Sabrage Academy, come imparare l'arte dello sciabolatore

shutterstock-1747220618-71d3d5d6

Sabrage, ovvero l'arte di sciabolare. Poco importa che si tratti di Champagne, Trentodoc, Franciacorta, Alta Langa o Prosecco: aprire una bottiglia con i più svariati oggetti - dall'iPhone alla carta di credito, passando per gli sci - è ormai una moda, soprattutto tra i giovani.

In parallelo cresce la richiesta di informazioni su questo rito napoleonico arrivato intatto fino ai giorni nostri. Per questo a marzo ripartono i corsi di **Sabrage Academy**, la prima accademia amatoriale italiana per diplomarsi sabreur (sciabolatori). Con la novità del Master Sabrage, un upgrade del primo diploma che attesterà la capacità di sciabolare bottiglie in grandi formati. dalla magnum a formati superiori.

Il corso di Sabrage base prevede una parte teorica di circa 45 minuti e una parte pratica in cui ogni partecipante si esercita nella sua prima sciabolata. Prima di capire come eseguire una **sciabolata perfetta** (senza fuoriuscita di liquido e in totale sicurezza), si scopriranno storie e aneddoti legati sia al Sabrage sia al mondo delle bollicine: dall’evoluzione delle bottiglie e dei tappi di vino nella storia all’invenzione della gabbietta, passando attraverso curiosità legate al bon ton come, ad esempio, a chi servire per primo il vino a tavola, come si impugna il calice, come si brinda, come si stappa una bottiglia di bollicine in modo tradizionale.

La **quota di partecipazione** comprende il corso, un kit Sabrage Academy (composto da sciabola professionale, guanti e una bottiglia di Champagne), il diploma e la cena a seguire.