



NUMERO 7/8
Anno 4 | Settembre 2023

WINE *couture*

QUALCOSA È CAMBIATO

DAI CONSUMI DI BOLLICINE AL NOSTRO NUOVO RACCONTO DELL'UNIVERSO SPIRITS



Marisa, qui e ora, adesso

Questo numero di **WineCouture** è dedicato alle bollicine, richiamo a spensieratezza, letizia, condivisione. Ne avremmo voluto parlare fin da queste righe, insieme alle novità del 2023 del nostro progetto editoriale. Ma nei giorni precedenti l'uscita, un fatto ha spazzato il sorriso dal volto di tanti tra noi che sfogliano queste pagine: l'annuncio che Marisa Leo, donna del vino siciliana, è stata strappata alla vita, proprio nelle settimane in cui il vignaiolo celebra il vivere attraverso quel gioioso compimento di un cammino che è la feconda fatica della vendemmia. Non occorre soffermarsi su analisi sociologiche degli eventi: lo hanno fatto i più titolati quotidiani. Noi, nel nostro piccolo, desideriamo interrogarci rispetto al nostro stare innanzi a qualcosa di terribile, inammissibile, intollerabile. Come rientrare in ufficio dietro a un computer, in cantina per un

travaso, in vigna a cogliere quel grappolo che è vita, dopo il dolore e lo smarrimento sperimentato, anche da chi personalmente Marisa non l'aveva incontrata, ma l'ha sentita (e la sente) sorella, amica, collega? La risposta è nell'incipit del saluto di chi, in Colomba Bianca, aveva Marisa al proprio fianco: "Eri e sarai luce". Ogni circostanza della vita, anche il dolore che annichisce, ha infatti come orizzonte l'eterno. A noi è domandato di scoprirlo, per come siamo fatti con la nostra umanità. E Marisa, ora che non è più ma ancora più di prima, ci fa dono di quella grazia che, come ha spiegato Alessandro D'Avenia di recente sul Corriere, è "dono elargito senza averlo chiesto o meritato, ma che inaugura in noi un modo di essere più vero, compiuto, luminoso". Come ha testimoniato con la sua vita e testimonia ancora – qui e ora, adesso – Marisa. ®

06 Dossier. Benvenuti nel Borgo Mionetto, rivoluzione nell'accoglienza

11 Dossier. La Riserva Vittorio Moretti 2016 e il domani di Bellavista

18 Dossier. Gruppo Zonin1821 e il DNA di un orizzonte sostenibile



24 Interni d'Autore. Il nuovo corso di Sarzi Amadè, storica distribuzione Horeca vino

26 Champagne. Torna l'appuntamento a Modena con Champagne Experience

30 Spirits. Il nuovo racconto di WineCouture di Distillati, Liquori e Amari

WINECOUTURE - winecouture.it

Direttore responsabile Riccardo Colletti

Direttore editoriale Luca Figini

Coordinamento Matteo Borré (matteoborre@nelsonsr.com)

Marketing & Operations Roberta Rancati

Contributors Francesca Mortaro, Andrea Silvello, Irene Forni

Art direction Inventium s.r.l.

Stampa La Terra Promessa Società Cooperativa Sociale Onlus (Novara)

Editore Nelson Srl

Viale Murillo, 3 - 20149 Milano

Telefono 02.84076127

info@nelsonsr.com

www.nelsonsr.com

Registrazione al Tribunale di Milano n. 12

del 21 Gennaio 2020 - Nelson Srl -

Iscrizione ROC n° 33940 del 5 Febbraio 2020

Periodico bimestrale

Anno 4 - Numero 7/8 - Settembre 2023

Abbonamento Italia per 6 numeri annui 30,00 €

L'editore garantisce la massima riservatezza dei dati personali in suo possesso.

