

Sabrage - 1 - Fante di Cuori

X X Q Z Q Q L N Y H M S T P I U I L U Z A
C K E S F B L H M G F N G D S L C F F V Z
Y I S O L I T A M E N T E C N I C A P E R
Q L I E G A R B A S L I I W A O X L E E O
Q C T P A R T I C O L A R E M G K L R D F
A O Z F F D P H R G B J I T V N E A R W M
L L D E L L A B I O G E U N A U L D O F A
L L È M K M B T L E N U U E O L E A M N T
E O Z O P A T A R I T S R I O M R I P S S
D C P A L O B A I C S A L C E S I V E S P
I O G L B L R O G N L T L I D A R R R S Q
N N I Q C A O V T O V A S F F G P C E E M
E C S I P L O C V T D N G F A L A O K C U
T I V E R S O I L E I O T U N E T N O C Q
T U S O X R C C L E K G N S O R E U O O R
O D R B P S W L H L D C L R V N F N T L U
N D L O T P A C Q B O T T I G L I A E A P
M I T J G Z A Y O L M E E B A L R V T I I
J K A D H M D T P M V N N A W A S T L T V
Y Q E U A Z R O F L E E H F P Z Z W N E A
I Q Z L Q P X E I S F N C S I T L N I M N

Il Sabrage è una particolare tecnica per aprire le bottiglie di champagne con una sciabola usata solitamente come cerimonia. La sciabola viene fatta scivolare lungo il corpo della bottiglia verso il collo con un colpo secco. La forza della lama che colpisce il labbro del collo è sufficiente per rompere il vetro e separare di netto il collo dal collare della bottiglia che insieme con il tappo viene sparato via dalla forza del gas contenuto nel vino.