



# Angelo Sabbadin Miglior Sommelier d'Italia 2011

*Testo di Luca Olivan  
Intervista di Roberta Filippi*

Angelo Sabbadin diplomato nel 1997 vanta esperienze di prestigio in importanti strutture, ultima in ordine di tempo dal luglio 2006 presso il ristorante 3 stelle Michelin Le Calandre dei fratelli Alajmo con la qualifica di sommelier al terzo livello. Gestisce la cantina del Top Ristorante che censisce circa 15.000 bottiglie mentre il numero delle etichette sono circa 1.100 di cui 350 francesi più 120 Champagne con annate che vanno fino al 1834. Ha ottenuto il premio Duca di Salaparuta "Il Sommelier dell'anno 2011" Guida de l'Espresso

***Quando è stata la tua prima volta? Intendo a quanti anni hai iniziato a bere?***

La prima volta che ho capito cosa fosse veramente il vino è stato a 19 anni durante il militare. Già a 16 anni lo bevevo ma non gli davvo troppa importanza, era solo un accompagnamento al cibo. Nell'85/86, invece, quando andavamo a fare i distaccamenti a Bracciano andavamo in una cantina a comprare il vino "da tutti i giorni" e il proprietario ci faceva assaggiare vari vini...iniziammo a scoprire anche i primi Chardonnay che mi hanno aperto gli occhi. Ho capito che c'era qualcosa di più del solo accompagnamento del cibo. Quelle persone erano per me pionieri della qualità. E pensare che vivono al di fuori del mondo, in montagna a ridosso della Slovenia.

Dopo il militare sono stato 2 anni a Milano a lavorare e ho avuto la fortuna di incontrare due clienti che mi hanno fatto appassionare al "bere bene". Ho cominciato in sordina lavorando nei locali ma ho avuto la fortuna di vivere l'era del vino circondato da persone interessate e interessanti a cui a volte dovevo tener compagnia per notti intere mentre loro raccontavano di vitigni e annate. Una cosa che non dimenticherò mai, percepivo il loro piacere nel decantare.

***Tu hai vissuto il prima e il post "boom del vino". Quale differenza hai notato?***

Una delle differenze principali è che una volta si guardava prima l'annata e poi il resto. Il vino oggi si è trasformato in merce di lusso. Il prezzo viene fatto ormai dal mercato e non più dall'annata e dalla qualità. Una decina di anni fa si vendevano grandi vini a prezzi più calmierati, poi il vino è diventato un bene che volevano tutti anche a causa dei media. Oggi ovunque ti volti, ogni canale in tv parla di vino. Molti oggi giorno si improvvisano intenditori richiedendo bottiglie di cui purtroppo ne sono rimaste poche e che personalmente preferirei dare ai veri intenditori, coloro che conoscono in prima persona il vino e che non se lo sono solo fatto raccontare o l'hanno visto in televisione.

***C'è stato un produttore di vino che ti ha particolarmente affascinato?***

Forse è riduttivo farti solo due nomi ma sicuramente Angelo Gaia e il Marchese Piero Antinori.

Di Angelo Gaia ricordo l'estremo amore per il territorio in cui si trova: il Barbaresco. Quest'amore è nato dai suoi predecessori, il nonno e il padre. Del Marchese Antinori mi affascina l'abilità di saper parlare di tutti vini, indipendentemente dal prezzo, con estrema cura e maniacale passione

***Quali sono per te i brand italiani principali?***

Indubbiamente Tenuta dell'Ornellaia, Marchese Antinori, Angelo Gaia

***Guardiamo oltralpe. Il modo di vendere tra Italia e Francia. Quali sono le differenze che noti, sempre che secondo te ci siano.***

La Francia ha saputo sfruttare al massimo quello che la natura gli ha dato facendo grandi quantità dove si poteva e piccole quantità dove era meglio



essere parsimoniosi, settorializzando il vitigno, cosa che attualmente in Italia non succede. Si pianta in maniera disordinata, magari facendo anche delle prove ma con risultati non sempre soddisfacenti: se loro non piantano uno Chardonnay a Bordeaux ci sarà un motivo.

***A tuo avviso le bollicine sono vini da servire a tutto pasto o hanno dei tempi e uno spazio ben preciso?***

In Italia finché ci sono stati i brand più conosciuti e famosi le bollicine venivano servite soprattutto durante l'aperitivo. Pian piano che si sono conosciuti anche altri marchi si è imparato ad apprezzarli anche a tutto pasto. E devo dire che non hanno nulla da invidiare agli altri.

***Come vedi il futuro del vino?***

I consumi sono in calo. Si beve meno, ma forse (si spera) meglio. Anche il vino deve imparare ad essere usato con criterio, essere più raffinato ed elegante rispettando il vitigno da cui proviene. Speriamo che raggiunga quei tocchi armonici ed eleganti che tanto ricerco quando ne assaggio uno.

