

Il cavatappi

di Simone Ghelli

Oggetto indispensabile per chi, come me, non riesce a mangiare se non ha una bottiglia di vino a portata di mano. Ne ho sperimentati diversi, prima di trovare quello giusto. Deve saper affondare dolcemente nel tappo di sughero, per non provocare sbriciolamenti vari che si agiteranno poi in superficie, ma al tempo stesso dev'esser capace d'infilzare il tappo plastificato, ormai d'uso anche presso sospetti D.O.C., che sembrano fatti apposta per negarti il piacere del liquido che contengono. Vi sono addirittura di quei casi in cui si deve spingere con decisione, quindi stringere la bottiglia tra le gambe, piegando il busto per tirare con tutta la forza prodotta dalla somma di bicipiti, tricipiti e dorsali. All'inizio si può essere attratti persino dal design di quest'affascinante oggetto, che come un grimaldello apre anche le persone e scioglie le loro lingue via via che scende il vino, ma alla lunga ciò che conta è la sua efficacia, poiché un cavatappi che vi faccia perdere troppo tempo rischia di sommergere la discussione d'imbarazzo.

Mi ricordo in particolare di una bottiglia di Barbera d'annata, il cui tappo in sughero si era troppo impregnato a causa di un'errata conservazione. L'imperdonabile leggerezza era stata commessa dal ragazzo di una mia amica, entrambi invitati a cena nel mio loft in centro storico. Io avevo già preparato il mio Morellino di Scansano, che da un'ora riposava nel decanter, ma quando mi aveva telefonato per avvertirmi del ritardo Daniela era stata irremovibile: "Claudio ha

detto che se non la stappiamo stasera finirà che andrà buttata nel cesso!”. Invece finì che perdemmo diversi minuti per tirar fuori quel tappo pezzo a pezzo, e ad ogni estrazione la frustrazione e la rabbia crescevano nel pensare alla mia amica nelle mani inesperte di un manager abituato a toccare soltanto la carta sporca dei quattrini. Inutile aggiungere che il vino sapeva di tappo e che alla fine concordammo tutti sulla scelta del Morellino, ma non è questo il punto: in quel momento realizzai chiaramente che tra me e Daniela c’era un corpo che si frapponeva al nostro contatto, e quel corpo era lì, seduto al mio tavolo, zuppo di se stesso e difficile da estirparsi proprio come quello della bottiglia che aveva portato. Mi fu sufficiente incrociare il suo sguardo acquoso per leggervi l’inconsistenza della struttura, tipica di quei vini che si definiscono “da tavola”. Claudio era uno di quei tipi che stanno a proprio agio ovunque li metti, come amava dire Daniela, ma tra lei e me no, non doveva più starci. Il sapore fruttato di Daniela doveva essere solo mio, eppure attesi di arrivare fino al dolce che lei aveva preparato con tanto amore. Sapevo comportarmi da signore, io. Ero abituato a stare al mio posto. Mi alzai nel momento in cui lui si apprestava a deglutire l’ultimo boccone della torta di fragole. Come vi ho già detto, la qualità di un cavatappi si giudica dalla sua capacità di adattarsi ai diversi materiali; un po’ come Claudio con le situazioni. Eppure fece un’espressione tutta da ridere quando mi avvicinai a lui con la punta d’acciaio che sbucava tra le dita della mia mano. Per la prima volta in vita sua si ritrovava spiazzato, ed io ne approfittai per fargli un buco nel cranio, all’altezza della tempia, da dove cominciò a colare un liquido vischioso che andò a confondersi con i resti della gelatina alla fragola rimasti nel piatto.

La sua espressione sembrò non mutare. Stava bene anche così, a proprio agio anche da morto. Dovetti faticare non poco per estrarre il cavatappi, invischiato com'era nella poltiglia di carne, tessuti ed ossa, ma alla fine se ne venne fuori con un rumore che non dimenticherò mai. Fu in quel momento che Daniela cominciò ad urlare, in disaccordo con la mia opera. Spero perdonerete l'uso non ortodosso, ma dovetti tapparle la bocca, piegando così l'attrezzo del mestiere ad un verbo non consona alla sua natura.