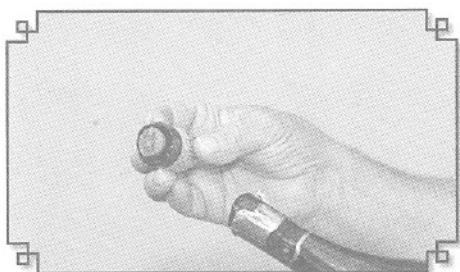
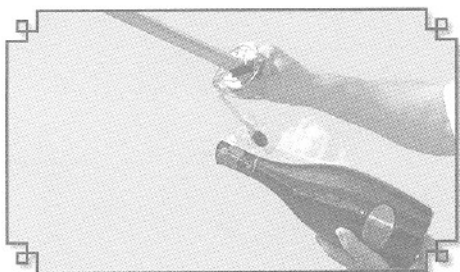
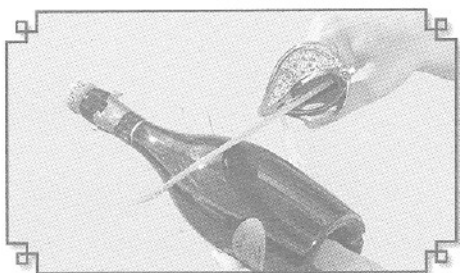
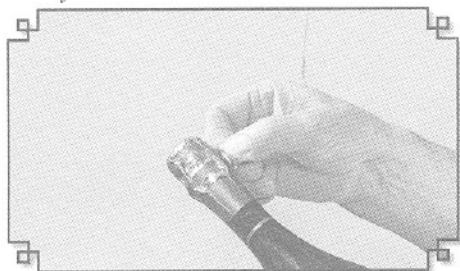


Sciabolare, un gesto guerriero diventato pratica di gioia per la grazia di un grande spumante. Usanza antica: sciabolare il collo di una bottiglia è stata pratica diffusa in tutte le cavallerie del mondo: gesto che può rallegrare una festa e piacevolmente meravigliare i vostri amici. Anche voi sarete, in qualche modo, partecipi delle grandi:

"Confrerie du Sabrier".



COME SI ESEGUE

❁ *Porre per tempo la bottiglia di spumante (metodo classico o "champegnoise") in frigo in modo che raggiunga i 4-6 gradi centigradi circa. È importante che il vetro sia freddo perché solo così perde la sua elasticità e diventa rigido.*

❁ *Togliere la capsula di stagnola o carta speciale che riveste la gabbietta che tiene il tappo: con il dito cercare nel vetro, in prossimità del collo della bottiglia, la linea di giunzione delle due metà della bottiglia; una volta trovata, individuare il punto in cui questa si incontra con l'anello di vetro dove viene inserito il tappo.*

❁ *Aprire, con attenzione, la gabbietta metallica, tenendo fermo il tappo con il pollice, e fissatela tra le due sporgenze dell'anello di vetro (c'è una specie di incavo nell'anello subito prima del tappo).*

❁ *Controllate ancora il punto di inserzione della linea di giunzione con l'anello e tenetelo davanti a voi (possibilmente lontano dai vostri occhi e delle persone che sono con voi). Inclinate un po' la bottiglia tenendo il braccio teso e lontano dal viso, mentre con la sciabola, che brandite con l'altra mano, fate scivolare la lama, assicurandovi che batta proprio sul punto che avevate individuato prima.*

❁ *A questo punto tutto è pronto: con un gesto fluido ad ampio, senza troppa forza, facendo scivolare la lama (circa a metà) lungo la bottiglia, vibrare la vostra sciabola contro l'anello della bottiglia che si staccherà nettamente, portandosi via il tappo.*

Fate attenzione che lo spazio davanti alla bottiglia sia libero dato che il balzo del tappo dovrebbe raggiungere 6-8 metri e che le persone che vi attorniano siano a debita distanza.

Non preoccupatevi: la pressione interna della bottiglia è di circa 6 atmosfere per uno spumante metodo classico, perciò non c'è pericolo che frammenti di vetro possano entrare nella bottiglia!