



SABRÁŽ

aneb atraktivní servis šampaňského

Jeden z nejelegantnějších, nejefektivnějších a zároveň i trochu nebezpečných způsobů odzátkování lahve sektu je sabráž. Jediným švihem šavle dokážou mistři odseknout hrdlo i se zátkou tak, že vznikne dokonale hladký lom.

Slovo sabrage pochází od francouzského jména pro šavli (le sabre), sloveso „sabrer“ pak značí „posekat“ nebo „sekat šavlí“. Jde o způsob odzátkování lahve šampaňského či jiného šumivého vína energickým setnutím hrdla lahve šavlí. Nejčastěji se s touto atraktivní a tak trochu akrobatickou technikou setkáváme při různých slavnostních příležitostech. Pro někoho je sabráž elegantní, pro něho nebezpečná, jiný ji zase považuje za snobskou. Možná právě proto je tak oblíbená. Dokonce do té míry, že se pořádají mistrovství v sekání lahví. Samotné

sekání lze provést jak bodnými či sečnými nástroji, tak lze použít i různé jiné předměty, jako např. imbusový klíč, plát od pily, obruč od sudu, talířek či sklenici na sekty.

Francouzští husaři, nebo ruští kozáci?

Koho jako prvního napadlo setnout hrdlo lahve šampaňského šavlí, nejspíš zůstane zahaleno rouškou tajemství. O historii sabráže toho totiž moc nevíme, informace, které máme k dispozici, se navíc mnohdy rozcházejí. Jedno je však jisté. Umění sabráže je staré více

než 200 let. Sabráž se zrodila s největší pravděpodobností během napoleonských válek, které se Evropou prohnaly v prvních dvou dekadách 19. století. Začali s tou technikou francouzští husaři, kteří oslavovali počáteční úspěchy, nebo ruští kozáci, kteří vyhnali Napoleona zpět do Francie, čímž se zmocnili slušných zásob šampaňského? Nutno říci, že kombinace posedu na koni, šavle v jedné ruce a lahev šampaňského v druhé, k sabráži přímo vybizela. Zkrátka a dobře na vytahování špuntů neměli vojáci rozhodně čas.

Co je potřeba vědět

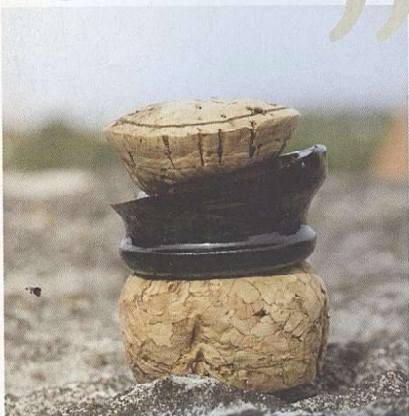
V první řadě je nutné upozornit na to, že ne každá lahev šumivého vína je pro tento způsob odzátkování vhodná. Aby byla sabráž provedena úspěšně, musí být tlak v lahvi minimálně tři atmosféry. Tuto podmínku splňuje většina kvalitních šumivých vín. Počítejte s tím, že pokud ale tlak v lahvi není dostatečný, nemusí se odseknutí podařit. Dále musí být víno vychlazené na tři stupně Celsia, protože při pokusu s teplejším vínem vám může lahev v ruce explodovat a místo atraktivní podívané si můžete zadělat na pořádný malér. Vystřelený špunt obalený kouskem skla může vyletět i do vzdálenosti 15 metrů, takže je nutné z dráhy letu odstranit všechny drahé předměty, domácí mazlíčky, zkrátka vše, co by se mohlo zničit nebo zranit.

Jak na to

„Těsně před sabráží odstraníte kapsli i klíčku, lahev uchopíte za spodní část a musíte ji držet v úhlu 45 stupňů. Tajemství spočívá ve volbě místa seknutí. Šavle, kterou se lahev otevírá, musí směřovat po sváru a švih musí být proveden skutečně energicky. Po celý průběh musí být šavle vedena po povrchu lahve,“ radí Kamil Prokeš, držitel českých a světových rekordů v sekání sektů – sabráže a trojnásobný mistr z Mezinárodního mistrovství v sekání sektů.

A pokud se vám sabráž nepodaří a lahev zůstane celá, zacházejte s ní opatrně, mohla by explodovat. Naopak střepů ve sklenice se bát nemusíte, ty spolehlivě vyplaví proud šampaňského či sektu. A pokud by je přece jen nevyplavil, zelené střípky ve sklenice plné nažloutlého vína odhalíte lehce.

