

QUANDO SI SORSEGGIAVA IL VIN TONIQUE MARIANI

Il corso Angelo Mariani (1838-1914), nato il 17 dicembre a Pero-Casevecchie (Corsica), fu un chimico e preparatore farmaceutico dotato di un notevole spirito imprenditoriale, inventore di una celebre bevanda tonica, a base di vino alla cocaina, commercializzata nel 1863 con il nome di Vin Mariani. Il prodotto ottenne grande successo in tutta Europa e rese ricco e famoso il suo creatore. La cocaina, un alcaloide con formula bruta $C_{17}H_{21}NO_4$, è uno stupefacente che agisce sul sistema nervoso e si estrae dalle foglie della pianta della coca (*Erythroxylum coca*), un arbusto originario delle regioni tropicali centrali e nord-occidentali dell'America del Sud, che ha foglie alterne di un verde intenso. I principali produttori di coca sono la Colombia, la Bolivia, il Perù e il Brasile.

di Gianni Graziosi
graziosi.gianni55@libero.it



L'abitudine di masticare foglie di coca mescolate ad una sostanza alcalina, per facilitare l'estrazione del principio attivo, è una pratica che risale alle civiltà precolombiane ed è, ancora oggi, diffusa nei paesi andini. I più antichi reperti archeologici, attestanti l'impiego delle foglie di coca fra le popolazioni sudamericane, sono datati al 6.000 a.C. La cocaina estratta per effetto della masticazione passa nella saliva e viene lentamente assorbita attraverso la mucosa della bocca. Gli effetti compaiono lentamente e durano qualche ora. Masticare foglie di coca allevia i sintomi della fame, aumenta la forza e la resistenza fisica, riduce le difficoltà respiratorie a grandi altezze. La crescita della produzione e

del consumo risale al XVI secolo e fu opera degli spagnoli. Le foglie di coca venivano fatte masticare agli schiavi indigeni, che lavoravano nelle miniere d'argento di Potosí (Bolivia), per dare loro maggior resistenza alla fatica e ridurre gli effetti della fame e della sete, tutto al fine di incrementare la produzione. Con l'argento estratto vennero coniate anche i famosi pezzi da *otto real* (*real de a ocho* o *peso de ocho*) che si riconoscono dal segno impresso dalla zecca di Potosí, il monogramma P, T e S: la moneta, pesante circa 27,4 g, era pure denominata dollaro spagnolo.





Tra il 1855 e il 1859, ad opera di due chimici tedeschi Friedrich Gaedche e Albert Niemann, venne isolato il principio attivo sotto forma di un solido cristallino. L'interesse per la cocaina crebbe e molti tentarono di mescolarla a cibi o bevande per ottenere prodotti stimolanti. Il più fortunato fu Angelo Mariani con la sua bevanda tonica a base di vino che era preparata facendo macerare 60 g delle migliori foglie di coca provenienti dal Perù in un litro di Bordeaux, un rosso robusto di alta gradazione alcolica particolarmente apprezzato e molto conosciuto. Il luogo di produzione della coca era chiaramente indicato sull'etichetta della bottiglia dove si trovava la scritta "VIN TONIQUE MARIANI a la COCA DU PEROU". Proprio l'alcool etilico estraeva in modo efficace la cocaina dalle foglie; il prodotto finito poteva contenere dai 150 ai 300 mg per litro di principio attivo. La dose presente in un bicchiere, ingerita per bocca, aveva di conseguenza un'azione moderata: recentemente però si è scoperto che l'associazione alcool e cocaina ne potenzia l'effetto psicostimolante. In Francia fino al 1910 era consentita la vendita del preparato con estratto di foglie di coca.



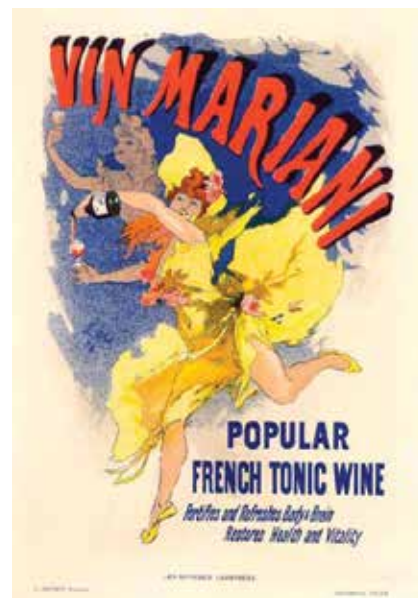
Tra gli estimatori del Vin Mariani c'erano molti personaggi illustri e celebrità come la regina Vittoria, lo zar di Russia, lo scia di Persia, il presidente americano William McKinley, Thomas Edison, Émile Zola, Sarah Bernhardt, gli scrittori Jules Verne, Alexandre Dumas, Arthur Conan Doyle, lo scienziato Henri Poincaré, i pontefici Leone XIII e Pio X.

In particolare Leone XIII lo gradiva a tal punto da usarlo come vino da pasto e, in segno di ringraziamento per un dono ricevuto, inviò ad Angelo Mariani una medaglia d'oro con la Sua venerata immagine. Il ritratto del pontefice compare inoltre su alcuni manifesti ed inserzioni che Mariani utilizzava per pubblicizzare la bevanda tonica. In una di queste forme di promozione si può vedere il busto, volto a sinistra, di Leone XIII (1878-1903) con berretto, mozzetta e stola, figura ripresa dal dritto della medaglia annuale 1894 a. XVII.



A questo punto bisogna ricordare e precisare che i consumatori di Vin Mariani non erano dei cocainomani, anche se un eccessivo uso poteva indurre dipendenza, il vino aveva un leggero effetto eccitante, provocava un aumento dell'attenzione, della resistenza fisica e della libido. Non a caso spesso alla bevanda, a fini propagandistici, erano associate immagini di provocanti ragazze.

