

Sabrage - 5 - Fante di Cuori

A I A P D B V Z P T L I S N O N H A L A N C
U I L I K F A Q A N I D R I D E C I L R H T
S T L G N S P U M A N T I T L B O O E A Y S
A T A Q E O C I P I T D E A D G B I M Q O C
N U D R D D L X E P E W R N N A L P B E N W
U T P E R M E T T E R E E U I E A N U Ù I P
E A L L E D B R R D N E F C M G P P L A V È
L D A N U N O C J E A A S M N R G A R C N O
O A I Z O A T S G L D I O E E K M O U I U M
T T G L P H T N P L I S M S N A A T V N R R
N T C A C R I A C E U N T P E Z I M A O V E
A A L B B O G N N S C I A B O L A T A B P F
U L P B M B L O O I G I 6 C I S E D P R H E
Q T L R Z H I L P I M Y A Z C C S W I A E D
N I S O N S E E O N S R Z L N I U I L C E V
I L D P S P D S T A U A E I I H A I B L J H
W T W E U C I W E T T A C T A Z Z I L I T U
F A R R I M O N I A A A M C E C T O O A L X
W P U S H V A P J J R I P R O D U Z I O N E
V P F E R M I N O N N A H N O N S O L O D A
Y O T B I C R N T S P R I V A D I I R R Y L
E P L R A M Z X I I V L X V T C O T B K P W

Un vino
fermo è
impossibile
da aprire
con una
sciabolata
in quanto
non ha la
pressione
interna di
6 atmosfere
determinata
dalla
presenza di
anidride
carbonica
tipica
dello
champagne
e degli
spumanti
in generale
Le bottiglie
dei vini
fermi non
hanno
inoltre
il tappo
a fungo
tipico
delle
bottiglie di
spumanti
ed il collo
con il
labbro per
permettere
la presa
della
gabbietta
in acciaio
Oggi
rimane
una tecnica
utilizzata
in occasioni
speciali
non solo da
prestigiosi
sommelier
ma un po
da tutti
Non si
utilizza
più una
sciabola
vera ma
una sua
riproduzione
priva di
lama e
adatta
allo scopo