

Il Museo del cavatappi



Una visita particolare merita il Museo dei Cavatappi. L'unico, davvero, nel suo genere. Stappare una bottiglia di vino è un rituale che ha in sé qualcosa di magico: gli occhi dei presenti sono concentrati su chi svolge l'operazione. Viene rimosso il sigillo di stagnola e posizionata la punta del cavatappi al centro del turacciolo. La vite affonda nel sughero fino a perforarlo e infine, con lo sforzo di trazione necessario, il tappo fuoriesce dal collo della bottiglia con un leggero schiocco. Il turacciolo viene estratto e annusato per verificare se presenta odore. Il nettare degli dei ora è pronto da servire e degustare. È normale usare il cavatappi e il gesto dell'aprire la bottiglia per tutti noi diventa rito, prima di assaggiare il vino. A questo atto, che prelude al piacere vero e proprio della degustazione, Paolo Annoni, un farmacista nato a Torino e trasferitosi nelle Langhe, ha dedicato un intero museo, dove sono visibili 500 cavatappi raccolti nel tempo.





Museo dei Cavatappi

Piazza castello, 4 - 12060 Barolo (Cn) - Italy

tel. +39.0173.560539 - Fax +39. 0173.560539

info@museodeicavatappi.it

<http://www.museodeicavatappi.it>

Autore: Tommaso Anibaldi