Tali dati saranno utilizzati per la gestione degli abbonamenti e per l'invio di informazioni commerciali. In base all'art. 13 della Legge n° 196/2003, i dati potranno essere rettificati o cancellati in qualsiasi momento scrivendo a:

Nelson Srl

Responsabile dati Riccardo Colletti

Viale Murillo, 3

20149 Milano



Bollicine “alternative”

Un viaggio alla scoperta di spumanti fuori dal coro per arricchire l'offerta e sorprendere i palati più esigenti

DI IRENE FORNI

Cari amanti delle bollicine, è giunto il momento di abbattere i confini. Se nella quotidianità gli spumanti nostrani, a iniziare da Prosecco, Franciacorta o Trento Doc, sono protagonisti indiscussi, insieme all'iconico Champagne, su tavole e scaffali, è arrivata l'ora di uscire dalla zona di comfort e ampliare gli orizzonti, muovendo alla scoperta di altri mondi. Oggi, si sa, è importante restare costantemente aggiornati e le bolle non fanno eccezione. Per questo vogliamo farvi immergere in un viaggio attraverso sei straordinarie bollicine provenienti da diversi Paesi, regioni e territori, andando a scoprire cosa conferisca a questi spumanti “fuori dal convenzionale” il loro carattere unico. Eccellenze, spesso poco note al di fuori dei propri confini, che possono arricchire l'offerta e sorprendere i palati più esigenti. Dalle zone “minori” della produzione di Francia alle audaci espressioni del Sudafrica, fino a Oltremanica, c'è un mondo da esplorare, perché, quando si tratta di bere bene, i confini vanno varcati in nome del piacere. La prima tappa conduce in Francia, terra celebre per lo Champagne, ma questa volta si è ben distanti da Reims e dintorni: più precisamente nella Valle della Loira. Qui,



si può andare alla scoperta del Vouvray Aoc Reserve Privée Brut Extreme di **Marc Brédif**. Si fa riferimento a una delle Maison Vouvray e Chinon più famose e storiche. E il suo Reserve Privée Brut Extreme è perfetto per tutti gli appassionati che amano meno dolcezza possibile nel calice. Per una bollicina fondente e leggera, vino che si presenta in bocca caratterizzato da grande complessità. Grazie alla moderata acidità fruttata, il Reserve Privée Brut Extreme esalta il palato con una piacevole sensazione, senza mancare di succosa vivacità. Al finale colpisce con un bellissimo retrogusto. Restando in Francia, questa volta le bollicine “alternative” sono da ricercare in un'altra terra d'elezione: la Borgogna. Nel 1975, nella culla di alcuni dei più grandi vini al mondo, vengono ufficialmente riconosciuti i Crémant con uno specifico regolamento e relativa Denominazione. Oggi, a quasi 50 anni di distanza, i produttori sono diventati 430 e **Bailly Lapierre** è un punto di riferimento nella produzione di Crémant de Bourgogne. Scopriamo questa realtà grazie al Crémant de Bourgogne Aoc Chardonnay Brut, un Blanc de Blancs dal chiaro timbro settentrionale. Nel calice si presenta giallo paglierino brillante, con perlage



fine e persistente. Al naso emerge la delicatezza e l'eleganza e un profilo olfattivo composto di note floreali e fruttate. Sentori seguiti da una certa mineralità gessosa ma anche da note di crosta di pane. In bocca è secco, fine, ben bilanciato tra una grande freschezza ed una certa acidità. Sempre in Borgogna, troviamo un altro rappresentante dell'universo Crémant: il Crémant de Bourgogne Aoc Brut Authentique di **Henri Champliau**, azienda familiare che produce vini spumanti a Mercurey, nel cuore della Côte Chalonaise. Il Brut Authentique è una bollicina raffinata ed elegante. Al naso propone delicate note di frutti rossi e lievi note agrumate. Al palato è netto e fruttato, con sorprendente finezza, lunghezza e freschezza. Rimaniamo ancora Oltralpe, sempre all'interno della tipologia Crémant, spostandoci in Alsazia. Qui s'incontra un'altra interessante realtà: **Maison Joseph Gruss et Fils**. Giunta alla