Aby byla sabráž provedena úspěšně, musí být tlak v lahvi minimálně tři atmosféry



zeptali jsme se...

Ing, Kamila Prokeš, Ph.D., vinaře, sommeliéra, trojnásobného mistra z Mezinárodního mistrovství v sekání sektů, držitele českých a světových rekordů v sekání sektů, Nejlepšího sommeliéra ČR i SR, majitele a enologa Kamil Prokeš vinařství, odborného asistenta Ústavu vinohradnictví a vinařství Mendelovy univerzity.



Čím vás sabráž tak okouzila, že jste se rozhodl jí věnovat?

Abych pravdu řekl, tak poprvé jsem se k sabráží dostal před více jak patnácti lety. Po prvním odseknutém hrdle u sektové lahve jsem začal zkoušet, čím vším by lahev šla odseknout.

Jaké byly začátky?

Začátky byly relativně těžké, bylo vždy potřeba na lahev sektu naspořit určitou částku nebo někoho přesvědčit, aby vám lahev šumivého vína koupil. Tady pozor, pro sabráž doporučuji pouze šumivá vína vyráběná klasickou neboli tradiční technologií druhotného kvašení v lahvi nebo Champagne, která zrovna nepatří k těm nejlevnějším. A toto bylo také jedním z impulzů, proč jsem začal s výrobou šumivých vín v našem rodinném vinařství.

Jak často trénujete?

Já už netrénuji, sekám jen pro zábavu a s oblibou říkám, že jsem v sekáčském důchodu. Vysvětlení je jednoduché, jeli kož jsem se stal trojnásobným mistrem z Mezinárodního mistrovství v sekání sektů, tak už bohužel soutěžit nemohu. Jsem teď členem poroty a dívám se na soutěž už z jiného pohledu.

Kdo pak všechna ta useknutá vína dopijí?

Když jsem ještě soutěžil a intenzivně celý týden trénoval, tak otevřené lahve poctivě dopijeli kamarádi a přátelé. Je pravdou to, že fungovala jakási nepřímá úměra, tedy pokud moji kamarádi museli být odvezeni nebo odneseni z tohoto tréninku, tak mně se v těchto letech dařilo a vyhrával jsem. Tedy z toho je zřejmé, že v těchto letech byt trénink hodně intenzivní.

K sabráží používáte různé netradiční nástroje. Jsou ještě nějaké, se kterými byste si to chtěl vyzkoušet?

Vždy, když mě něco nového napadne, tak to chci hned vyzkoušet. Sekal jsem ledasčím i kuriózními nástroji – šavle,

bajonet, sekyrka, sklenice, podšálek, talíř, kámen, golfová hůl, mobilní telefon, žehlička, skateboard, lyže, brusle aj.

Jste trojnásobným mistrem světa v sabráží. Jak to vlastně na soutěžích chodí? Co porota hodnotí?

Mezinárodní mistrovství v sekání sektů má tři kola. V základním kole se servíruje lahev šumivého vína a následně se sekají dvě lahve – porota posuzuje nápaditost, použitý předmět, techniku sekání, jistotu a čistotu sekání a také bezpečnost. Ve druhém kole, tedy v semifinále, sekají soutěžící tři lahve a ve finále má soutěžící k dispozici celkem 12 lahví a tady jde již o show, během 15 minut musí každý ukázat, co umí. Je třeba si uvědomit, že v lahvi šumivého vína je tlak vyšší než čtyři atmosféry, pro srovnání – dvakrát větší než v pneumatice osobního vozu, a proto je porota nejpřísnější z pohledu bezpečnosti.

Co patří mezi nejčastější chyby při sekání sektu?

Jsou tři základní chyby, které můžete při sekání sektů udělat. První chybou je, že lahve správně na sabráž nepřipravíte – teplota lahve cca 5 °C. Lahev nechat při této teplotě ideálně 48 před otevřením. Druhou chybou je nedodržení bezpečnosti – tedy správné uchopení lahve (ideálně za dno, které je nejpevnější, a pokud by došlo k prasknutí lahve, tak aby vás střepy nezranily) a také je důležitá bezpečnost přihlízejících, kteří by neměli stát v blízkosti nebo před osobou, která sabráž provádí (hrozí prasknutí lahve a vylétávající zátka může mít rychlost i 300 km/hod). Třetí chybou je přílišná přemotivovanost spojená třeba i s konzumací alkoholu, kdy sekající osoba použije přílišnou sílu na otevření lahve a takto odseknutá lahev velmi často praskne. Při sabráží jde spíše o ladnost švihů a ne o sílu, kterou jsme schopni vyvinout. ●