

ZUCCHERO

La sostanza dolcificante ricavata da alcuni vegetali, e, in particolare, il saccarosio estratto dalla canna da zucchero e dalla barbabietola, che da tempi antichissimi fa parte dell'alimentazione umana. Nella mitologia delle popolazioni delle isole Salomone i progenitori degli uomini prendevano origine da una canna saccarifera. I polinesiani avevano familiarità con questa pianta molti millenni prima dell'era cristiana e furono proprio quegli audaci navigatori a farla conoscere agli indiani e ai cinesi, insegnando loro a ricavarne un succo dolce molto energetico.

- In India fu trovata nel 510 a.C. dai persiani di Dario, che ne estesero la coltivazione al medio Oriente. Nel 325 a.C. Alessandro Magno, di ritorno dalla valle dell'Indo, portò in Grecia la notizia dell'esistenza, nei territori orientali, del miele senza le api. L'espansione della coltivazione della canna in tutta l'area mediterranea fu opera degli arabi, che ne conoscevano l'impiego almeno dal VI secolo a.C. e perfezionarono i procedimenti per l'estrazione dello sciroppo, scoprendo quelli per ottenere un prodotto solido che essi chiamarono *sale dolce* e gli europei *sale indiano*

- I veneziani, seguiti dai genovesi, cominciarono a importare limitate quantità di zucchero arabo nel X secolo, ma solo dopo le crociate, con la riscoperta di coltivazioni di canna in Siria, lo zucchero divenne noto in tutta Europa e Federico II di Svevia avviò la coltura di canna in Sicilia. Considerato una spezia rara e una preziosa sostanza medicamentosa, utile nella confezione di sciroppi, impacchi ed enteroclistmi, lo zucchero veniva venduto dagli speziali e, per il suo costo elevato, figurava come condimento, in luogo del miele, solo nelle cucine dei nobili e dei ricchi. Dopo la scoperta dell'America gli spagnoli e i portoghesi introdussero la canna in Brasile, a Cuba, nel Messico, nelle Antille e in quei territori dell'America centrale e meridionale che continuarono poi a esserne i maggiori produttori mondiali.

LE PIANTAGIONI E IL CONSUMO.

- Le piantagioni e le raffinerie sorte nel Nuovo mondo portarono al cambiamento delle rotte dei commercianti europei, che ebbero a disposizione grandi quantitativi di zucchero di qualità migliore e a prezzi più bassi non solo di quello arabo ma anche di quello prodotto nelle coltivazioni spagnole e italiane, che andarono scomparendo. Il consumo di zucchero crebbe rapidamente nel XVI secolo, specialmente nella gastronomia europea di corte, e tra il 1640 e il 1750 triplicò in seguito alla diffusione del caffè e della cioccolata. La necessità di mano d'opera a poco prezzo per fronteggiare la domanda europea (rivolta anche al rhum ricavato dallo zucchero per distillazione) legò la coltivazione della canna alla tratta degli schiavi dall'Africa; contemporaneamente in Europa si avviò la ricerca di nuove fonti di approvvigionamento

- Riprendendo un'osservazione compiuta nel 1575 dall'agronomo francese O. de Serres, il chimico tedesco A.S. Marggraf riuscì nel 1747 a estrarre saccarosio dalle barbabietole secondo un procedimento perfezionato alcuni decenni più tardi dal suo discepolo F.K. Achard, cui si deve l'impianto, nel 1802, del primo zuccherificio veramente industrializzato. Quando nel 1807 Napoleone rafforzò il blocco continentale nei confronti dell'Inghilterra, lo zucchero di canna, di cui gli inglesi avevano il monopolio, cominciò a scarseggiare. Fu perciò necessario incoraggiare l'impianto di forti colture di barbabietole in Europa. Dopo il congresso di Vienna (1815), con la normalizzazione dei commerci lo zucchero di canna riacquistò libera circolazione, ma ormai l'industria della barbabietola aveva avviato un'espansione irreversibile. Nel 1990 il mercato mondiale era coperto per il 55 per cento dallo zucchero di canna e per il 45 per cento da quello di barbabietola. Altre qualità di zucchero ricavate dall'acero, dai cereali e dalla frutta avevano un'incidenza quantitativamente irrilevante.



