

Sabrage - 7 - Fante di Cuori

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

Come già
detto
bisogna
utilizzare
una bottiglia
di champagne
o di spumante
per riuscire
bene
nell'impresa
La tecnica
fondamentale
consiste
nel far
scivolare
a sciabola
sul collo
della
bottiglia e
conferire
un colpo
ecco al
ollare
facendolo
staccare
dal collo
e volare
via È
importantissimo
però
seguire
alcuni
semplici
passi
utilizzare
una bottiglia
molto
fredda in
modo che
il vetro
sia più
rigido e più
sensibile
al colpo
della
sciabola
togliere la
gabbietta
che tiene
vincolato
il tappo
alla
bottiglia
togliere
completamente
il cappuccio
in carta
argentata
che copra
il collo
della
bottiglia
ed il tappo