



SARZI AMADE', QUALITÀ E PRESTIGIO

Marzo 16, 2023 / [Giovanna Romeo](#) / [Highlights](#) / [Wine](#)

Cinquantasette anni di attività. Quasi quattrocento cantine selezionate in tutto il mondo con la Francia al primo posto a cui segue il Portogallo, Germania, Stati Uniti e Spagna. Più di ottocento clienti tra alta ristorazione ed enoteche, oltre 600.000 bottiglie conservate a una temperatura ideale costantemente monitorata. Un headquarter distributivo a Milano con un'estensione di più di 2000 metri quadrati e la più efficiente tecnologia di climatizzazione. Sono questi i numeri di **Sarzi Amadè**, storica società di distribuzione di grandi vini e distillati su tutto il territorio nazionale, eccellenza italiana nata dalla passione per il vino e dall'intraprendenza di **Nicola Sarzi Amadè**, da sempre affiancato dalla moglie **Gabriella**.



Un lavoro di qualità, prestigio, competenza che dura dal 1966, oggi nelle mani della seconda generazione, i figli **Claudia** e **Alessandro**. Un affare di famiglia che si è contraddistinto per un loro lavoro costruito su relazioni trentennali con produttori vinicoli come **Aldo Conterno** e **Benanti**, e con un'offerta prevalentemente francese che occupa il catalogo Sarzi Amadè per l'85%, testimonianza dell'attenzione dell'azienda verso un mercato del vino in continua crescita. Dall'**Alsazia** al **Rodano**, dalla **Loira** alla **Champagne**, nomi di eccellenza in **Borgogna** come a **Bordeaux** (quasi 250 cantine) tra cui i leader **Petrus**, **Château D'Yquem**, **Domaine Armand Rousseau**, **Domaine Leflaive** e **Domaine Comte de Vogüé**. Un'offerta che non trascura il mercato delle acquavite e dei distillati con **Cognac**, **Bas Armagnac**, **Calvados**, preziosi **Rum** caraibici e **Whisky** scozzesi. I ristoranti con cantine selezionate, le cucine stellate, le enoteche altamente specializzate e l'hôtellerie di lusso sono i principali interlocutori dell'azienda che, negli anni, ha saputo costruire una rete di clienti attenti e preparati sul prodotto, diventando il punto di riferimento in particolare per l'areale della Borgogna.



Alessandro Sarzi Amadè e il direttore commerciale **Massimo Bernardi** il 6 marzo scorso, presso la Sala Galilei dell'Hotel Principe di Savoia di Milano, hanno incontrato la stampa e presentato una selezione di vini in degustazione del catalogo 2023, oltre ad accogliere più di 800 clienti con presenti 46 produttori e i loro migliori vini. *"La passione e la dedizione di nostro padre per l'azienda hanno 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, 2500 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"* ci racconta Alessandro Sarzi Amadè.

DEGUSTAZIONE

CHAMPAGNE BRUT NATURE LA GÉANDE 7 CÉPAGES 2017 DOMAINE ALEXANDRE BONNET



La proprietà Alexandre Bonnet produce alcuni dei vini più pregiati della Côte des Bar, nel territorio di Les Riceys, sulle pendici più ripide della Champagne alle porte della Borgogna, dove il calcare kimmeridgiano conferisce ai 7 vitigni storici coltivati nello stesso cru, La Géande, un caleidoscopio di evoluzione, consistenze, ricchezza gustativa. Sorso preciso che rimarca ancora una volta la terra in un contatto empatico straordinario. Sapido, gessoso, evoluto, è il paradigma della freschezza e della complessità.

NASCETTA DI NOVELLO ANAS-CETTA 2020 ELVIO COGNO



Sono solo due gli ettari del vitigno storico a bacca bianca del comune di Novello, vinificato per la prima volta nel 1994 proprio da Elvio Cognac. La costanza nella riscoperta di uve reliquia regala un sorso che ha la forza di un palato ampio e la finezza di un volume inaspettato. Sei mesi in acciaio, 30% affinamento in botti di rovere di Slavonia da 15 ettolitri per circa quattro mesi, 180 giorni di permanenza sui lieviti, 6 mesi di affinamento in bottiglia. Tutto per una un calice straordinario, intensamente espresso su tracce leggere di *pierre à fusil*, fiori gialli, un vegetale fresco, agrumi e una bocca che evolve lentamente verso la perfezione.

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU 2018 LOUIS LATOUR



Fondata nel 1797, Louis Latour è oggi rappresentata dall'undicesima generazione, guidata da Louis-Fabrice Latour. Con un vigneto di 10,5 ettari interamente vitato a Chardonnay, è il più grande proprietario del Grand Cru Corton Charlemagne, un terroir eccezionale con un'esposizione idealmente volta a sud-est. Miglior vino bianco al mondo nel 2021 secondo Wine Spectator, è un sorso di grandissimo spessore, dall'incedere lento, dalla grassezza smisurata, dalla finezza generata dai contorni di volume e tensione. Sensibile, risoluto, totalmente ammaliante, vibra al calice tra sentori di burro di arachidi, agrumi canditi, nocciole tostate, albicocche mature, spezie orientali e una mineralità iodata che sfuma in una persistenza assoluta.

PINOT NERO KARAL ALTO-ADIGE 2019 CASTEL SALLEGG



Le condizioni geografiche e climatiche del Lago di Caldaro percorrono con vigore il sorso di Karal, il Pinot Nero di Castel Sallegg, 2800 bottiglie e uno degli ultimi arrivi in portfolio. Emergono nei profumi definiti da una verticalità di frutto, nei toni scuri della terra che si scompone in complessità, morbidezza, sensazioni minerali. Gemme di piccoli frutti rossi, bacche nere, spezie dolci, un soffio di incenso, gli accordi perfetti per raggiungere la vetta dell'unicità.

BAROLO BUSSIA COLONNELLO 2019 PODERI ALDO CONTERNO



Sono i bilanciamenti impeccabili a stupire, il corpo dinamico e piuttosto verticale, la pienezza della materia, il volume alcolico in grande equilibrio con l'acidità, il tannino già prontamente svolto. Un capolavoro degustato in anteprima che uscirà ufficialmente il prossimo ottobre, un registro differente per questo Barolo Bussia Colonello, rifugio di piacere, delizia per il palato.

CHÂTEAU LIOT SAUTERNES 2019



Giallo paglierino dorato. Giallo oro. Giallo oro intenso. Se a rapire è prima di tutto il colore nelle sue precipe sfumature, sono i territori di Barsac, prevalentemente argillosi che poggiano su un letto di calcare rotto, a infondere quella sferzata minerale che domina il palato investito di tostature, agrumi, salsedine, zafferano, uva passa, prugne Mirabelle. Semillion (85%), Sauvignon (10%), Muscadelle (5%) godono della vicinanza del fiume Ciron che nel magico equilibrio tra giorno e notte, caldo e freddo, sfodera il dominante timbro gusto olfattivo che solo i grandi vini di Sauternes posseggono.

SARZIAMADE.IT

Tags: Aldo Conterno, Alsazia, Bas Armagnac, Benanti, Bordeaux, Borgogna, Calvados, Champagne, Château D'Yquem, Cognac, Domaine Armand Rousseau, Domaine Comte de Vogüé, Domaine Leflaive, LOIRA, Nicola Sarzi Amadè, Petrus, Rodano, Rum, Sarzi Amadè, vino, Whisky

<https://www.jamesmagazine.it/wine/sarzi-amade-qualita-prestigio/>

16 marzo 2023