Ramo con pesche e vaso di vetro; frutta,
monete e vaso; ramo con pesche, 45-49 d.C.
da Ercolano, Casa dei Cervi, IV stile
Intonaco dipinto, cm 33x119

Napoli, Museo Archeologico Nazionale



Pollo sultano, prosciutti, brocca di vetro; Aragosta, seppie, martin pescatore, vaso; coniglio, uva, mela, colombo
da Ercolano, Casa dei Cervi, IV stile

Intonaco dipinto, cm 41x136



Giovan Ambrogio Figino

Piatto metallico con pesche e foglie di vite

Olio su tavola, cm 21x29,4

Collezione privata



Michelangelo Merisi Caravaggio

Bacco

Olio su tela

Firenze, Galleria degli Uffizi



Giacomo Ceruti

*Natura morta con piatto di peltro, coltello,
pane, salame, noci, bicchiere e brocca con
vino rosso*

Olio su carta incollata su tela, cm 32x45

Collezione privata





C. Munari

- *"Portagioie, vasetto di fiori, teiera, brocca, tazzine e ciotola di porcellana cinese, libri su un tavolo, coperto da tovaglia rossa"*
dipinto olio su tela
cm 88 X 115



- **Cristoforo Munari**

*Vasellame di terracotta, zucca, verza,
spalla di maiale, piatto con coltello*

Olio su tela, cm 73 x 87

Reggio Emilia, Fondazione Cassa di
Risparmio di Reggio Emilia

interno di cucina raffigurante

"Bistecca, stoviglie di rame e galline (Piatti, vasellame di coccio e di peltro, bistecca, galli)"**

dipinto olio su tela

cm 87 X 73





- Il pittore olandese Jan Vermeer (1632-75) è un artista di grande fascino la cui scoperta e rivalutazione è però decisamente recente: solo dalla fine dell'Ottocento è stato compreso appieno il suo valore artistico. Precedentemente si guardava a Vermeer più con curiosità che con interesse: ciò per il fatto che si riteneva che i suoi quadri nascessero grazie all'uso della «camera ottica». Con tale termine si intendeva una scatola chiusa sui sei lati, dove in uno dei lati veniva collocata in un foro una lente convessa, mentre sul lato opposto la scatola presentava un foglio traslucido (simile alla carta che si usa per usi alimentari): su tale foglio si veniva a formare l'immagine capovolta di quanto entrava nell'angolo visivo della lente convessa.

- «La lattaia» è sicuramente uno dei quadri più famosi di Vermeer. Ad essere rappresentata è una domestica che, di lato ad una finestra, sta versando del latte da una brocca ad una ciotola di terracotta a due anse. Il tutto si svolge in un ambiente molto spartano e dimesso, illuminato da una finestra, immancabilmente collocata sulla sinistra. Da notare lo straordinario particolare di un vetro parzialmente rotto, dal quale filtra un raggio di luce appena più luminoso. Uno spiraglio appena, ma che dà la sensazione realistica di avvertire quasi un soffio di aria che entra nella stanza.

- La donna ha un aspetto molto serio, compiendo il suo compito con grande concentrazione. Il pane collocato sul tavolo, insieme al latte che la serve versa, hanno sicuramente valori allegorici in riferimento ai valori puri e genuini degli alimenti primari. In sostanza qui Vermeer fa un quadro per simboleggiare il valore sacro del lavoro, anche il più umile e quotidiano.
- Questo atteggiamento di sacralità del lavoro era del resto condiviso da tutta la società olandese del tempo, che proprio su questo principio riuscì a fondare il suo grande sviluppo economico-sociale e la grande prosperità successiva.

- Da ricordare che gli olandesi erano calvinisti, e ciò li portava ad un atteggiamento decisamente positivo nei confronti della ricchezza in genere. Essere ricchi non era un peccato, come veniva spesso comunicato dalla religione cattolica, ma bensì costituiva il pilastro sulla quale fondare una società più equa e giusta, proprio perché affrancata dal bisogno. Ovviamente per giungere a ciò il lavoro, e solo esso, era il mezzo idoneo, che quindi finiva per avere un valore di tipo religioso. Lavorare per produrre ricchezza, per sé ma anche per la società, era un dovere per ogni buon cristiano. Per questo ogni più piccola mansione, anche quella di attendere ai lavori domestici, aveva un suo preciso valore da esaltare e nobilitare con tutti i mezzi.