Il grande successo commerciale del Vin Mariani fu dovuto, in gran parte, alle efficaci campagne pubblicitarie condotte con il contributo grafico di valenti pittori, sia utilizzando il coinvolgimento di personalità e celebrità dell'epoca, a volte anche con un uso spregiudicato delle parole di elogio e delle immagini, come nel caso di Leone XIII. Un esempio decisamente elegante è fornito dalla splendida litografia pubblicitaria del pittore francese Jules Chéret (1836-1932), padre del manifesto moderno, i soggetti femminili furono tra i suoi prediletti.



Anche gli attestati dei medici, che documentavano l'azione terapeutica del tonico, furono utilizzati come mezzo di penetrazione sia nei confronti della gente comune, sia nei riguardi degli stessi sanitari; la pubblicità compariva direttamente anche sulle riviste mediche.



Il Vin Mariani venne parimenti celebrato attraverso l'attività di vari artisti che produssero medaglie. Ad esempio, in un'opera dal famoso medaglista Louis-Oscar Roty (1846-1911) si può ammirare, al dritto, il busto, volto a destra, di Angelo Mariani con cappello, davanti ANGELO MARIANI, alle sue spalle una bottiglia, fra un ramo d'ulivo, sulla quale è scritto COCA / MARIANI / PARIS; nel giro la legenda VULGARISATION • DE • LA • COCA e decoro silvestre. Al rovescio

troviamo, in una scena silvestre, una donna nuda seduta che versa in una coppa del tonico da una bottiglia, tra le braccia regge un bambino; in alto la scritta O NYMPHE VIN • MARIANI VA • LE • SAUVER • MAIS PREND • GARDE • A • TON COEUR. La medaglia in argento è rara, pesa 11,85 g e ha un diametro di 30 mm.



Anche l'incisore di francobolli, scrittore e medaglista francese Louis-Eugène Mouchon (1843-1914), nel 1905, creò una placchetta per onorare Angelo Mariani. Da un lato si vede Mariani, nel suo laboratorio, intento con un contagocce a riempire una bottiglia del suo vino alla coca; sull'altro lato una giovane ragazza peruviana nuda, inginocchiata verso sinistra, offre da bere a un attempato uomo seduto di fronte a lei; in alto, nel cielo, una quadriga al galoppo.



A destra, dall'alto: medaglia 1875 (5,14 g) di Roty (ex asta iNumis 6 maggio 2014); medaglia (9,70 g) di Roty (ex asta iNumis 25); placchetta in argento (352,79 g) di Mouchon (1905) (ex asta iNumis dicembre 2014); Placchetta in bronzo (ca 1909), opera di Victor Peter (1840-1918); accendino in argento con pubblicità al vin Mariani (ex asta iNumis 6 maggio).
Sopra, a sinistra: scatola per pillole, la copertura è formata dalla medaglia per il vin Mariani (ex asta iNumis 8 dicembre 2014); cartolina postale per il Vin Mariani di Geotges Lemaire.

Negli Stati Uniti un farmacista georgiano, John Stith Pemberton (1831-1888), ispirato dalla bevanda francese, pensò di produrre un prodotto analogo approfittando del fatto che allora i brevetti europei non avevano validità in territorio americano. In questo modo produsse il French Wine Cola, in pratica la stessa bevanda realizzata, però, partendo da vini di qualità inferiore rispetto al Bordeaux francese. Il prodotto ebbe una certa diffusione, soprattutto tra la donne, e venne reclamizzato come tonico, antidolorifico e antidepressivo. In Georgia però erano molto attivi movimenti di opinione (*Temperance Movement*) che predicavano l'astinenza, denunciavano gli effetti devastanti degli alcolici e chiedevano l'adozione di leggi proibizionistiche. Il French Win Cola fu considerato il principale responsabile della diffusione dell'alcolismo fra la popolazione femminile e quindi diventò il primo fra i prodotti da proibire. Quando fu promulgata una legge che bandiva l'uso e la vendita pubblica di bevande alcoliche, Pemberton non si arrese, cominciò a sperimentare diversi ingredienti per ottenere una nuova bibita analcolica con un gusto particolare e inconfondibile. Oltre alle foglie di coca, il farmacista decise di utilizzare un estratto della noce di cola, frutto di diverse specie di piante dell'Africa occidentale, ricco di sostanze aromatiche e di caffeina (dal 2 al 3% in peso per noce). Dopo innumerevoli sperimentazioni, di tentativi falliti, di passi in avanti, di perfezionamenti, il farmacista arrivò a creare, lo avrete certamente capito, una bevanda analcolica scura, la Coca Cola. Tutto questo si realizzò nel retrobottega, adibito a laboratorio, di una piccola farmacia di Atlanta, la capitale dello stato federato della Georgia.

Nell'originale ricetta di Pemberton, cambiata pochissimo fino ai nostri giorni, si utilizzavano 150 g di foglie di coca per ogni gallone (3,8 litri) di concentrato, il che significava circa 9 mg di cocaina per bicchiere. Quando, nel 1904, fu dimostrata scientificamente la pericolosità della cocaina, essa venne completamente eliminata dalla bevanda. Ma per non modificare, in nessun modo, la ricetta originale si decise di utilizzare, al posto delle foglie fresche, le foglie "spente" ossia quelle a cui è stato estratto totalmente il principio attivo. Oggi la bevanda, è forse opportuno ribadirlo, non contiene assolutamente cocaina, ne rimane solamente memoria nel nome.



Cartolina postale per il Vin Mariani di Paul Avril; disegno datato 1907 di Edgar Maxence.