

la nobiltà

Alessia Cipolla



del verme





Per noi, temporanei edonisti, abituati alla libertà, al fluttuare infinito delle emozioni e alle onde delle passioni della vita, il vino sembra avere un destino crudele: ci appare incomprensibile il suo crescere ed evolversi all'interno di uno spazio vitale angusto fatto di oscurità e silenzio, per diventare, poi, pronto ad affrontare il mondo. Ma non è così.

Dopo aver sopportato i tumultuosi movimenti molecolari e le necessarie trasformazioni da zucchero ad alcol, imposte o autoimposte, il vino, ancora frastornato, esige un periodo di quiete per poter riflettere: ancora ingenuo e puro, all'interno del guscio vitreo nel quale viene costretto, è obbligato a concentrarsi su se stesso, a guardarsi dentro, individuando il suo magmatico nucleo vitale dal quale partire per un radicale percorso di crescita individuale. È un viaggio discendente alla ricerca intima di energie primordiali spesso inconsapevoli: un processo magico di affinamento che necessita di pazienza e determinazione. Il tempo, appunto, del buio e del riposo, in modo da divenire consapevole e pronto.

L'involucro vitreo, all'interno del quale il contenuto liquido evolve, va custodito, quindi, con estrema cura, rispetto e delicatezza in modo da agevolare il prezioso processo di trasformazione interna. Ogni bottiglia sigillata custodisce un segreto. Restiamo spesso affascinati di fronte ad essa, osservandola con curiosità e bramosia: quale sarà il mistero gelosamente serbato al suo interno? Sorvegliamo scrupolosamente alcune bottiglie per anni, ogni tanto ammirandole, accarezzandole, parlandoci, pregustando la gioia nell'apertura, talvolta posticipandone, volutamente e crudelmente, il piacere dell'assaggio. Quale evento della nostra vita avrà l'onore di essere festeggiato con essa? Alcuni vini sussurrano con voci sinuose attraverso il vetro, come le sirene di Ulisse, e noi non possiamo far altro che subire il loro fascino e cedere, irresistibilmente, con la cupidigia tipica dei nuovi esploratori.

La magia è lì, pronta per essere rivelata: basta un semplice gesto, aprire la bottiglia, e anche noi ne faremo parte. È necessario concentrarsi e meditare su quell'istante perché stappandola, come un vaso di Pandora, manifestando il suo misterioso contenuto liquido, perderà un po' di incanto e con esso i suoi celati segreti, le sue intime emozioni, i suoi errori, terminando così un importante ciclo di vita. Per sempre. A noi resta, in fondo, solo la speranza del gustare il meglio nel modo migliore. È auspicabile, quindi, predisporre in maniera edotta per questo avvenimento: con gesti eleganti e precisi si rimuove accuratamente il sigillo e si centra il cuore del tappo; la vite penetra al suo interno per poi, in un istante liberatorio, estrarre il turacciolo. Si avvicina infine il naso, nel tentativo di carpire l'essenza di quel liquido e il profumo del suo mistero.

Portamento e strumenti adatti coronano la bellezza di questo attimo: il cavatappi è il mezzo che permette l'epifania dell'amore per la terra e per i doni che offre; non è un oggetto banale, ma rappresenta l'occasione di far emergere tutto il mondo racchiuso all'interno di un simulacro.

La nascita e l'uso del cavatappi vanno di pari passo con la storia del commercio del vino, del sughero e del suo principale contenitore, il vetro.

Fino al 1700, l'imbottigliamento era considerato utile principalmente per il trasporto del vino nei lunghi viaggi, non per l'affinamento in bottiglia, concetto nato più tardi. Già i greci utilizzavano tappi





di sughero rivestiti con resina per sigillare le anfore per il trasporto del vino, ma furono gli inglesi, abili commercianti di vino proveniente dall'Italia, dalla Spagna (grandi produttori anche di sughero) e dalla Francia, a utilizzare usualmente la sigillatura dei grandi recipienti in modo che il contenuto liquido custodito all'interno potesse sopportare lunghi e movimentati tragitti, spesso via mare.

A quel tempo il vino, considerato un elemento da consumare in breve e non adatto all'invecchiamento, era commercializzato prevalentemente in fusti e botti, dai quali era poi travasato in bottiglie o boccali per portarlo dalle cantine alla tavola. Le bottiglie erano chiuse con pezzi di legno avvolti nella canapa o nella stoppa per risultare più ermetiche; talvolta si usava un tappo in sughero, ma senza inserirlo totalmente nel collo della bottiglia, in modo da facilitarne l'estrazione.

L'arte vetraia, eseguita a mano, realizzava contenitori in vetro molto differenti tra loro e dalle capacità non omologate, favorendo le frodi: per questo motivo nel 1728 fu autorizzato il commercio del vino in contenitori di vetro attraverso un regio decreto, acconsentendo

all'uso di bottiglie "industriali", spesso provenienti dall'Inghilterra, realizzate con la medesima capienza e tappate con il sughero, materiale già "industrializzato", come dimostra la costruzione della prima fabbrica di tappi in sughero in Spagna nel XVII secolo.

