

Il tappo dello spumante come arma impropria

L'importante rivista medica inglese esamina i casi di «champagne cork injury to the eye».



Attenzione, attenzione. Per la prima volta al mondo — crediamo — il medico può parlare di «traumatologia da vino». Non tanto da vino, in sé e per sé, quanto da tappo. Da tappo di spumante.

Non siamo noi a raccontarlo, ma nemmeno che l'autorevole The Lancet, cioè la più accreditata rivista medica inglese. In un suo curioso editoriale, The Lancet (il *bisturi*) afferma che esistono descrizioni in letteratura dei traumi da tappo di Champagne. Quello che l'articolista definisce champagne cork injury to the eye.

In realtà anche storicamente si era parlato di questi strani accidenti: erano conosciuti già dalla fine del XVII secolo. Chi stappava, alla corte di Francia o a Vienna una bottiglia, doveva stare attento ai suoi occhi. Ma vi è di più. Per mera curiosità e coincidenza, l'inventore dello Champagne, cioè il monaco benedettino Dom Perignon, risultava affetto da cecità a un occhio. La cui causa, taluno suppone, è rapportabile a trauma da tappo di Champagne.

Il tappo più pericoloso risulterebbe essere quello corazzato con la caratteristica lamina a schiacci, che trattiene il tappo di sughero sottostante.

Ma come avvengono i traumi — si badi, tutt'altro che banali — da tappo di spumante? Gli esperti di medicina (immagino consultando trattati di balistica) possono precisare quanto segue. Un comune tappo ha un peso poco inferiore a trenta grammi. Orbene — non sappiamo per la verità con quanto fondamento — nella dinamica degli

incidenti si calcola che un tappo sia in grado di raggiungere una altezza di dodici metri, viaggiando alla velocità di circa 13,5 metri al secondo, con una forza d'urto quasi di un proiettile. Lo spumante viene servito in genere alla temperatura ottimale di 8 gradi centigradi: a questa temperatura la pressione all'interno della bottiglia risulta di circa 6 Kg. per centimetro cubico. Alla temperatura ambientale di 18 gradi centigradi, la pressione subisce all'interno della bottiglia un notevole aumento, suscettibile di ulteriore impulso se la bottiglia viene agitata. È evidente, quindi, che il cameriere, o il padrone di casa che si accinge a stappare, si trova tra le mani quello che attualmente le forze di polizia definirebbero «arma impropria».

Ma tornando alla dinamica dell'incidente da tappo, si è appurato che esso avviene in seguito alla precoce espulsione frettolosa quando si allenta con la dita la gabbia metallica di contenimento, collegata al collo della bottiglia. L'impatto con l'occhio — riferiscono gli studiosi dell'incoveniente — avverrebbe nel tempo di 0,05 secondi. Poiché il riflesso palpebrale, cioè la chiusura dell'occhio per difenderlo da qualunque oggetto estraneo lo minacci, impiega circa 0,1 secondi, ecco che il tap-

Non sta bene fare il botto

Fin qui il resoconto su ciò che ha pubblicato *The Lancet* e che va preso, naturalmente, senza esagerati allarmismi. Rammentiamo comunque i consigli dati da Franco T. Marchi, nella nostra rubrica *Il sommelier*, a chi deve stappare una bottiglia di spumante:

«Dopo 10-15 minuti circa di raffreddamento nel secchiello con acqua e ghiaccio, si taglia la stagnola all'orlo del collo, si svita la gabbietta metallica di ancoraggio. Una mano tiene la bottiglia impugnandola nella parte più bassa e con l'altra, possibilmente con un frangino pulito, si avvolge la parte del collo dove c'è il tappo. Si imprime al tappo un movimento rotatorio alternato premendo lateralmente la «testa» del sughero, avanti e indietro, aiutandosi col dito pollice. Nel caso si trovasse una certa resistenza, bisogna ricorrere all'apposita pinza dentata (mancando, si possono usare certi tipi di schiacciainci) con cui si fa leva sull'orlo della bottiglia.

Dopo aver agitato con lento movimento progressivo, tenendo premuto il pollice sulla testa del tappo in maniera che la pressione del gas naturale (4/5 atmosfere) non espella il tappo facendo il «botto», si stappa. È bene tenere la bottiglia inclinata affinché la spuma non sgorgi troppo impetuosamente...»

po colpisce in pieno centro uno dei due globi oculari. Un calcolo approssimativo della superficie di urto, e del grado di deformazione che il globo oculare riporta, fa concludere che sull'occhio stesso si abbatte una pressione di 100 atmosfere. Dalla casistica accuratamente riportata dagli autori inglesi su *The Lancet*, risulta che l'occhio sinistro è quello più frequentemente colpito. Ciò è facilmente spiegabile tenendo presente la posizione della bottiglia, quando essa viene manovrata da persona destrimane. Viceversa l'occhio destro, se a stappare è individuo mancino. Le lesioni oculari da trauma da tappo di spumante figurano essere le seguenti: abrasioni di cornea, commozione o emorragia della retina, emorragie del corpo vitreo (che è la parte acquosa globolosa più cospicua dell'occhio), distacchi del vitreo. Per evitare che lettori di «Civiltà del Bere», vadano incontro a lesioni da «arma impropria», che abbiamo dimostrato essere la bottiglia di spumante, forniamo i seguenti consigli di massima.

Stappare la bottiglia con adeguata tecnica, con la massima cautela, dirigendo la mira eventualmente sulla traiettoria di una donna bruta, o di un astemio. La bottiglia — scherzi a parte — va sempre inclinata e mai agitata.

Ogni buongustato e bevitore dovrà inoltre compulsare il manuale che il Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne ha stampato, elencando le regole per stappare correttamente una bottiglia di Champagne. Tra l'altro è scritto che la bottiglia va «svistata» con una elegante saltivetta, in fiandra, che avvolga collo della bottiglia e tappo. Solo a questo punto si può rimuovere la gabbia metallica avvolgitrice. Il tappo deve essere prima rovinoso, poi trattenuto, quindi liberato dolcemente, e la bottiglia tenuta lontana dal viso. Se la sequenza di queste manovre assai semplici è perfetta, non si deve aver paura con l'orecchio il classico rumore «pop» prodotto dall'espulsione del tappo. Ma soltanto un lieve sospiro. Come, in amore, potrebbe emettere soltanto una Catherine Deneuve.

Roberto Morgante