

10
MAR

Quante chicche tra le referenze di Sarzi Amadè: la degustazione sorprendente a Milano

Publicato in [La Degustazione](#) il 10 Marzo 2023



Alessandro, Claudia e Nicola Sarzi Amadè

di Michele Pizzillo

Che Sarzi Amadè sia uno dei più importanti player italiani nella distribuzione di eccellenti etichette di vini e di liquori lo dicono i numeri: 400 cantine selezionate in tutto il mondo con la Francia al primo posto, 2.500 referenze e il ruolo di interlocutore privilegiato delle più importanti aziende italiane, francesi e internazionali.

Ma, anche consolidati rapporti con una rete di clienti attenti e preparati sui prodotti commercializzati e, quindi, ristoranti stellati e non ma di ottimo livello, enoteche, hotel di lusso e charme. Una ulteriore conferma della qualità, del prestigio, della competenza e di partner autorevoli di cui possono vantarsi Alessandro e Claudia Sarzi Amadè, che oggi guidano l'azienda fondata nel 1966 dal padre Nicola e da subito affiancato dalla moglie Gabriella, l'abbiamo avuto a Milano, in occasione della degustazione di una piccola parte del loro grande portafoglio, che ha portato nei saloni dell'Hotel Principe di Savoia, un pubblico di esperti e appassionati. In degustazione c'era una rappresentanza dell'enologia italiana con la valdostana Maison Grosjean; i piemontesi Poderi Aldo Conterno, Elvio Cogno, Paitin, Antoniotti; la lombarda Plozza; i veneti Ca' La Bionda e Portinari; gli altoatesini Castel Sallegg, Peter Dipoli, Kuenhof e Nicolussi-Leck; gli emiliano-romagnoli La Tosa e Fattoria Zerbina; i toscani Tenuta di Ghizzano, Castello di Bolgheri e Sassetti Pertimali; l'abruzzese Tiberio; i campani Rocca del Principe e Florami; la pugliese Tenute Chiaromonte, i siciliani Benanti, Palari e Caravaglio e il sardo Cherchi. La Francia era rappresentata da Louis Latour, Dominique Laurent, Domaine Raquillet e La Chablisienne per la Borgogna; Alexandre Bonnet, De Sousa, Henri Goutorbe e Christian Gosset per la Champagne; la provenzale Maison AIX; Gitton e Château de Tracy per la Loira; Château Liot, Château Chasse-Spleen, Château Giscours, Château Lagrange e Château Fonroque di Bordeaux; Château de Beaucastel e Stéphane Ogier per il Rodano; l'alsaziana Zind-Humbrecht; Edi Simčič per la Slovenia e Van Volxem per la Germania.



(Alessandro Sarzi Amadè nel corso della degustazione a Milano)

La storia di Sarzi Amadè, con headquarter distributivo ubicato nel centro di Milano, inizia nel 1966 con Nicola che sfoga la sua passione per il vino con la creazione di una ditta che inizialmente punta alla distribuzione, su scala regionale, di prodotti italiani. Il successo è tale che nell'arco di un ventennio, Nicola e Gabriella Sarzi Amadè modellano un'azienda con un'offerta su tutto il territorio nazionale, di produttori come Aldo Conterno, Elio Cogno, Benanti e un'offerta di vini francesi che stupisce per nobiltà e ricchezza, grazie ad un catalogo senza eguali, che vede insieme Petrus, Château D'Yquem, Domaine Armand Rousseau, Domaine Leflaive, Domaine Comte de Vogüé che sono solo alcuni dei nomi presenti nel ventaglio di proposte francesi. Nonché una presenza privilegiata del Portogallo che, da sempre, regala un'ampia selezione di tipologie di Porto; senza trascurare il mercato delle acquavite e dei distillati con i Cognac, i Bas Armagnac, i Calvados, preziosi Rum caraibici e grandi Whisky scozzesi. Una sottolineatura, questa, che arriva da Massimo Bernardi, direttore commerciale di Sarzi Amadè. Il quale evidenzia, pure, che l'headquarter distributivo (più di 2.000 metri quadrati, nel centro di Milano), dispone della più efficiente tecnologia di climatizzazione che garantisce, alle oltre 600.000 bottiglie conservate, una temperatura ideale costantemente monitorata. Oggi, alla guida della società, ci sono Claudia e Alessandro, la seconda generazione della famiglia Sarzi Amadè che, con la stessa passione del padre, hanno sviluppato una strategia nel segno della continuità e del consumo consapevole di un vino di alta qualità. "La passione e la dedizione di nostro padre per l'azienda ha fatto sì che per me e Claudia fosse naturale subentrare alla guida dell'attività di famiglia. È sicuramente una sfida continua, ma che, in questi anni, ci ha regalato molte soddisfazioni. Nonostante le difficoltà dell'ultimo biennio legate alla pandemia, con poco più di un milione di bottiglie vendute, 2.500 referenze e 90 cantine partner, abbiamo chiuso il 2022 con una crescita di fatturato del 62% rispetto al 2020; questo grazie anche ad un catalogo in continuo fermento e alla ricerca costante di cantine prestigiose da inserire", chiosa Alessandro Sarzi Amadè. Ed ecco i vini degustati:

Champagne brut nature "La Géande » 7 cépages 2017 – Domaine Alexandre Bonnet



Una cuvée molto singolare perché viene prodotta da uve di 7 vitigni diversi piantati sullo stesso appezzamento (pinot noir, chardonnay, meunier, blanc vrai cioè pinot bianco, buret o pinot grigio, arbane, petit meslier). Colore chiaro con riflessi dorati. Il bouquet è prevalentemente fruttato tra pesca, mela, pera, mela cotogna, albicocca, prugna, mandarino, mandorla fresca e un tocco di spezie dolci. In bocca è uno Champagne ricco, potente, di ottima beva e di grande piacevolezza.