- Per questo nei quadri olandesi del Seicento, accanto a tante rappresentazioni che spesso hanno un valore puramente illustrativo, ne troviamo tantissime che vanno comunque interpretate come frutto di questo spirito di valorizzazione della profonda fattività del popolo olandese.



Cristoforo Munari (1667-1720). Un maestro della natura morta

- ***"Allegoria delle arti - architettura, pittura, scultura, musica e poesia (Brocca, busto di imperatore a rilievo, libri, foglio con notazioni musicali arrotolato, tavolozza, pennelli, mandola, flauto dolce su basamento di pietra)"***
dipinto olio su tela
cm 118 x 94

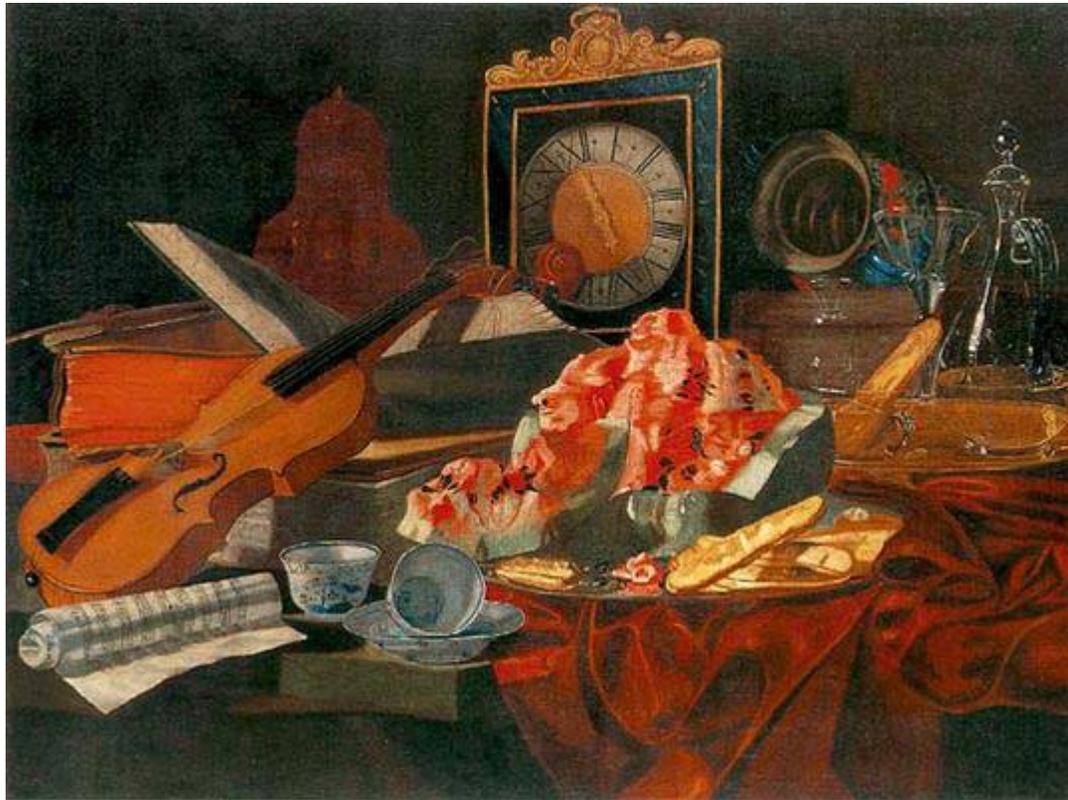


Natura morta con cristalli di Cristoforo Munari Camera dei Deputati, Roma



Natura morta

C. Munari



MAXIMILIAN PFEILER – (documentato dal 1694 al 1721)

- Maximilian Pfeiler, una delle figure più interessanti della storia della natura morta romana, dove si situa nell'orbita del suo maestro Cristian Berentz. Particolarmente aderenti alla maniera del Pfeiler sembrano essere la scioltezza pittorica, nonché il colorito dai toni bluastri e rosacei, che si esprime attraverso una pittura a macchie dal tocco quasi espressionistico

Natura morta con frutta e vetri di Murano di Maximilian Pfeiler



Piccione e bicchiere di Gino Severini

- p



Storia della bottiglia

L'**origine della bottiglia** – la bottiglia **in vetro**, per essere precisi – si può far risalire (all'incirca) **al 1500 a.C.** Infatti, se la prima testimonianza dell'arte del vetro è una perla vitrea risalente a 3500 anni a.C., i più remoti reperti di recipienti di vetro cavo (antenati della bottiglia odierna) dei quali sia possibile determinare l'età con certezza provengono dalle tombe dei faraoni, sotto forma di piccole bottigliette (balsamari), vasetti, calici.

