

IL BELLO DELLE COSE
PASSIONI

Per molti l'atto dello stappare è un gesto banale, in realtà è anche un rito che arriva da tradizioni e culture antiche. Basta rileggersi Carlo Goldoni, scoprire alcuni primati (inglesi) o incontrare alcuni collezionisti che possiedono pezzi unici molto preziosi

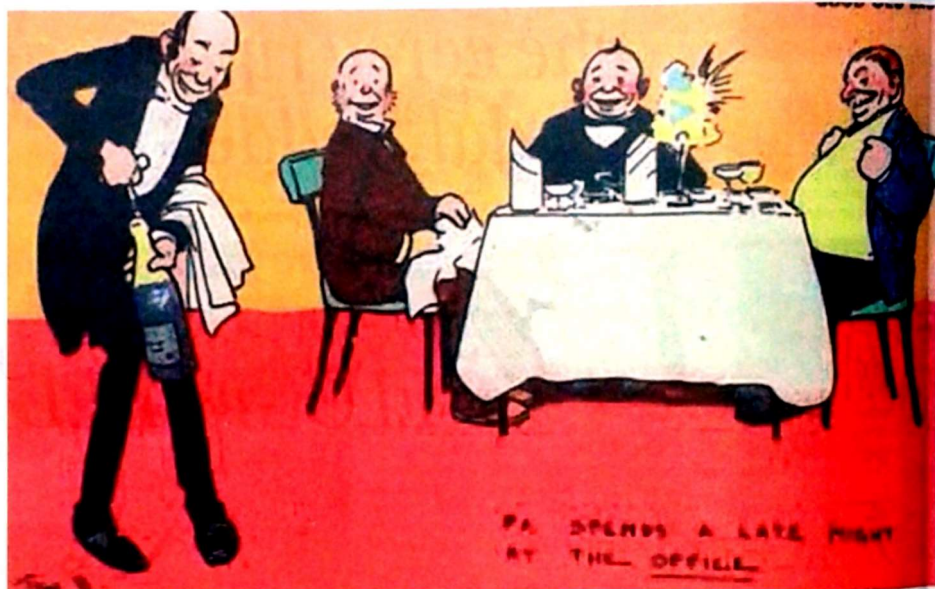
Note
a marginedi Gabriele
Principato

**Quel che resta
della bottiglia?
Tappi intelligenti
(e strategie)
«salva bollicine»**

Come conservare l'avanzo di una pregiata bottiglia di bollicine dopo un brindisi è un dilemma comune. Esistono numerosi metodi rudimentali casalinghi di dubbio successo, il più noto è quello di inserire un cucchiaino di metallo (meglio se d'argento recita la vulgata popolare) nel collo di vetro. Della sua utilità però non ci sono prove, anzi, esiste anche una ricerca che dimostra il contrario realizzata da un gruppo di scienziati di Épernay (la «capitale» dello champagne) nel 1995. Gli studiosi dopo una serie di sperimentazioni hanno mostrato come l'unico sistema realmente efficace per mantenere l'anidride carbonica nel vino è chiuderlo ermeticamente. A questo scopo — visto che il tappo di una bottiglia di bollicine una volta «saltato» si dilata troppo per essere riutilizzato — giungono in soccorso sia oggetti classici, sia tecnologici. C'è il classico tappo per champagne e vini frizzanti in acciaio inox. Lo produce, per esempio, Tescoma (5,90 euro): dotato di guarnizione in gomma a garanzia di maggiore tenuta, basta inserirlo nella bottiglia e chiudere le sue ali laterali per preservare la freschezza del contenuto. Da utilizzare semplicemente applicando pressione è, invece, il tappo ad espansione «Noé» di Alessi (25 euro), progettato dal designer Giulio Iacchetti. Altra possibilità è il moderno sistema «Zyssh Champagne» (79 euro) — prodotto dall'omonima azienda svizzera — è capace di mantenere il liquido effervescente per settimane. Questo tool, attraverso un apposito strumento tubolare che usa gas nobile argon adatto all'uso alimentare e anidride carbonica, chiude la bottiglia ricreando al suo interno la pressione. In questa maniera vengono salvaguardati l'aroma, il colore e il profumo del «nettare» avanzato dai brindisi. Questo oggetto è disponibile in vari colori, dal rosso al nero, passando per il bianco, e ne esiste anche una versione per salvare dall'ossidazione i vini fermi, simile per utilità alla «pompa sottovuoto» in metallo nero satinato che propone Le Creuset (31 euro).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

● **Effetto vintage**
Cartolina inglese della prima metà del secolo scorso. Raffigura tre ospiti a tavola che commentano lo stappare di una bottiglia da parte di una cameriere a dire il vero un po' maldestro



di Luciano Ferraro

«G

morbinosi, un banchetto che si conclude con una bottiglia di rosolio. L'unica, perché durante la cena il vino viene servito in caraffe. Quel «tira busson» nella «scarsela» (la tasca), è la traduzione del francese tirebouchon: la prima citazione letteraria dello strumento per stappare. Per molti il cavatappi è solo uno utensile che prelude al piacere di bere, da riporre in un cassetto fino alla bottiglia dopo. Non importa che abbia la vite a verme da spingere al centro del sughero o consenta una manovra soffice, grazie a una doppia leva, che sia a campana o fornito di lame, come quello per le bottiglie più datate; che venga prodotto per appenderlo al muro o al banco, oppure per essere riposto nel taschino di una giacca e di un grembiule: un cavatappi può costare poco più di una forchetta oppure una fortuna. Poche decine di euro (40) anche se di design, come quello a forma di donna con lunga donna colorata di Alessi. Spiccioli, di fronte alle quotazioni stellari degli esemplari storici, che arrivano a 20 mila euro (tra i più cari quelli di Thomason). Possono diventare una mania, oggetti di culto. Al punto che in tutto il mondo esistono sodalizi che studiano, discutono e scambiano questi aggeggi inventati dagli Inglesi a metà del Seicento. In Italia, da trent'anni, è attiva l'Associazione italiana collezionisti cavatappi, fondata dall'ingegnere Paolo de