Riesling Sommernberg grand cru 2020 – Zind-Humbrecht



100% riesling di grande classe e personalità che si presenta con un bel colore paglierino e un ricco bouquet di sentori fruttati, floreali, erbe aromatiche e un tocco agrumato. Al gusto svela un corpo deciso, una grande freschezza, e una persistenza tendenzialmente agrumata che incentiva la beva. Insomma, esempio di alsaziano di razza ottimo ambasciatore dell'enologia di questa bella regione della Francia.

Nascetta di Novello "Anas-Cetta" 2020 – Elio Cogno



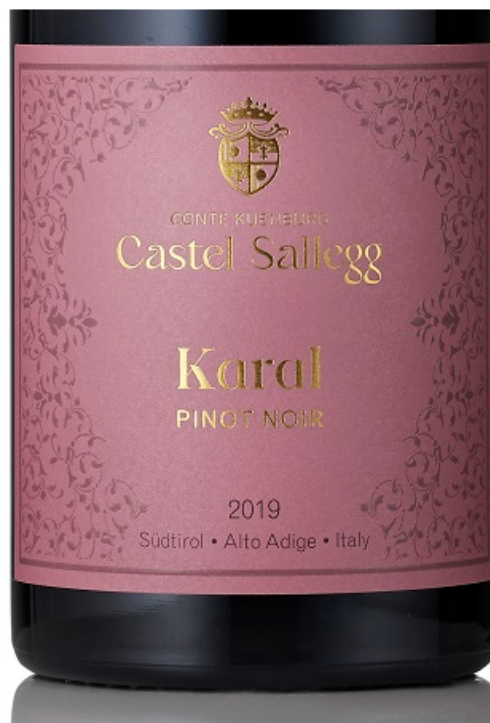
Ottima espressione dell'antico vitigno piemontese Nascetta di Novello che rischiava l'estinzione. Grazie a produttori come Elio Cogno questo bianco delle Langhe è tornato in auge e affascina gli appassionati per sapidità e freschezza che lo caratterizza. L'azienda Cogno ha piantato la Nascetta in un suo vigneto del piccolo comune di Novello, dove, a fine settembre, seleziona i migliori grappoli per produrre un vino davvero originale che nel bicchiere si presenta con un bel colore paglierino con leggere venature dorate. Il profumo si muove su note agrumate, principalmente di bergamotto e sensazioni che rimandano alle erbe aromatiche. In bocca è sapido, fresco con un corpo leggero, armonioso e decisamente piacevole.

Corton-Charlemagne grand cru 2018 – Louis Latour



Questo bianco – di uva chardonnay – è espressione di una delle Aoc più importanti e prestigiose della Borgogna. Colore giallo paglierino con riflessi dorati e profumi delicati assicurati dall'affinamento in legno, che virano verso la frutta a guscio e note speziate. All'assaggio è ricco, intenso, molto equilibrato e con un finale lungo e persistente.

Pinot nero "Karal" Alto Adige 2019 – Castel Sallegg



Le uve arrivano da una storica vigna nel cuore di Caldaro non lontano dalla sede della cantina. Colore rosso rubino luminoso e dal bouquet fruttato, prevalentemente di bacche rosse e una leggera speziatura. In bocca è un vino pieno, elegante, con tannini setosi, e sentori di frutti rossi, e una persistenza che gioca tra spezie e note del legno utilizzato per l'affinamento. Un vino molto elegante.

Barolo Bussia Colonnello 2019 – Poderi Aldo Conterno



Antepima assoluta di un Barolo che si troverà sugli scaffali solo il prossimo mese di ottobre. Le uve Nebbiolo, vengono vendemmiate a metà ottobre con macerazione delle bucce in vasche d'acciaio inox. Per la fermentazione, che dura un mese, mosto e bucce restano a contatto a temperatura controllata. Il colore è rosso brillante. Al naso si sentono sentori vanigliati, di petali di rosa, prugna e scorze di agrumi. In bocca è fresco, con aromi di cuoio, ciliegia, anice e sentore di origano.

Chatateu Liot Sauterners 2019



Vino complesso tra eleganza, armonicità, intensità, espressione aromatica e le belle note di frutta esotica, ananas e mango, fino ad arrivare a un leggero sentore speziato. In bocca note fruttate fresche si fondono con quelle della surmaturazione delle uve. Delizioso con formaggi erborinati come il roquefort, ma anche con pesce bianco fine, patè di fegato, con la maggior parte della cacciagione.

Sarzi Amadè
Via Nino Ostilio 25/27 – Milano
T.- 02 26113396
info@sarziamade.it

TAGS: [vini](#), [francia](#), [distribuzione](#), [Sarzi Amadè](#)

<https://www.cronachedigusto.it/index.php/la-degustazione/quante-chicche-tra-le-referenze-di-sarzi-amad%C3%A8-la-degustazione-sorprendente-a-milano>

10 marzo 2023