sua quarta generazione, questa storica azienda alsaziana si focalizza sulla qualità di una produzione annuale limitata ed esclusiva. All'interno della sua proposta, il Crémant d'Alsace Aoc Extra Brut, che si presenta nel calice con bolle fini, fitte e persistenti. Al naso è molto espressivo e spazia da ricche ventate di gesso e grafite per proseguire a sasso bagnato e pietra focaia. Fresco, si apprezza menta e timo. Al palato è secco, diretto e tagliente, di buon corpo con una piacevole buona alcolicità. Giunge così l'ora di spostarsi in un territorio che non proprio rispecchia il primo pensiero quando si pensa alle bollicine: l'Inghilterra. Oltremanica, nel West Sessex, è possibile


incontrare l'azienda **Nyetimber**, che negli ultimi anni ha avuto un solo obiettivo: produrre il più raffinato English Sparkling Wine, in grado di rivaleggiare con le migliori bolle al mondo. Un vero pioniere, il primissimo produttore di bollicine inglesi ad adoperare esclusivamente i tre celebri vitigni dello Champagne, oggi Nyetimber è considerato uno dei più prestigiosi produttori di vino in Inghilterra. Tra le sue etichette spicca il Classic Cuvée, prodotto con uve Chardonnay, Pinot Noir e Meunier. Nel calice si presenta di color oro chiaro con perlage fine e persistente. Al naso propone intensi e complessi aromi tostati e speziati. Il sorso è fine, elegante con una grande combinazione di intensità, delicatezza e lunghezza. Tappa finale per il nostro viaggio - se di conclusione si può parlare - che termina in Sudafrica: nello specifico, a Western Cape con **Graham Beck** e il suo Cap Classique Brut Rosé. La famiglia Beck produce esclusivamente Metodo Classico, focalizzandosi sull'importanza e il rispetto della natura. Nel calice il suo Cap Classique Brut Rosé si presenta di color rosa argenteo, con profumi di ciliegia e ribes. Il sorso è fine e composto da una sottile e complessa mineralità che si arricchisce del sapore di frutti rossi. Chiude sostenuto da grande piacevolezza e freschezza. A ognuno la propria bollicina “alternativa”. **if**



GIRAMONDO



A Milano, poco distante da quella via Gluck resa famosa da Adriano Celentano, in una stradina laterale a ridosso della ferrovia si nasconde uno dei templi della distribuzione Horeca nazionale di vino. Un vero e proprio caveau di più di 2000 metri quadrati, in cui trovano posto alcune delle etichette, italiane ma soprattutto francesi, di maggiore richiamo: oltre 120mila bottiglie, conservate a temperatura ideale. Non deve stupire, perché l'indirizzo è quello del magazzino della Sarzi Amadè, storica realtà familiare nata nel 1966 dalla passione per il vino e dall'intraprendenza di Nicola Sarzi Amadè, sempre affiancato dalla moglie Gabriella. Oggi, il testimone nella guida della società è passato a Claudia e Alessandro, la seconda generazione. Ma qual è il futuro di uno tra i protagonisti più riconosciuti dell'universo Horeca? Lo abbiamo domandato proprio ad Alessandro Sarzi Amadè, che ha delineato con noi il domani di uno dei cataloghi di maggiore qualità e prestigio della distribuzione di vino. Se sul territorio italiano, infatti, oggi Sarzi Amadè può vantare partnership trentennali con produttori vinicoli quali Aldo Conterno e Benanti, è l'offerta dei vini francesi a stupire per nobiltà e ricchezza. Dall'Alsazia al Rodano, dalla Loira alla Champagne, l'azienda vanta una selezione in portfolio senza eguali, che ha nella scelta di vini da Borgogna e Bordeaux, quasi 250 cantine, il suo fiore all'occhiello. Petrus, Château D'Yquem, Domaine Armand Rousseau, Domaine Leflaive e Domaine Comte de Vogüé: questi solo alcuni dei miti presenti nel ventaglio di proposte provenienti da Oltralpe. A cui si aggiungono le complessive quasi 400 realtà selezionate da tutto il mondo: se la Francia è capofila, a seguire sono Portogallo, Germania, Stati Uniti e Spagna, testimonianza dell'attenzione dell'azienda verso i nuovi attori emergenti. "Quando mio padre Nicola ha dato il via alla Sarzi Amadè il mondo del vino era molto diverso da quel che è oggi", spiega Alessandro Sarzi Amadè. "La svolta si è avuta negli anni '80, quando ha iniziato a importare vini dalla Francia, osservando quella che era una mancanza di proposta strutturata sul mercato italiano. Da lì è iniziata la Sarzi Amadè come la conosciamo ora: una distribuzione Horeca nazionale di vino". Oggi l'evoluzione parla di un sempre migliore adattamento a quelle che sono le richieste del mercato. "Abbiamo introdotto in questi ultimi anni una

