



[Home](#) » Sarzi Amadè e le sue eccellenze

Tempo di lettura 2 min

## In un pranzo all'Acanto, il ristorante del milanese Principe di Savoia, la famiglia di distributori di Petrus e Chateau d'Yquem racconta i propri brand attraverso una degustazione memorabile

Qualità, prestigio, competenza e partner autorevoli: sono questi gli ingredienti che, dal 1966, contraddistinguono Sarzi Amadè, storica società leader nella distribuzione di vini e distillati su tutto il territorio nazionale. Una realtà familiare, nata dalla passione per il vino e dall'intraprendenza di Nicola Sarzi Amadè, affiancato sin dal principio dalla moglie Gabriella.

Operando inizialmente su scala regionale con prodotti vinicoli made in Italy, Nicola, grazie all'attenta e meticolosa selezione delle più rappresentative cantine estere, in poco più di vent'anni, trasforma l'azienda in ciò che è oggi: il principale player italiano nella distribuzione di prestigiose etichette e l'interlocutore privilegiato delle più importanti case vinicole italiane, francesi e internazionali.



Sono quasi quattrocento, infatti, le cantine selezionate in tutto il mondo: con la Francia al primo posto, seguono poi Portogallo, Germania, Stati Uniti e Spagna, a testimoniare l'attenzione dell'azienda verso un mercato del vino in continua crescita, dove nuovi attori emergenti si distinguono per la qualità della proposta.

Se sul territorio italiano Sarzi Amadè può vantare partnership trentennali con produttori vinicoli come 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 offre un catalogo senza eguali, che vanta nella scelta di vini Borgognoni e Bordolesi (quasi 250 cantine) il suo fiore all'occhiello.

Petrus, Château D'Yquem, Domaine Armand Rousseau, Domaine Leflaive e Domaine Comte de Vogüé sono solo alcuni dei nomi presenti nel ventaglio di proposte francesi.

Presenza privilegiata in catalogo anche per il Portogallo: regione che, da sempre, regala un'ampia selezione di tipologie di Porto. L'offerta non trascura, inoltre, il mercato delle acquavite e dei distillati con i Cognac, i Bas Armagnac, i Calvados, i preziosi Rum caraibici e gli autorevoli Whisky scozzesi.

Ristoranti con cantine selezionate, cucine stellate, enoteche altamente specializzate e hotellerie 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 loro punto di riferimento per quanto riguarda i grandi vini francesi e in particolare quelli della Borgogna.

L'headquarter distributivo, con un'estensione di più di 2000 metri quadrati, si trova nel centro di Milano e 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, 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 continua evoluzione".

<https://www.sowinesofood.it/sarzi-amade-e-le-sue-eccellenze/>

17 aprile 2023