

VETRO CRANBERRY (MIRTILLO) E VETRO RUBINO



Il vetro Cranberry è un delicato vetro dal rosa intenso al rosso rubino ottenuto includendo nella miscela di vetro **il cloruro d'oro**, una soluzione di oro colloidale prodotta dalla dissoluzione del metallo dorato in **Aqua Regia (acido nitrico e acido cloridrico)**. Lo **stagno** (cloruro stannico) viene talvolta aggiunto in piccole quantità e il processo è **sia difficile che costoso**.

I produttori di vetro di oggi possono acquistare il loro **Cranberry Glass** in barre realizzate da produttori specializzati. Questo rende per loro più facile, ma anche più costoso, produrre oggetti in Vetro Cranberry.



La maggior parte degli articoli in vetro realizzati oggi ha un sottile strato di vetro di **Cranberry** che ricopre il cristallo trasparente fatto poi, sapientemente e artisticamente, risaltare con un procedimento di lavorazione definito "Cameo".

I romani producevano vetro rosa e rosso usando oro, e la famosa Coppa di Lycurgus conteneva sia oro che argento.



Il vetro oro rubino è un altro tipo di vetro realizzato in oro, ma il colore è un rosso più forte perché c'è più cloruro d'oro in vetro oro rubino che in vetro di mirtillo.

Il segreto della fabbricazione del vetro rosso fu perso per molti secoli e riscoperto durante il diciassettesimo secolo in Boemia. All'epoca questo fu un duro colpo per l'orgoglio e la preminenza dei vetrai veneziani, che per anni avevano cercato invano di produrre vetro rosso.