Questi oggetti venivano costruiti con una **tecnica detta “su nucleo friabile”**, laborioso processo che consisteva nell'**avvolgimento di filamenti di vetro fuso attorno ad un sacchetto ripieno di sabbia o argilla bagnata**. La produzione più numerosa era quella dei balsamari per unguenti e cosmetici. Questi sistemi di lavorazione del vetro continuarono fino al 1° secolo a.C., quando a Tiro e Sidone si verificò un fatto di grande importanza, una vera rivoluzione nella lavorazione del vetro.

Un **vetraio** ebbe l'idea di utilizzare un tubo di vetro, introdurne l'estremità in un crogiolo, prelevare una certa quantità di vetro fuso, e soffiare nella canna. La bolla di vetro che si formò in questo modo segnò la nascita del vetro soffiato, ancor oggi utilizzato nella stessa maniera. La **soffiatura a canna**, sia **a mano libera**, sia **in stampi**, permise al vetro, prima usato solamente per oggetti di lusso, di diventare **materia prima adatta alla produzione di oggetti di largo consumo**. Nacquero così **bottiglie, brocche, fiaschette, vasi di ogni forma per ogni uso**.

Con l'uso della soffiatura a canna, la riduzione dei tempi, la facilità di fabbricazione, **il vetro in breve tempo occupò un posto importante tra l'oggettistica di metallo e di argilla** in uso in quei lontani tempi. La Siria, già dal secondo secolo, divenne il principale centro vetrario del mondo, esportando ovunque i suoi prodotti. La Roma d'allora, quella imperiale, ne approfittò subito per applicare quelle tecniche, oltretutto in Italia, in tutte le province dell'Impero. Grande fu la produzione di bottiglie, come testimoniano Marziale e Petronio. Conferma ne viene da Pompei, distrutta nel 79, di bottiglie di vetro utilizzate per la mescita e la conservazione del vino.

Al museo Speyer in Germania si trova conservata un'anfora in vetro, del II° secolo, piena di vino rappreso. Il vino, addolcito con miele, non ha potuto evaporare grazie allo strato di olio posto sul collo come isolante. A contatto con l'aria l'olio si è indurito a tal punto da diventare una vera e propria resina, evitando così l'evaporazione del vino. Sino al V° secolo continua la produzione di bottiglie per l'olio, per i medicinali e soprattutto per vino.

Le bottiglie sono foggiate in due forme: a sezione rettangolare o quadrata (bottiglie da viaggio) con tipico manico largo è piatto attaccato ad angolo retto da un solo lato, oppure a **sezione cilindrica** con uno o due manici piegati come nelle precedenti bottiglie, ma più stretti.

La storia del vetro resta piuttosto oscura dal VII al IX secolo, ed in particolare resta incompleta la conoscenza del vetro cavo. Con la fine dello splendore del vetro romano, che si è spento definitivamente con l'inizio del Medio Evo, l'arte vetraria si sviluppa in Grecia e in Turchia, specialmente a Costantinopoli, dove anche per il vetro cavo si nota una produzione originale, senza però nessuna modifica alla tecnica. Ma intanto in Italia si imponeva sempre di più la potenza marinara di Venezia.

Nel **1204** i Crociati conquistarono Costantinopoli e subito il governo veneziano ne approfittò per chiamare nella città i più abili maestri vetrai greci e turchi, assicurando a Venezia l'opera e l'arte di quei **maestri vetrai**.

Questi vetrai si chiamavano "**Phiolieri**" perché soffiavano fiale, cioè bottiglie (Les fiales de vin), come racconta il cronista dell'epoca Martino da Canale. Ecco allora nascere le "**bucae**", **cioè le bottiglie da vino e da olio**, le quali dovevano recare sul collo un cerchio azzurro ed essere bollate con il bollo del Comune di Venezia. Le misure di vetro e le bottiglie venivano acquistate dalla Serenissima in regime di monopolio, venivano poi vendute sui mercati dei commerci veneziani, con un buon utile per lo stato di Venezia.

