

## GLI IMPORTATORI

### SECONDA TAPPA: SARZI AMADE'

di Francesco Falcone

NOME STORICO NEL MERCATO D'IMPORTAZIONE ITALIANO, LA FAMIGLIA SARZI AMADE' PUÒ VANTARE UN LISTINO BORGOGNONE CHE NON HA EGUALI NEL NOSTRO PAESE. SENZA DIMENTICARE I BORDOLESI E TANTI ALTRI NOMI FAMOSI.



La selezione borgognona della famiglia Sarzi Amadè è senza dubbio la più ricca e prestigiosa che un importatore italiano possa vantare. Qui brillano stelle di grandezza assoluta, le cui poche bottiglie sono spesso vendute esclusivamente su prenotazione: Domaine Leflaive, Armand Rousseau, Bernard Dugat-Py, Clos de Tart, Méo Camuzet, Denis Mortet, Bonneau du Martray, Domaine Roulot sono nomi che fanno la gioia di qualsiasi amatore della regione. Con una gamma di Borgogna di tale livello (più di trenta aziende e oltre cinquecento etichette tra cui pescare) ho preferito escludere dalla mia degustazione i vini di altre zone e denominazioni francesi. Tuttavia, per completezza di informazione, sappiate che Nicola Sarzi Amadè importa in esclusiva anche i vini alsaziani dell'arcinoto Zind-Humbrecht, quelli del bravissimo Alain Brumont di Château Montus (Madiran), i magnifici Châteauneuf-du-Pape di Château de Beaucastel e decine di altre aziende di valore (senza dimenticare la vasta selezione di vini bordolesi o i tanti buoni produttori italiani: Bruno Giacosa,

Cavallotto, Felsina...). Per questo vi consigliamo di dare un'occhiata anche al sito: [www.sarziamade.it](http://www.sarziamade.it).

#### BREVE PROFILO

Nicola Sarzi Amadè, coadiuvato dalla moglie Gabriella, opera nella distribuzione di vini e distillati dalla metà degli anni '60, tuttavia l'ambizioso progetto di importazione di vini francesi si concretizzò all'incirca una quindicina d'anni più tardi, agli albori della "nouvelle vague" del vino mondiale. Da allora, come detto, i vini dei più talentuosi produttori di Borgogna (e non solo) impreziosiscono un catalogo che oggi può contare su ben 3000 referenze. L'attività commerciale, che nel tempo è cresciuta per proposta e diffusione (sono ben sessanta gli agenti che operano su tutto il territorio nazionale), oggi è gestita con la collaborazione dei figli Alessandro e Claudia. Il quartier generale dell'azienda (uffici e magazzini) è a Milano, non lontano dalla Stazione Centrale.

P.S. Ci tengo a ringraziare l'importatore e in particolare Claudia Sarzi Amadè per aver messo gratuitamente a mia disposizione una campionatura di vini così ampia. Non è affatto un gesto scontato, almeno per due motivi: il primo è che tutti i vini di Borgogna sono cari, spesso carissimi, e per di più assai ricercati dagli intenditori; il secondo è che accettando la mia richiesta ha contemporaneamente e "sportivamente" accettato di sottoporsi a un giudizio non per forza positivo. Grazie ancora di cuore.

#### BORGOGNA: BIANCHI

DOMAINE ROULOT  
MERSAULT LUCHETS 2006 90 G

In Italia la sua notorietà non è ancora pari a quella di Dominique Lafon e Jean-François Coche-Dury, ma Jean-Marc Roulot (insieme a Jean-Baptiste Bouzereau, Arnaud Ente e a Rémi Jobard, per citare quelli che ho conosciuto di persona) è tra i vignaioli più bravi di Mersault.



Produce bianchi poco appariscenti, in cui primeggia un'aromaticità raffinata (tutta dell'uva) e una mineralità presente ma non troppo dichiarata. Il Luchet 2006 è un vino a tal proposito propedeutico: rigoroso quanto gioioso, dritto quanto sfaccettato, che si lascia bere benissimo.