***Il segreto di un oste è...***

Fare poche proposte ma selezionate. Far capire ai propri clienti che ogni vino è stato ragionato e pensato. Un vino verrà proposto perché più sapido, l'altro più caratteristico, l'altro perché è una tendenza. L'oste o chi propone il vino, deve sentirlo veramente, sia in rapporto al tipo di offerta economica ma anche per l'amore e la passione che il vino gli trasmette. Inviterei i proprietari dei locali ad andare a scoprire, magari durante il giorno di chiusura, cantine anche meno conosciute. Potrebbero trovare il grande amore.

***Il segreto di un sommelier è...***

servire il vino al suo apice. Il vino quando esce dalla cantina ha una vita da 1 giorno a X anni e fa una curva evolutiva, arrivando fino a 100. Tanto più il sommelier riesce a servire il vino "al top", al massimo della sua curva, tanto più è bravo.

E direi che Angelo Sabbadin ha le idee molto chiare su quale vino servire, e soprattutto quando. Cin cin.



## **SOGNO DI UNA NOTTE DI MEZZA ESTATE**

*di Luca Olivan*

Avevo deciso di farmi del male, di non volermi più bene, bevevo tanto, troppo, di tutto ma soprattutto male. La mia ragione di vita era bere e mangiare qualsiasi cosa senza pensare o preoccuparmi di cosa fosse, qualunque cibo o vino per mè erano tutti uguali, senza differenze.

Un giorno uscito dal ristorante dove ero solito abbuffarmi mi appoggiai al muro barcollando e notai qualcosa di diverso dal solito, al posto del muro c'era una vetrina con un'insegna "enoteca", all'interno si scorgevano dei tavoli attorno ai quali persone degustavano il vino con attenzione, agitando il bicchiere come fosse un rito, non avevo mai visto niente di simile.

Decisi di entrare in questo luogo mai visto anche se ero appena uscito dal ristorante, all'interno vidi scaffali ovunque piene di bottiglie esposte come fossero trofei, avevo paura a guardarle, mi intimorivano non avrei mai saputo sceglierne una, quindi dopo 2 giri degli scaffali mi fermai davanti ad una tenda da dove uscì all'improvviso una signora che guardandomi sembrava avesse già capito cosa cercassi. Mi fece accomodare ad un tavolo, io la seguii intimorito e lei si sedette di fronte a mè.

Sul tavolo c'era una candela, un calice, un piatto coperto da un tovagliolo e una bottiglia di vino, la aprì con fare solenne, portò il tappo al naso e poi ne versò un calice. Prima lo annusai, poi lo assaggiai, mi disse chiudi gli occhi e descriverlo, fui colpito da quel liquido che non sembrava più il vino di cui abusavo solitamente ma una pagina bianca dove scrivere le mie sensazioni.

Accostai ancora quel vino al naso senza mai stancarmi, ciliegia, prugna...poi le more, ma anche la cannella, i chiodi di garofano, la noce moscata e per ultimi sbuffi di vaniglia e menta. Al palato il vino aveva un ingresso dolce e morbido seguiti da una giusta freschezza e tannini di trama finissima. Era un peccato berlo da quanto era buono. La signora poi scoprì il piatto dove c'era della carne cotta con le spezie, mi disse ora insieme.

Un boccone, poi un sorso di vino, sentii espordere qualcosa dentro di mè, sentii prima caldo poi freddo, fui travolto da un insieme indefinibile di sensazioni ed emozioni. Il cibo e il vino discesero mano nella mano dentro di mè come innamorati che tutto si concedono, avrei voluto non finisse mai.

Chiesi alla signora cosa fosse questo e mi rispose: l'ABBINAMENTO PERFETTO, disse con un sorriso, un vino, una persona, un piatto, i tre vertici di un triangolo che non avevo mai considerato, un'alchimia perfetta.

La signora mi accompagnò alla porta, mi salutò, dopo tre passi mi girai per rivedere quella vetrina e quell'insegna ma vidi il muro di sempre.

Tutti i giorni passavo davanti a quel muro sapendo che il mio ABBINAMENTO PERFETTO si trovava proprio lì dietro.....non vidi mai più quella signora.





Angelo Sabbadin è nato a Camposampiero (PD) il 02 Settembre 1968, residente a Vigodarzere (PD).

Diplomato nel 1985 all'Istituto Professionale Alberghiero di Stato di Castelfranco Veneto con qualifica di Addetto ai Servizi Alberghieri di Sala e Bar.

Corsi di Sommelier a 3 livelli nel 1996/1997 dell'Associazione Italiana Sommelier.

#### **Esperienze Lavorative**

10/1985-03/1986 presso il ristorante al Faraone di Borgoricco (PD)  
10/1985-01/1989 presso il Ristorante il Calajunco a Milano  
02/1989-02/1995 presso il Ristorante le Magnolie a Padova  
02/1995-09/1995 presso il Ristorante Antico Brolo di Padova  
09/1995-02/2003 gestione in società del Ristorante Belle Parti di Padova  
03/2003-06/2006 presso il Ristorante alle Piazze di Padova  
Dal 07 2006 presso il Ristorante Le Calandre di Rubano Padova con qualifica di Capo Sommelier e addetto agli acquisti per il gruppo Alajmo

#### **Riconoscimenti**

Premio Duca di Salaparuta "Il Sommelier dell'anno 2011" Guida de l'Espresso