- Senza licenza dei “Giustizieri” nessuno poteva vendere liberamente le bottiglie di vetro, specie ad altri comuni al di fuori di quelli di Venezia.
- Importante fu, nella Repubblica veneta, la produzione di “**Inghistere**”, recipienti che per più secoli, con numerose varianti, saranno sempre usati per designare le **bottiglie di vetro dalla pancia tonda e dal collo lungo, bottiglie da vino e da acqua**. Altra culla dell’arte vetraria italiana di quel periodo è Altare, la cui produzione e forma sono diverse da quelle veneziane. Ma la storia vetraria di Altare, che pure ha dato, in un brillante periodo, insigni maestri vetrai, si spegne presto per alterne vicende.

- Con l'**inizio del '500** si nota un miglioramento nella produzione della bottiglia. Le bottiglie finora descritte non sono adatte al trasporto e alla conservazione per lungo periodo delle bevande, specialmente del vino. Ma è in questo periodo che **si inizia ad utilizzare la bottiglia per il servizio a tavola. La bottiglia poco a poco lascia la forma sferica, per allungare il corpo e stringere il collo.**

Ma i più importanti sviluppi della tecnica vetraria nascono intorno alla **metà del '600**.

Proprio in quel periodo nasce in Inghilterra il **crystallo al piombo** e in Boemia il **crystallo potassico**.

Nasce soprattutto la vera bottiglia atta alla conservazione e al trasporto delle bevande e, per l'appunto in Inghilterra, **nasce la vera "bottiglia da vino"**.

Sir Kenelm Digby la realizzò nel 1652, ma non si preoccupò di brevettarla.

Pare invece sia stata brevettata nel **1661** da un certo John Colnett il quale ebbe il merito di questo memorabile avvenimento, fissando una data storica per la bottiglia da vino. Questa bottiglia aveva composizione **in vetro scuro, forte e pesante**

- Il corpo era a forma di palla, con una base leggermente rientrante che dava stabilità alla bottiglia. Attorno al collo, qualche centimetro sotto l'imboccatura, veniva posizionato un **anello di rinforzo del collo stesso** e per trattenere la cordicella che legava e bloccava il tappo.

Nei successivi 30-40 anni la bottiglia allungò il corpo e il collo divenne sempre più corto per migliorarne la stabilità.

Le bottiglie allora venivano preparate con vetro fuso a carbone di legna e pertanto erano molto fragili.

Nel **1615** Re Giacomo I° proibì l'uso della legna e relativo carbone nelle vetrerie, in quanto le foreste inglesi venivano praticamente distrutte, obbligando l'uso del carbone minerale.

Le bottiglie allora, preparate con **fusione della silice a temperature più elevate**, presero **maggior robustezza e resistenza.**

- Si risolse in questo modo notevolmente il problema dello stoccaggio, conservazione e trasporto del vino. Questa bottiglia venne chiamata “**Englis bottle**” cioè “**bottiglia inglese**”. Per i suoi grandi vantaggi si diffuse ben presto in tutta Europa. Le bottiglie d’allora venivano sempre lavorate a mano e non era possibile controllarne la capacità. Molto spesso le bottiglie venivano personalizzate, con un timbro in vetro, riprodotto o il monogramma del proprietario, o il marchio del casato, oppure l’annata del contenuto.
- Ma viene subito da chiedersi: **come mai la bottiglia nacque in Inghilterra?**
La risposta è semplice. Gli inglesi a quel tempo erano padroni di mezzo mondo. Tra l’altro avevano moltissime cantine a Porto in Portogallo, a Jerez de la Frontera in Spagna, a Marsala in Sicilia. Inoltre avevano interessi e commerci con Bordeaux in Francia. Possedevano i distillati dei Caraibi, specialmente Gin e Rum oltre, logicamente, al loro.

