

Stile ed eleganza nell'apertura della bottiglia alla sabrage

scritto da Antonio Lodedo | 12/06/2019



Avete mai assistito alla stappatura di uno Champagne con una sciabola? È una tecnica affascinante e antica ma deve essere compiuta esclusivamente da persone esperte.

Il *Sabrage*, dal francese *sabre* cioè sciabola, è l'affascinante e scenografica **operazione di stappatura di una bottiglia di Champagne o spumante** utilizzando, appunto, quest'arma bianca.

La tecnica non nasce con finalità esclusivamente goliardiche ma risale ad un preciso periodo storico: quello napoleonico. Gli ufficiali ùssari della guardia imperiale, infatti, erano soliti **aprire bottiglie di Champagne alla sabrage** in occasione di ogni battaglia vinta ma, talvolta, anche dopo le sconfitte allo scopo di rinfrancare il morale. La sciabola o la spada, d'altronde, erano sempre pronte e a portata di mano dei soldati, mentre non sempre lo era il cavatappi!

Come si effettua l'apertura alla sabrage?

L'apertura alla sabrage dello [Champagne](#) deve essere eseguita solo da chi conosca la tecnica e tenga

a mente alcune accortezze, per evitare incidenti pericolosi o catastrofiche figuracce.

Tenuto conto che la pressione interna di un vino spumante è mediamente pari a 6 atmosfere, si può certamente comprendere l'importanza di applicare una tecnica corretta anche in considerazione del fatto che potrebbe essere richiesta all'interno di un locale.

La **bottiglia va tenuta in frigorifero per 24 o 36 ore** al fine di abbassare la temperatura del vetro ma, soprattutto, del vino spumante al suo interno. Quest'ultimo, se freddo, al momento dell'apertura sprigionerà la pressione interna in maniera meno "esplosiva" consentendo una minore fuoriuscita di liquido.

Per quanto riguarda il vetro, la bassa temperatura facilita il distacco del cercine (parte terminale del collo) se sapientemente colpito nel punto in cui si uniscono le due metà della bottiglia. D'altra parte, il vetro non dovrà essere eccessivamente freddo perchè, in tal caso, perderebbe l'elasticità assumendo quasi una consistenza marmorea, situazione che porterebbe alla frantumazione della bottiglia.

Infine, molta **attenzione dovrà essere dedicata alla bottiglia ed il suo trasporto**: il recipiente non va mai scosso nè riposto in freezer, dove potrebbe raffreddarsi solamente il vetro e non il vino.

Trofeo Miglior Sommelier del Servizio alla Sabrage

Lo scorso 2 giugno, a **Villa Palazzon di Colzè di Montegalda** (VI), si è svolto [Bollicine Wine Experience 2019](#), un salone dedicato esclusivamente alle bollicine nazionali ed internazionali.

In questa occasione è stato istituito il primo **Trofeo Miglior Sommelier del Servizio alla Sabrage AIS Veneto** e i concorrenti si sono dati battaglia a colpi di sciabola.

A tal proposito, hanno utilizzato un'arma originale del 1785 di proprietà della [Royale Confrérie Prestige des Sacres](#), che utilizza quest'antica lama durante i più importanti concorsi ed eventi internazionali.

Per assegnare il titolo, la commissione giudicatrice ha preso in considerazione la **tecnica d'esecuzione**, lo **stile** e l'**eleganza del gesto**, il **numero di tentativi** impiegati per la stappatura e l'**esposizione verbale** nei confronti dei commensali.

Il concorso si è svolto dopo un incontro formativo tecnico-pratico tenuto da **Ezio Pasqualetto**, Ambasciatore Nazionale e Grand Sabreur della Royale Confrérie Prestige des Sacres, e **Wladimiro Gobbo**, Delegato Ais Treviso nonchè uno dei massimi esperti della tecnica di apertura alla sabrage. Il titolo di **Miglior Sommelier del Servizio alla Sabrage Ais Veneto** è stato assegnato ad **Angelo Bernardinelli**, sommelier di Rovigo.

Non rimane a questo punto che far pratica per diventare veri esperti rammentando, a chi non si sia mai cimentato con questa esperienza, che sarà bene "sciabolare" un buon numero di bottiglie vuote prima di esibirsi in pubblico!