LOUIS LATOUR  
 PULIGNY-MONTRACHET PREMIER  
 CRU LES CHAMPGAINS 2005 **90 F**  
 MERSAULT PREMIER CRU  
 GOUTTES D'OR 2005 **90 G**

Storica, notissima e proficua Maison de Négoce con sede a Beaune (quasi sei milioni di bottiglie), la Louis Latour propone un ventaglio di etichette che da nord a sud copre le principali denominazioni della Borgogna viticola (Beaujolais compreso). I bianchi, in particolare le migliori selezioni della Côte d'Or, sono sempre ben disegnati e dotati delle virtù dei singoli distretti produttivi. Lo dimostrano una volta di più i due vini qui recensiti, tra di loro davvero diversi, nonostante la calda e per certi versi omologante vendemmia 2005. Il Gouttes d'Or punta alla definizione varietale (burro, nocciola, lieve lato fumé) e alla grassezza tipica del cru (piantato su suoli marnosi e profondi) senza perdere di vista quell'equilibrio e quell'armonia che tutti gli appassionati ricercano in una buona bottiglia di Mersault. Per contro, il Puligny-Montrachet Les Champgains spicca per il suo profilo evolutivo e minerale (rovere, tartufo, fiori, spezie) e per una trama sapida più serrata e tesa, che saprà sciogliersi nei prossimi anni.

CHÂTEAU DE RONTES  
 POUILLY-FUISSÉ  
 LES BIRBETTES 2005 **89+ E**

Il suo naso è dolce di pan di Spagna e cera d'api, di miele e spezie orientali, ma ha il pregio di non stancare, e grazie al contributo dell'ossigeno, di "raffinarsi" ora dopo ora nel bicchiere (sceglietelo ampio). La bocca ha volume e fisicità ben sincronizzati, buona intensità nella trazione e il giusto sale per allungarsi al meglio (davvero solida è la persistenza). L'azienda, meno di sette ettari vitati (posti sulle colline di Rontets, nel

comune di Fuissé) è di proprietà della coppia "franco-italiana" Claire Gazeau e Fabio Montrasi, vignaioli biodinamici tra i più sensibili del Mâconnais.

HOSPICES DE BEAUNE  
 MERSAULT PREMIER CRU  
 CHARMES 2007 **89 D**

Questo storico ospedale e istituto benefico con sede nei monumentali edifici dell'Hôtel-Dieu di Beaune (è qui che si celebra, annualmente, la famosa asta dei vini di Borgogna, la terza domenica di novembre) possiede anche eccellenti vigneti e una serie di proposte di buon valore. Mersault Charmes 2007 è tra queste (la vigna, ampia ed eterogenea, si trova immediatamente ai piedi del famoso Perrières). Ha potenza materica, acidità affilata e un timbro boisé non timido (ma nemmeno sproporzionato): doti che oggi ne fanno un vino saporito e complesso, ma piuttosto austero, proiettato verso il futuro. Per i prossimi due anni "stanatelo" con un decanter e una temperatura di servizio relativamente alta. Prezzo allettante.

BRUNO COLIN  
 CHASSAGNE-MONTRACHET  
 PREMIER CRU MORGEOT 2007 **88+ G**

La fascia dei Premier Cru che dal centro del paese scende in direzione sud (di cui Morgeot fa parte), è da molti considerata uno dei luoghi di Chassagne dove lo Chardonnay si fa più ricco, quasi grasso nelle annate più calde. E' dunque bravo Bruno Colin (per una vita nell'azienda paterna, la Michel Colin-Deléger) a proporre invece una versione di estremo equilibrio, nella quale il muscolo è tornito ed elastico, l'acidità precisa e propulsiva, il finale pulito, succoso, senza eccessi boisés. Un nome nuovo (l'esordio è della vendemmia 2004) per gli appassionati di bianchi d'autore, anche se i prezzi sono già molto alti.

DOMAINE LEFLAIVE  
 MÂCON-VERZÉ BLANC 2007 **88+ D**

Se intendete entrare (anche se non dalla porta principale) nel fantastico mondo bianchista di Anne-Claude

Leflaive e del suo plenipotenziario Pierre Morey (anche eccellente produttore a Mersault), vi consiglio di non perdere questo divertente Chardonnay prodotto a Verzé, uno dei tanti "village" satelliti di Mâcon. Frutto puro ed eclatante, bocca longilinea e dinamica, fresca e precisa. Tra i vini in assoluto più convenienti nel catalogo borgognone della famiglia Sarzi.

PIERRE MATROT  
 MERSAULT PREMIER CRU  
 BLAGNY 2002 **87 F**

I Mersault di Thierry et Pascale Matrot sono sempre reticenti nell'espressione aromatica, e nemmeno questo tenace Blagny 2002 fa eccezione: uno Chardonnay di tempra più che di dettagli (Blagny, a cavallo tra Puligny e Mersault è storicamente un terroir da pinot nero), che ancora oggi, a distanza di otto anni, ha bisogno di una temperatura alta e di tanto ossigeno per portare a galla un'espressività più netta.

