

posto con bus e servizio di navette gratuite. Basta dare solo un indizio: il 15 sera in Piazza Rossa ha suonato Elton John, nella sua unica tappa italiana del suo tour mondiale. Non meno di trentamila persone già in piazza dalle 18,00 con un sole calante ma ancora cocente. Elton John ha cantato anche per Nizza (dove ha pure una sua casa) e al pubblico presente ha detto che: "Noi crediamo nell'amore e nella speranza. Voglio dedicare questa serata a tutte le vittime dell'atto barbarico compiuto a Nizza e alla Francia. Dedico Don't Let the Sun Go Down on Me a tutta la Francia, in ricordo". Molti hanno potuto raccontare: io c'ero. E su questa stessa piazza sono passati: i Modà, Marco Mengoni, i Xylaroo, Mika e i Negramaro.

### Incontri relazioni degustazioni concerti

Edizione speciale questa anche per la presenza del wine writer di vini italiani, oggi, forse più famoso al mondo, Antonio Galloni, presidente e direttore generale di *Vinous*, con un ricco programma di ospiti e conferenze di un mondo culturale sempre più internazionale. *Progetto Vino*, la new entry per soddisfare i *wine lovers* e pertanto tra questi non poteva mancare il braccio destro dello stesso Galloni, Ian D'Agata, direttore creativo del *Progetto Vino*, anche redattore di *Vinous*, già responsabile a Roma della *Wine Academy* Trinità dei Monti. Chi scrive ha avuto la possibilità di fare degustazioni pilotate e riservate con i vini di Ermete Medici, con

i vini Chianti DOCG, i grandi vini rossi di Pico Maccario e con ben 32 vini bianchi di Verdicchio di Jesi e di Matelica. Una super degustazione condotta com'era in previsione da Ian D'Agata, dove hanno prevalso su tutti i vini delle aziende: Colognola, Bucci, Pievalta, Saltarelli, Moncaro, Belisario e il favoloso Podium 2007 dell'azienda Garofoli.

Molte le personalità mondiali del campo enologico presenti per relazionare: Jacky Rigaux, editore e scrittore, Aubert de Villaine, comproprietario del Domaine de la Romanée Conti, Christine Vernay proprietaria del Domaine Georges Vernay, massima esperta mondiale di Condrieu e altri numerosi graditi ospiti.

Molti i personaggi che si sono succe-

### Il Museo dei cavatappi

Stappare una bottiglia di vino è un rituale che ha sempre 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 ed 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.

Noi tutti siamo abituati ad utilizzare questo oggetto per stappare una bottiglia, è un gesto consueto ed automatico che ci permette di accedere ad uno dei piaceri della vita. Ma quando inizia quest'affascinante storia? Non è facile rispondere a questa domanda, ma possiamo fare delle ipotesi attendibili. Partiamo da due certezze: il cavatappi nasce per estrarre un tappo di sughero da un recipiente di vetro anche se non necessariamente da una bottiglia contenente vino; il primo brevetto di un cavatappi risale al 1795, ed è dell'inglese Samuel Henshall. All'inizio del XVIII secolo il contenitore di vetro a bottiglia era un oggetto raro, costoso, fragile e dalla capacità non sempre identica.

Ebbene, se vogliamo capire e sapere tutto, ma proprio tutto, sulla storia dei cavatappi e vederli dal vero, è possibile visitare a Barolo, proprio sulla piazza che porta al Castello Falletti, il Museo dei Cavatappi (entrata 4 euro), anche Enoteca con Barolo tasting e bookshop. Dall'interesse per la storia di questo utensile è nata la passione di collezionare cavatappi antichi da parte di Paolo Annoni, un farmacista nato a Torino e trasferitosi nelle Langhe vent'anni orsono. Scelta una bellissima e felice collocazione, una ex cantina dai soffitti con volte a botte in mattone, si è avvalso della collaborazione ispirata degli architetti albesi Danilo Manassero e Luigi Ferrando e dell'ebanista restauratore di Benevignina Massimo Ravera.

Per gli amanti del buon vino, una visita è d'obbligo.

[www.museodeicavatappi.it](http://www.museodeicavatappi.it)  
Tel: +39. 0173. 560539  
chiuso il giovedì

