vinetur

Un dentista suizo bate el récord de sabrage con 118 botellas de champán

Renuncia a Guinness para donar el dinero del trámite a una asociación contra el desperdicio alimentario

miércoles 26 de agosto de 2026



El dentista suizo Mirko Bozin ha logrado en Neuchâtel un nuevo récord de sabrage al abrir 118 botellas de Champagne Pommery en un minuto con un solo golpe de sable en cada una. La marca quedó registrada ante dos notarios y supera el objetivo principal de

la exhibición, aunque Bozin había fijado antes del intento una meta más alta: llegar a 150 botellas.

El sabrage es una técnica nacida en el siglo XIX que permite abrir una botella de espumoso mediante un golpe seco en el cuello. En este caso, Bozin completó la serie en sesenta segundos, una prueba en la que cuentan la velocidad, la precisión del gesto y la preparación previa del material.

La jornada tuvo además un fin benéfico. Bozin decidió entregar toda la recaudación a la asociación Free Go, dedicada a reducir el desperdicio alimentario mediante la recogida de productos no vendidos y su distribución a través de frigoríficos de acceso libre. Para apoyar la iniciativa, los asistentes pudieron comprar copas de champán o adoptar de forma simbólica una botella, con un paquete de degustación a cambio.

La organización del acto insistió en que no hubo desperdicio. Todo el vino abierto durante la prueba se consumió en el lugar o se recuperó después, de modo que la exhibición mantuvo el componente solidario con el que había sido planteada desde el principio.

Pese a la dimensión de la marca, Bozin no tramitará su inscripción en Guinness World Records. El nuevo poseedor del récord prefirió ahorrarse el coste de ese proceso y entregar también esa cantidad a la causa benéfica vinculada al acto.

Para preparar el intento, Bozin trabajó durante un largo periodo tanto en la técnica como en el equipo. Utilizó un sable hecho a medida y más ligero que los modelos tradicionales, una elección pensada para ganar rapidez en la secuencia de movimientos sin perder control.

El propio Bozin precisó además un punto básico del sabrage: las hojas empleadas en esta práctica no están afiladas. El cuello de la botella no se corta como si fuera un cuchillo, sino que se desprende por el impacto de la hoja sobre el vidrio y por la presión interna del gas que contiene la botella.

Ese gesto se asocia de forma tradicional a las tropas napoleónicas, que lo usaban para celebrar victorias y, en ocasiones, también derrotas. Con el paso del tiempo se convirtió en un ritual muy presente en la hostelería y en la alta cocina, donde se valora tanto por su carga ceremonial como por su efecto visual.

En los últimos años, el sabrage ha pasado también a ser una prueba de velocidad y exactitud para aficionados y profesionales. La marca lograda por Bozin en Neuchâtel se inscribe en esa evolución: una práctica histórica convertida en un ejercicio medible, ante público y con una finalidad solidaria.