

De kunst van het sabreren

De geschiedenis

Napoleon Bonaparte (1769-1821) was een kleine man, maar daarnaast was hij een groot Champagne liefhebber. In 1812 is Napoleon met een Grand Armée van 650.000 soldaten (uit Frankrijk, Italië, Oostenrijk, Duitsland en Nederland!) richting Rusland vertrokken. Dit omdat hij beledigd was dat Tsaar Alexander hem weigerde zijn zus ten huwelijk te schenken. De grote veldslag vond plaats in Smolensk.

Men zegt dat hier de eerste fles Champagne gesabreerd is. Van dit verhaal zijn echter twee versies; De Franse versie luidt dat de Franse cavaleristen het sabel ter hand namen om zo de overwinning op de Russen te vieren. Een andere versie zegt dat het Russische leger van Tsaar beslag legde op een van de ossenwagens vol met Champagne. Al rijdend op paarden, in het aangezicht van het Franse leger, de Champagne met de sabels hebben geopend. Welk verhaal je ook gelooft, het is overduidelijk dat het sabreren in 1812 in Smolensk is begonnen. De Franse hebben sindsdien het sabreren tot kunst verheven.

Hoe moet je sabreren?

Zorg ervoor dat de champagne goed gekoeld is (6 graden Celsius).

Verwijder de folie en het muselet. Houdt de fles schuin en zorg ervoor dat de kurk in een veilige richting wijst. Ga vervolgens op zoek naar de gietnaad. Dit is de plek waar de twee helften van de fles bij elkaar komen toen de fles werd gemaakt. Leg de sabel vlak op deze plek met de scherpe kant naar de kurk gericht. Draai de sabel een klein beetje zodat de botte kant los komt van de fles.

Nu een paar maal aanhalen en in een flinke klap met het champagnesabel de hals van de champagnefles raken. Niet te hard slaan. Het is beter een keer te zacht te slaan en het nogmaals over te doen, dan te hard te slaan en de fles te breken. Als het goed is, vliegt het bovenste deel van de fles, met daarin de kurk van de fles. En voilà!