Nel 1795, con il diffondersi in tutta Europa del commercio del vino in bottiglie tappate con sughero, il reverendo Samuel Henshall depositò il primo brevetto per un cavatappi, e non è un caso che tale brevetto fosse inglese, vista la loro necessità di custodire il liquido proveniente da paesi lontani. L'uso del cavatappi si diffuse successivamente in Olanda, poi in Francia, in Italia e nel resto dell'Europa. La forma originaria del cavatappi è misteriosa, anche se si pensa sia legata alla produzione delle armi da fuoco, data la forte somiglianza con la verga attorcigliata e spiraliforme utilizzata per rimuovere le palle di piombo incastrate nelle bocche dei cannoni o per recuperare la stoppa impiegata nel pulire le canne delle armi.

Fino all'avvento del tappo a corona, verso la fine dell'800, tutte le bottiglie contenenti liquidi come vino, birra, ma anche profumi e prodotti farmaceutici, erano chiuse con tappi



in sughero: nacquero, così, cavatappi di varie fogge e dimensioni, come quelli in miniatura, finemente decorati, utilizzati per aprire flaconcini e ampolle per profumi, unguenti di bellezza e preparazioni medicinali.

Il primo cavatappi brevettato è il più semplice, a "T", costituito da tre elementi: il manico, l'asta (o il fusto) e il verme (o la vite). Per molto tempo le caratteristiche funzionali di questo tipo di cavatappi rimasero invariate e il tappo era estratto grazie alla semplice forza di trazione umana.

La storia di questo utile strumento annovera numerose declinazioni estetiche delle tre parti: il manico poteva essere realizzato in essenze resistenti come il bosso, il melo, il noce, l'ebano e il *bois de rose*, essenza pregiatissima, ma anche in ferro, ottone, argento o avorio, assumendo un ricco decorativismo in parallelo alle epoche artistiche, soprattutto nell'800 e nei primi decenni del '900. Il fusto era costituito da una semplice asta o lavorato in accordo con la decorazione e lo stile del manico, mentre la vite, la parte da inserire nel tappo di sughero, poteva essere a filettatura inclinata, a vite di Archimede, a sezione rettangolare, elicoidale,



rotonda, a passo normale o ridotto e a filo elicoidale scanalato.

Un altro cavatappi, nato successivamente, è quello a campana, costituito da una vite apicale, da girare in senso orario grazie all'azione di un dado a farfalla, che permetteva la penetrazione del verme nel tappo e dove il fusto e il verme erano racchiusi all'interno di una campana chiusa o aperta; la campana permetteva, poggiando l'oggetto sulla bottiglia, di non toccare né il tappo né la bottiglia e il meccanismo di estrazione restava quello di trazione manuale. L'evoluzione tecnica di tale cavatappi fu l'inserimento di una o più leve: attraverso il manico a vite, girando sempre in senso orario, il verme penetrava nel sughero ma, in questo caso, l'eliminazione del tappo avveniva grazie all'abbassamento manuale delle leve presenti, singole o doppie.

Sempre nel '700 fu ideato il coltello da tasca, per disporre di questo utensile in ogni occasione: la lama, attraverso l'inserimento nel manico di viti e perni che ne permettevano la rotazione, poteva agevolmente essere chiusa e nascosta all'interno del manico (o corpo); a questo tipo di coltello fu spesso associato, grazie a brevetti tedeschi e inglesi, il verme del cavatappi, che poteva essere aperto e chiuso sempre grazie all'uso di viti e perni posti nella parte centrale del corpo. Spesso era riccamente decorato da scene di caccia o mestieri, in essenze più o meno pregiate e metallo, o in madreperla.

Grazie al medesimo sistema di rotazione, come un precursore del "coltellino svizzero", l'uso del cavatappi fu associato ad altri utensili quotidiani, come forbici, lenti di ingrandimento, cacciavite, cucchiari per somministrazione di medicine, tagliacarte, pressa-tabacco e pulisci-zoccoli, realizzando uno strumento multifunzione e composito per molteplici

scopi. Molto importante fu l'acciarino, una lama di acciaio che sfregata sul salice permetteva di accendere il fuoco.

A metà dell'800, visto il successo di ristoranti e osterie, furono brevettati i cavatappi da banco e a parete. Il primo, a leva, era fissato con una morsa al bancone del locale, mentre il secondo era ancorato saldamente al muro. Sempre in questo periodo si notano i primi cavatappi personalizzati e pubblicitari con incisi il nome di una specifica casa vitivinicola, di un importatore di vino o di un locale alla moda.

L'evoluzione di questo oggetto è il contemporaneo cavatappi del sommelier; lo strumento fondamentale per l'apertura professionale di una bottiglia. È interamente realizzato in acciaio, con meccanismo a leva ed è costituito da un manico orizzontale al centro del quale è inserita una spirale metallica: questa deve essere lunga sei centimetri, piatta nella parte vicina al manico, arrotondata nella parte inferiore e appuntita alla fine. Può anche essere dotata di una scanalatura nella parte centrale in modo da permettere una migliore presa nel sughero. A un'estremità un braccio snodabile di metallo, con un dente o con doppio dente d'appoggio, permette, una volta inserito il verme, di stabilizzare il cavatappi sul bordo della bottiglia rendendo la stappatura più agevole ed elegante: il doppio scatto rende l'apertura ancora più semplice. All'altra estremità del corpo, un piccolo coltello con la lama ricurva scompare all'interno del manico e serve per tagliare la capsula. Alcuni modelli, invece del coltello, sono dotati di un anello che si adatta facilmente alle diverse misure del collo delle bottiglie, all'interno del quale sono inserite due piccole lame utili nel taglio della capsula.

