Chambertin, un Borgogna a base di Pinot Nero. Questo vino non mancava mai durante i suoi viaggi. Durante le campagne d'Italia Napoleone sembra apprezzasse il Barbera d'Asti e il Barbera del Monferrato, particolarmente amato dopo la battaglia di Marengo. Napoleone non sottovalutò mai il valore del vino come strumento di potere. I suoi consiglieri economici progettavano di estendere il consumo del vino di Borgogna in tutto l'impero. Inoltre, il vino era una presenza costante nelle battaglie, come dimostrano le 300.000 bottiglie di Champagne e brandy distribuite alle truppe prima della battaglia di Brienne e i 4.000 ettolitri di vino consumati durante la spedizione in Egitto. La pratica del Sabrage, l'apertura di una bottiglia di Champagne con una sciabola, è legata agli Ussari, la cavalleria leggera napoleonica. Questo gesto, nato per celebrare le vittorie, è entrato a far parte del mito napoleonico.

Chi invece era appassionata collezionista di vini era la prima moglie, Giuseppina di Beauharnais. Alla sua morte, nel castello di Malmaison, furono inventariate 13.000 bottiglie di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Tra le etichette vini di Bordeaux, Borgogna,

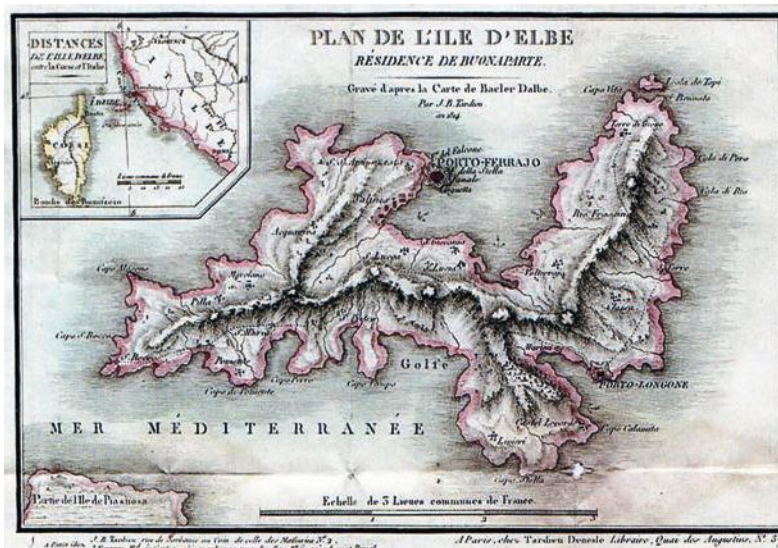


Foto ©Maria Giusy Canova

Champagne e dal Languedoc-Roussillon. Vi erano anche eccellenze iberiche e italiane come il Picolit, il Vermouth e il Rosolio e i vini liquorosi provenienti dal Mediterraneo, dal Reno, dall'Ungheria, oltre a trecento bottiglie di Rum e liquori della Martinica.

In conclusione, il vino ha accompagnato Napoleone in molti momenti della sua vita, dalle vittorie alle sconfitte, dalle battaglie ai momenti di svago. All'Isola d'Elba favorì la coltivazione della vite e risulta, da documenti d'archivio conservati a Marciana, che Napoleone volesse, nel piano di un riordinamento economico dell'isola, assegnare ai vini elbani una certificazione d'origine che ne proteggesse l'unicità. A Sant'Elena con i suoi compagni d'arme era uso sorseggiare il Vin de Constance ricavato da uve Muscat de Frontignan, un pregiato moscato bianco, diffuso in Languedoc. Un vino dolce, esotico, coltivato sulle colline sopra Cape Town di fronte a False Bay, in commercio già alla fine del XVII secolo, con l'arrivo dei boeri in Sudafrica.

Una curiosità: una bottiglia di Sherry, presumibilmente appartenuta alla sua carrozza personale, è stata venduta all'asta da Christie's nel 2012 per 25.000 sterline.



The Emperor's Wines

According to his biographers, Napoleon did not have a refined palate, nor was he a wine connoisseur in spite of the fact that his career and his friendships had introduced him to a wide variety of French and foreign wines. It is said that Napoleon was friends with Jean-Rémy Moët, grandson of the founder of the famous Moët & Chandon winery and often visited their estates in Epernay. Although he enjoyed Champagne, his favourite wine was Gevrey-Chambertin, a Burgundy based on Pinot Noir. This wine was always present on his table, even during his travels.

Napoleon never underestimated the value of wine as an instrument of power. He wanted to extend the consumption of Burgundy wine throughout his empire. Moreover, wine was always present in battles as can be seen from the 300,000 bottles of Champagne and Brandy distributed to the troops before the Battle of Brienne and the 400,000 litres of wine consumed during the Egyptian expedition. The practice of sabrage, the opening of a Champagne bottle with a sword, is linked to Napoleon's light cavalry, the Hussars.

On the Island of Elba, he encouraged the cultivation of vines and it would appear from documents saved in the Archives in Marciana, that Napoleon wanted, as part of his plan, to improve the island's economy by granting Elban wines a certificate of origin to protect their originality.

Die Weine des Kaisers

Laut seinen Biografen war Napoleon weder ein Feinschmecker noch ein ausgewiesener Weinkenner, obwohl seine Karriere und sein gesellschaftliches Umfeld ihn mit einer Vielzahl französischer und internationaler Weine in Berührung brachten. Es heißt, dass er mit Jean-Rémy Moët, dem Enkel des Gründers der renommierten Kellerei Moët & Chandon, befreundet war und häufig dessen Weingüter in Épernay besuchte. Obwohl er Champagner schätzte, galt seine besondere Vorliebe dem Gevrey-Chambertin, einem edlen Pinot-Noir aus dem Burgund. Dieser durfte auf seinem Tisch nie fehlen – selbst auf Reisen.

Napoleon erkannte früh den strategischen Wert des Weins als Machtinstrument und setzte sich ein, den Konsum burgundischer Weine im gesamten Kaiserreich zu fördern. Wein spielte auch auf dem Schlachtfeld eine bedeutende Rolle: Vor der Schlacht von Brienne wurden 300.000 Flaschen Champagner und Brandy an die Truppen verteilt, und während der Ägypten-Expedition konsumierten die Soldaten insgesamt 4.000 Hektoliter Wein. Die Tradition des Sabrage – das Öffnen einer Champagnerflasche mit einem Säbel – ist eng mit den Husaren, Napoleons Elitekavallerie, verbunden.

Auch auf der Insel Elba förderte Napoleon aktiv den Weinbau. Archivdokumente aus Marciana belegen, dass er im Rahmen einer wirtschaftlichen Neuordnung der Insel eine Herkunftszertifizierung für die elbanischen Weine einführen wollte, um ihre Einzigartigkeit zu schützen und ihren Wert zu steigern.

Foto ©Paolo Calcara