Sanctis, 87 anni, che ha oltre 3 mila pezzi da collezione, e da Maurizio Fantoni, 72 anni, architetto che possiede 1.300 pezzi unici. I due cultori del tirebouchon hanno anche scritto un libro per celebrare «ingegno e arte di uno strumento»: *I Cavatappi* (Be-Ma editrice). Ignoto l'inventore, si presume che si sia ispirato al marchingegno usato per togliere le pallottole difettose dagli archibugi. Leggenda vuole che lo abbia ideato l'abate Dom Pérignon, il primo ad usare il sughero per chiudere le bottiglie.

I primi cavatappi, in Inghilterra e Francia, erano confezionati da artigiani per nobiltà e clero: spesso d'argento e anche in oro, con lo stemma del casato. Brevetti e produzione in serie hanno cambiato lo scenario dalla fine del Settecento. E ora con pochi euro si possono trovare cavatappi affidabili e funzionali. L'im-

Alessandro Scorsone, il sommelier di Palazzo Chigi, ha messo a punto le cinque regole per evitare sorprese

portante è abbiano una spirale (verme), il manico facile da impugnare e un coltellino per tagliare la capsula sul collo delle bottiglie. Alessandro Scorsone, il sommelier di Palazzo Chigi, ha messo a punto le 5 regole per evitare sorprese. La prima è incidere la capsula di alluminio sulla sporgenza della parte alta della bottiglia (un punto chiamato buga) senza spolarla. Poi la capsula va eliminata e si pulisce con un tovagliolo sulla parte superiore del tappo. Terzo: la spirale del cavatappi va infilata al centro, girandola 4-5 volte e sollevando il tappo con la prima leva, se avete un cavatappi a doppia azione. Quindi si estrae, senza rumori e senza toccare il sughero. Infine lo si annusa e si passa il tovagliolo sul collo interno della bottiglia. E lo spumante? Il tappo si toglie con una mano o con una pinza (o con una sciabola, ma è manovra non semplice), l'importante è non farlo partire, perché può arrivare a 80 chilometri l'ora e colpire un commensale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



la cover de *I cavatappi*, il primo in assoluto sul tema, scritto da Paolo de Sanctis e Maurizio Fantoni (1988, Be-Ma Editrice)

A due o a tre leve, a vite, elettrico o ad aria compressa. Ecco alcuni modelli tra i più vari: dal pezzo unico andato all'asta per quasi 20 mila euro all'oggetto tascabile che potete trovare per pochi euro in negozio.

L'obiettivo è lo stesso, meccanica ed estetica, invece, diverse tra loro. Un mondo (a parte) tutto da scoprire

IN TOTALE TRASPARENZA

È l'apri-bottiglia elettrico che fa vedere tutto ciò che accade in totale trasparenza. Così la molla elicoidale stappa la bottiglia davanti ai vostri occhi. È a basso consumo e ha una batteria ricaricabile. VSLCAU, costa 58 euro



COME UNA DONNA

Dedicato a una donna reale, il cavatappi a due leve Anna G. è diventato un oggetto iconico. Merito dell'inconfondibile guizzo giocoso e colorato del suo ideatore: Alessandro Mendini. Alessi, costa 40 euro



LA MOSSA DEL CAVALLO

Cavatappi figurativo con testa di cavallo. Datato prima metà del Novecento, è in metallo argentato. Se appaga in senso estetico non fa altrettanto sul fronte pratico...



PEZZO DA PRIMATO

Cavatappi inglese della prima metà dell'Ottocento piuttosto prezioso e molto ricercato dai collezionisti. Il materiale? Bronzo dorato. Nell'ottobre del 2017 è stato venduto a un'asta on line per 18.500 euro



IN STILE NEO BAROCCO

In stile neo barocco questo cavatappi è piuttosto prezioso perché raro. In bronzo dorato. È databile fine dell'Ottocento

STRUMENTI MULTIUSO

Cavatappi tascabili con apri-bottiglia e bicchierino dosatore annesso. Molto pratico, dal design vintage, è disponibile sia in acciaio che in bronzo. Izola, costa 30 euro



ELOGIO DEL CAVATAPPI

PIÙ PRATICA, MENO ESTETICA

Modello francese a tre leve molto funzionale. Qui l'attenzione è volta alla praticità mentre nulla o quasi si concede all'estetica. Peugeot, costa 83 euro



COME UN PAPPAGALLO

Cavatappi tascabile a leva o "da cameriere" reinterpretato dall'architetto Alessandro Mendini, sempre per Alessi. Attualmente in produzione. Costa 40 euro



LIMITED EDITION

Cavatappi-scultura disegnato dall'architetto Maurizio Fantoni su ispirazione di un modello inglese (Henshall). Le misure sono ragguardevoli (72 cm di altezza). Non è in produzione ed esistono solo pochi esemplari



ELETTRICO SENZA FILI

Elettrico senza fili, stappa in pochi secondi e apre fino a 30 bottiglie con una singola carica. Funziona con un pulsante e ha un cutter per rimuovere le guarnizioni. Oster, costa 30 euro