serie di piccole realtà italiane, diventate più di 60 aziende oggi, desiderose di affacciarsi sull'intero mercato nazionale, che presidiamo in maniera capillare con la nostra rete vendita". La Francia, tuttavia, resta ancora il riferimento. "Con le nuove generazioni, sempre più aperte ad allargare i propri orizzonti, sono venuti meno tanti pregiudizi e si guarda sempre più a cosa c'è dentro la bottiglia, più che all'etichetta che la veste", evidenzia Sarzi Amadè. "C'è apprezzamento e forte richiesta per i grandi vini, a iniziare proprio da quelli d'Oltralpe". In sostanza, si beve sempre più un vino di qualità oggi, indipendentemente dalla provenienza. E così, il ruolo del distributore Horeca è sempre più fondamentale. "Il servizio è quello che fa in primis la differenza: la possibilità di avere una gamma ampia e qualificata, tempestività di consegna, garanzia di originalità, ma soprattutto rispetto della filiera. Un punto importante, in particolare quest'ultimo, perché noi distributori rispondiamo di difetti e problematiche che possono sorgere con una bottiglia, l'acquisto su mercato parallelo, magari online, non offre alcun tipo di salvaguardia da tal punto di vista". C'è poi un altro plus che una distribuzione può offrire ed è proprio la qualità del suo catalogo: "Tante realtà medio-piccole possono indubbiamente beneficiare non soltanto dell'expertise di chi vende per mestiere, ma anche della visibilità che è offerta nel trovarsi fianco a fianco in portfolio con nomi già affermati e mostri sacri". Ma qual è oggi la temperatura del mercato? "Abbiamo trascorso due anni notevoli per quel che riguarda la crescita nel volume d'affari e in bottiglie vendute. Nel 2023 il trend parla di un leggero aumento del fatturato e un incremento maggiore nei volumi, a indicare un abbassamento del prezzo medio, frutto anche della minore disponibilità attuale di etichette importanti. Ma così è da sempre: i vini di maggior prestigio sono sempre legati a doppio filo a quel che la natura offre, millesimo dopo millesimo". In attesa di vedere come si chiuderà l'anno, cosa c'è nel domani di Sarzi Amadè? "Ritengo necessario consolidare la presenza in catalogo di aziende italiane", la risposta. "Abbiamo l'obbligo di dirigerci verso un maggiore equilibrio, con una selezione all'altezza del nostro portfolio, tra Italia e Francia. Poi, l'ambizione è di aver sempre maggiore fidelizzazione da parte dei clienti, perché oggi, per un distributore ma non solo, è sempre più decisivo dare continuità al proprio lavoro". 

DI MATTEO BORRÈ

Il nuovo corso di Sarzi Amadè

Come la storica distribuzione Horeca di vino sta evolvendo con un occhio rivolto all'Italia