- Sono quindi gli inglesi gli **inventori della prima bottiglia da vino soffiata in stampo di legno**. La nuova bottiglia rivoluzionò la conservazione e la commercializzazione del vino, diffondendosi in tutti i Paesi europei. Prima di questa invenzione, le bottiglie non venivano mai vendute assieme al contenuto. Venivano adoperate nelle diverse famiglie e continuamente lavate e riutilizzate. Da questo momento inizia la commercializzazione del contenuto e del contenitore. La diffusione avvenne prima dall'Inghilterra alla Francia dove, nella Regione Champagne-Ardenne, nacque la prima vetreria. Quindi, alla fine del '700 passò in Germania, zona del Reno e in Italia, in Piemonte.

- **In Francia l'arrivo della bottiglia coincise con le prime prove di produzione dello Champagne.** I primi esperimenti di Dom Perignon portarono per diversi anni a rotture e scoppi che talvolta superavano il 95 per cento delle bottiglie. Solamente anni più tardi, ossia verso i primi decenni del '700 si arrivò alla produzione di bottiglie più robuste, tali da resistere alla pressione dello Champagne. Comunque, anche nel '700 le rotture per scoppi erano notevoli. Ma proprio con questo vino si iniziò la vera conservazione del vino per lungo periodo

- Verso la **metà del '700** la bottiglia si diffuse moltissimo, assieme a un parallelo aumento del vino di qualità. Per quanto riguarda la forma della bottiglia possiamo affermare che in questo secolo **diminuisce progressivamente il diametro della base e si sviluppa l'altezza a detrimento del collo** per cui l'impilaggio nelle cantine diventa molto più facile. È proprio in questo periodo che i francesi, assieme allo Champagne, producono per primi i grandi vini di Bordeaux e della Borgogna, con l'adozione di bottiglie ben specifiche.

Questo sviluppo e differenziazione della forma delle bottiglie ha prodotto un miglioramento qualitativo al fine di ottenere una ripartizione e uno spessore costanti del vetro, una chiusura robusta e sicura, nonché un colore del vetro costante. Verso il 1775 Schloss Joannesberg, grande vignaiolo e cantiniere tedesco, inizia l'imbottigliamento del vino del Reno. Nasce così la tipica bottiglia Renana.

- La diffusione e l'uso di bottiglie tipiche d'oltralpe iniziò nel '700 anche in Italia che fu invasa dalle bordolesi e dalle borgognotte. Solamente verso il 1789-1790 inizia la standardizzazione ed anche in Italia si producono bottiglie di forme tipiche e differenti.
Dobbiamo però ricordare che anche in Italia, **verso la fine del '600** nasce a Poirino, vicino a Torino, una vetreria che produce bottiglie. Nasce così la "**Poirinetta**", una delle forme del litro piemontese più belle, usata ancora ai nostri giorni. Nascono quindi la "**Pinta piemontese prenapoleonica**", la "**Pinta piemontese normale**" il litro piemontese normale che veniva soffiato dagli artigiani della Vetreria di Acqui, infine la **champagnotta**.
- Generalmente queste bottiglie, come dice bene il Gibelli nel suo libro, risultavano opera di semplici campagnoli, vignaioli, i quali traevano reddito, arrotondando il loro magro guadagno di contadini, dalla fabbricazione delle bottiglie.
Come si usava dire allora:
 - reddito da vino, reddito meschino;
 - chi fa bollire per vendere vino non ne ricava manco un quattrino.

- .
Altra forma che ebbe non poca diffusione fu la cosiddetta “**Albeisa**”, prodotta dalle vetrerie di Altare e di Acqui.

- In questo periodo in Italia e in tutta Europa si iniziò a produrre bicchieri e bottiglie di capacità diversa: per vini ordinari, per vini pregiati, per liquori e per grappa. Inizia così l'**assortimento nel servizio da tavola** con compiti precisi.

- Passando all' 800 possiamo dividere la produzione del vetro in due grandi momenti:

- **vetri di lavorazione artigianale** della prima metà dell' 800;

- **vetri lavorati con procedimento semiautomatico** o quasi industriale della seconda metà dell' 800.

- L'avvento dell'industria abbassa i costi di produzione e fa scendere la produzione artigianale a favore di quella di serie. La lavorazione del vetro subisce trasformazioni definitive. È fondamentale ricordare che il **passaggio dal metodo manuale di fabbricazione delle bottiglie al metodo meccanico** fu quasi improvviso.

