



Sabre à Champagne



HISTORIA

Det finns många teorier om sabreringens historia. Alla börjar någon gång under 1800-talets första hälft.

En teori går ut på att Napoleon efter ett lyckat slag försåg sina officerare med champagne, som de som en segergest sabrerade med sina sablar.

En annan teori berättar om Madame Clicquot, som gärna underhöll Napoleons soldater i utbyte mot att de skyddade hennes mark. När soldaterna red iväg försåg Madame Clicquot dem med champagne. Sittandes på hästrygg använde de sina sablar för att öppna flaskorna. Denna teori är inte trovärdig eftersom soldaterna inte kunde dricka ur de sabrerade flaskorna utan att skära sig.

Den mest troliga teorin är att ryska kosacker påbörjade traditionen. Efter Napoleons fall 1814 rörde sig många ryssar i Champagne och Paris, dessutom fanns en hel armé förlagd till Reims. Sabrering kan ses som en förlängning av traditionen där man efter att ha druckit tsarens skål krossar glaset.

History

There are a lot of theories about the history of beheading champagne. All of them begin during the first half of the 19th century.

One theory states that Napoleon after each victory gave his officers bottles of champagne, which they, as a gesture of celebration, beheaded with their swords.

Another theory tells about Madame Clicquot, who entertained Napoleons soldiers in exchange for protection of her land. When the soldiers rode off Madame Clicquot gave them bottles of champagne, which they opened with their swords. This theory is not very likely to be true since the soldiers wouldn't be able to drink out of the beheaded bottles without cutting themselves.

The most likely theory says that Russian Cossacks started the tradition. After Napoleon defeat in 1814 a lot of Russians lived in Champagne and Paris. Also an entire Russian army was stationed to Reims. Beheading champagne might be an extension of the tradition where one is supposed to break the glass after toasting to the tsar.

Några tips inför valet av vin:

Mousserande Viner som inte är framställda enligt den traditionella champagnemetoden har ofta för klent glas och kan därför spricka när man sabrerar dem. Bäst fungerar alltid äkta champagne, men tex. cava duger också bra.

Some hints before choosing wine:

Sparkling wines not produced according to the traditional champagne method often has too fragile glass and will brake when beheaded. The best choice is always real champagne, however cava will also do fine.



METHOD/METHOD

Först av allt måste flaskan vara kall, minst en timme i kylan. Det är en kombination av tryck och vibrationer som "skär" glaset och en varm flaska har för mycket tryck.

På vissa flaskor underlättar det om man tar av folien på halsen eller skär en skära i den. Att ta av grimman eller ej är en smaksak, det är lite enklare om man tar av den. Ett tips är att slå längs den skarv där de två flaskhalvorna är sammanfogade. Glaset sägs vara svagare där.

First of all the bottle must be cold, at least one hour in the fridge. It's a combination of vibrations and pressure that "cuts" the glass and a warm bottle has too much pressure. On some bottles it's a good idea to remove or cut the foil on the neck of the bottle.

To remove the twisted-wire hood or not is a personal choice, it's easier with the hood removed. A hint is to swing the blade along one of the two lines where the two bottle halves are joined together.

Håll flaskan i ena handen i 45 graders vinkel och sabeln i den andra handen, med baksidan av bladet framåt. Lägg an bladet mot flaskan. Oftast använder man baksidan av bladet eftersom det var så man gjorde då denna tradition kom till. Egentligen spelar det ingen roll.

Hold the bottle in a 45 degree angle in one hand and the sword in the other hand with the back of the blade facing forward. Put the sword against the bottle.

The back of the blade is most commonly used since this is the way since the tradition was born. However it doesn't matter which side of the blade is used.

För bladet fast och bestämt längs flaskan och när den träffar halsens kant kommer glaset att spricka och korken tillsammans med toppen av flaskhalsen flyger iväg.

Swing the blade firmly along the bottle, when it hits the top of the bottle the glass will brake and the cork along with the top of the bottle will shoot out.

Eftersom det finns ett visst tryck i flaskan är risken för att få ner glas i vinet nästan obefintligt.

Since there's some pressure in the bottle the risk of getting glass in the wine is almost non existing.

Att sabrera handlar inte om kraft, man kan se på snittet på flaskan om man slagit för hårt eller ej. Om man använt lagom kraft kommer snittet vara helt rakt.

Beheading champagne is not a matter of strength, one can see on the cut on the bottle if the swing of the blade was too hard or not. If the right amount of strength has been used the cut is straight.

