

Viaggio al cuore del catalogo 2023 Sarzi Amadé

DI ROBERTA RANCATI | 10 MARZO 2023



Un appuntamento a tavola con le migliori etichette dall'Italia e dal mondo, per andare alla scoperta di uno dei cataloghi di maggiore qualità e prestigio della distribuzione Horeca nazionale. D'altronde, proprio qualità e prestigio, insieme a competenza e partner autorevoli, sono fin dal 1966 gli ingredienti che contraddistinguono il portfolio firmato Sarzi Amadé, storica realtà familiare nata dalla passione per il vino e dall'intraprendenza di Nicola Sarzi Amadé, sempre affiancato dalla moglie Gabriella. Oggi, alla guida della **società** ci sono Claudia e Alessandro, la seconda generazione, che seguendo le orme del padre portano avanti il testimone di una strategia di consumo consapevole di vini di alta qualità. E anche nei numeri le loro scelte stanno pagando, come testimoniano i 12 milioni di fatturato registrati nel 2022. Ecco il nostro viaggio al cuore del catalogo 2023 Sarzi Amadé, tra la Francia dei miti Petrus a Château D'Yquem e l'Italia dell'anteprima del Barolo Bussia Colonnello Aldo Conterno.

Da Petrus a Château D'Yquem, passando per il Barolo Aldo Conterno: alla scoperta dei vini del catalogo 2023 Sarzi Amadé

Una giornata alla scoperta dei prodotti in distribuzione nel catalogo 2023 Sarzi Amadé. Una selezione di grandi vini e distillati che ha preso forma col passare degli anni, tra accordi storici e le più recenti novità, che oggi vanta eccellenze assolute.

Se sul territorio italiano, Sarzi Amadé 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 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 i nomi di solo alcuni dei miti presenti nel ventaglio di proposte in portfolio provenienti da Oltralpe. 」



A questi si aggiungono quelli delle complessive quasi 400 realtà selezionate in tutto il mondo: se la Francia occupa il primo posto, a seguire ci sono Portogallo, Germania, Stati Uniti e Spagna, testimonianza dell'attenzione dell'azienda verso un mercato del vino in continua crescita, dove nuovi attori emergenti si distinguono per la qualità della proposta.

E se la specializzazione, in ambito di etichette, oltre ai grandi francesi regala anche un'ampia selezione di tipologie di Porto, l'offerta Sarzi Amadé non trascura, come ovvio, neanche il mercato delle acquavite e dei distillati, con i Cognac, i Bas Armagnac, i Calvados, i preziosi Rum caraibici e gli autorevoli Whisky scozzesi.

Non solo specialisti di vini francesi: la degustazione

L'eccellenza nella distribuzione di grandi vini e distillati è un affare di famiglia che dura da 57 anni per Sarzi Amadé, come ha testimoniato l'affascinante viaggio in cui ci hanno condotto Alessandro Sarzi Amadé e il direttore commerciale Massimo Bernardi, in un incontro che ha visto protagonisti sette vini simbolo in degustazione.

Un cammino che si è snodato scandendo i suoi passi tra l'effervescenza delle pregiate bollicine dello Champagne Brut Nature La Géande 7 Cépages 2017 del Domaine Alexandre Bonnet, l'avanguardia della Nascetta di Novello Anas-Cetta 2020 Elvio Corno, la più storica delle etichette a catalogo e primo accordo siglato dal fondatore Nicola Sarzi Amadé all'inizio della sua avventura: il Riesling Sommernberg Grand Cru 2020 dell'alsaziana Zind-Humbrecht.

E poi, ancora: spazio al miglior vino bianco al mondo nel 2021 secondo **Wine Spectator**, con il Corton-Charlemagne Grand Cru 2018 Louis Latour, bandiera della storica realtà di Borgogna, ma anche al Pinot Nero Karal Alto-Adige 2019 Castel Sallegg, uno degli ultimi arrivi in portfolio, da solo un anno, per una cantina con un retaggio millenario e una produzione esclusiva di sole 2800 bottiglie.

Infine, da ultimi ma non certo meno importanti (anzi!), il volto bianco bordolese del Châteaueu Liot Sauternes 2019, ma soprattutto l'anteprima di una tra le più storiche realtà delle Langhe, etichetta che farà il suo debutto ufficiale soltanto in ottobre: il Barolo Bussia Colonnello 2019 di Poderi Aldo Conterno, la storica e rinomata azienda di Monforte d'Alba. ┘



Alessandro, Claudia e Nicola Sarzi Amadè

Tutti vini che raccontano quello che è stato il tragitto umano e professionale di quella che oggi è una realtà che si pone quale interlocutore privilegiato delle più importanti case vinicole italiane, francesi e internazionali, e uno dei principali player **tricolori** nella distribuzione di fine wines.

“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”, ha sottolineato Alessandro Sarzi Amadè.

“È sicuramente una sfida continua ma che, in questi anni, ci ha regalato molte soddisfazioni”.

Come evidenziano anche i numeri, ma come racconta oggi anche un headquarter distributivo che vanta un'estensione di più di 2000 metri quadrati nel centro di Milano e dispone della più efficiente tecnologia di climatizzazione capaci di garantire alle oltre 600mila bottiglie conservate una temperatura ideale costantemente monitorata.

Una garanzia per ristoranti con cantine selezionate, cucine stellate, enoteche altamente specializzate e hotellerie di lusso, ovvero i principali partner di Sarzi Amadè, che ha saputo costruire, negli anni, 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.

“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”, la chiosa di Alessandro Sarzi Amadè. ┘

E il viaggio, per lo storico distributore milanese, continua. Cin cin!

<https://winecouture.it/2023/03/10/viaggio-al-cuore-del-catalogo-2023-sarzi-amade/>
10 marzo 2023