Il progresso tecnologico ha portato il valore del contenitore nettamente al di sotto di quello del contenuto. La tecnica progredisce rapidamente con la meccanizzazione: prima con macchine semiautomatiche e poi con macchine automatiche.

La storia dell'introduzione delle macchine in vetreria si può dividere in tre periodi, ciascuno dei quali caratterizzato dall'introduzione di una nuova macchina.

- Questi **tre periodi** vanno:
 - dal 1898 al 1906 macchine **semiautomatiche**;
 - dal 1905 al 1917 macchine **automatiche a bacino rotante**;
 - dal 1917 in poi macchine **completamente automatiche** alimentate dalla caduta della goccia di vetro.
- Per precisare ed evidenziare la misura del cammino che l'industria delle bottiglie, sorretta dal rapido e determinante aiuto delle nuove tecniche relative ai forni fusori ed alle macchine, occorre mettere attenzione ai parametri che devono essere oggi tenuti in fondamentale considerazione per produrre bottiglie capaci di soddisfare sempre più e meglio le giuste esigenze dell'industria delle bevande e specialmente dell'industria enologica.

- La tecnica interviene in modo rigoroso per tenere sotto controllo questi parametri; capacità, peso, forma, colore, salvaguardia dell'integrità superficiale. Il problema di ottimizzare ognuno di questi parametri è molto complesso e non facilmente analizzabile con metodologie tradizionali. Oggi, per risolverlo in maniera razionale, è stato necessario costruire, basandoli su delle serie estese di dati sperimentali, dei modelli matematici che permettono di prevedere con affidabilità sorprendente l'influenza della geometria della bottiglia, del suo peso e della ripartizione del vetro sulla resistenza meccanica. La complessità di questi calcoli richiede l'indispensabile impiego del calcolatore elettronico.

- Al giorno d'oggi l'industria vetraria italiana, sia quella industriale, sia quella artigianale, sia quella artistica, si è confermata padrona del proprio mercato, conquistando anche larga parte di quello estero.
- A conclusione possiamo affermare che il **vetro è stato e sarà sempre il materiale ideale ed indiscusso per il confezionamento e la conservazione delle bevande e dei vini in particolare.**

Il vetro, attraverso i secoli, attraverso le varie civiltà, dai faraoni ai giorni nostri, continua a trasmettere il suo grande fascino.

Vermeer : una vita 35 dipinti.

Pittore olandese, nato il 1632 e morto il 1675 a Delft.

La vita e l'arte dell'artista olandese sono strettamente associate alla città di Delft. Suo padre Reunier Vermeer è un tessitore di seta, iscritto alla Gilde di Saint Luke come Master Art Dealer. Alla morte del padre Johannes eredita i suoi affari di commerciante d'opere d'arte, anche se ha già scelto il mestiere di pittore. Non esiste alcun documento riguardo il suo apprendistato. Probabilmente dura sei anni, presso il pittore Carel Fabritius. Nel 1653 diventa anche lui maestro della Gilde di Saint Luke.

I primi lavori sono in larga parte dipinti mitologici e religiosi. Da subito comincia a dipingere scene di maniera, panorami e allegorie che lo rendono famoso. Si sa poco delle relazioni che ha con gli altri pittori. Conosce di certo Pieter de Hooch, un artista che dipinge scene simili a Delft durante gli anni '50 e che ha un forte impatto sull'artista. Solo 35 sono le opere sicuramente attribuibili a Vermeer. Questa scarsità dipende dalla sua tecnica di lavoro, molto metodica. Diverse opere inoltre sono andate perdute a causa della morte precoce.

La produzione di Vermeer è caratterizzata da oggettività e precisione d'esecuzione e da un senso geometrico di ordine. Crea dipinti di genere che ritraggono la vita olandese del tempo: interni domestici illuminati dal sole, con una o due figure impegnate a leggere, scrivere, suonare uno strumento o fare le faccende domestiche.

La sua opera è stata rivalutata solo alla fine dell'Ottocento. Tra le alte tele, nel 1656 realizza La fanciulla assopita. Un anno dopo il Soldato con fanciulla ridente. Nel 1660 La lattaia e Veduta di Delft. Tre anni dopo riproduce Fanciulla con una brocca. Nel 1670 dipinge il quadro Ragazza con cappello rosso.