DOMAINE BRUNO CLAIR  
 MOREY SAINT DENIS BLANC  
 EN LA RUE DE VERGY 2007 **86+ G**

A Marsanny almeno tre produttori meritano la deviazione: Olivier Guyot, André Bart e, soprattutto Bruno Clair. Interprete eclettico: bravissimo rossista (buona parte del catalogo aziendale è all'insegna dei grandi Pinot Nero della Côte de Nuits) e abile bianchista (il suo Corton-Charlemagne è sempre tosto e buono). Qui la famiglia Sarzi ci propone un raro e grintoso Morey Saint Denis Blanc, "nocciolato" e appena vegetale nei profumi, molto ben dotato al palato. Legno in integrità. Potrebbe conservarsi bene.

DOMAINE BONNEAU DU MARTRAY  
 CORTON CHARLEMAGNE  
 GRAND CRU 1994 **84 H**

Quasi dieci ettari di vigna (un'immensità da queste parti!) coltivati nei migliori lieu-dit del Corton Charlemagne (En Charlemagne, Le Charlemagne) fanno di questa bisecolare azienda di Pernand-Vergelesse una delle proprietà più prestigiose dell'intera regione. I



vini, molto spesso grandiosi, sono a buona ragione tra i più ricercati dagli appassionati di tutto il mondo, nonostante i prezzi importanti (ma non sleali). Se le ultime annate in commercio meritano tutte le nostre attenzioni (del 2002, assaggiato in cantina, conservo il ricordo di un bianco purissimo, cristallino), questo vecchio 1994, complice un millesimo piccolo piccolo e un tappo tutt'altro che impeccabile, sembra ormai giunto al capolinea.

## BORGOGNA: ROSSI

DUGAT-PY  
GEVREY CHAMBERTIN  
PREMIER CRU 2006

90+ H

Colorati, potenti, profondi, eppure mai in debito di vitalità e di autenticità, quelli di Bernard Dugat-Py, produttore di folgorante successo planetario (imbottiglia solo dal 1989), sono tra i Borgogna più completi e affidabili che mi sia mai capitato di assaggiare. A partire dai Village (Les Evocelles 2002 oggi è una bottiglia sensazionale) fino ad arrivare ai Grand Cru (sempre e solo assaggiati da botte: il ricordo è di una densità gustativa davvero rara in regione), la qualità della gamma non conosce cedimenti. Una conferma arriva anche da questo Gevrey Chambertin Premier Cru 2006 (Fonteny, Corbeaux e Perrière i "lieux-dits" selezionati), non ancora rifinito al naso (il tono boisé va lentamente integrandosi), ma già carnoso e seducente al palato. Cresce tanto a bottiglia aperta.

DOMAINE DENIS MORTET  
GEVREY CHAMBERTIN PREMIER CRU  
LAVAUX ST. JACQUES 2004

90 H

Prematuramente e tragicamente scomparso nel gennaio del 2006, Denis Mortet (oggi al suo posto c'è il figlio Arnaud) è annoverato tra i simboli assoluti della Borgogna contemporanea: i suoi modernissimi Pinot Nero, un mix di fruttata esplosività e di raffinata freschezza, sanno conservarsi a lungo senza fare una piega, trovando la migliore definizione espressiva dopo almeno un decennio di bottiglia (di recente

ho bevuto un Fixin Village del 2000 in stato di grazia). Questo Gevrey Chambertin Premier Cru Lavaux St. Jacques 2004, a dispetto di un millesimo minore, ha una fittezza aromatica così generosa e una trama tannica così densa e matura, da rendere necessaria la decantazione. Da conservare.

DOMAINE HENRY GOUGES  
NUITS-SAINT-GEORGES  
PRULIERS 2005

89+ G

Se Dugat-Py è il simbolo della Borgogna d'avanguardia (insieme a Christophe Perrot-Minot, a Philippe Charlopin e al compianto Denis Mortet per citare i più noti), Henry Gouges e i suoi eredi (Pierre, Christian e Grégory) rappresentano il meglio del classicismo della Côte, proponendo una serie di Nuits-Saint-Georges Premier Cru pieni quanto rugosi in gioventù, profondi e austeri, lenti ma appaganti nell'evoluzione. Non delude le attese questo Pruliers 2005, denso, granitico e insieme elegantissimo nella distribuzione al palato. Esige un bicchiere ampio e un po' di tempo per esprimersi a dovere. Da dimenticare in cantina.

DOMAINE BRUNO CLAIR  
ALOXE CORTON 2005

89 F

Se amate i rossi immediati e generosi, allora i ricercatissimi Pinot Noir di Bruno Clair e di Philippe Brun non fanno per voi: qui lo stile è super classico e i vini, rigorosamente asciutti, hanno bisogno di tempo per emergere appieno. Comincia ad aprirsi solo ora, ad esempio, questo vigoroso Alox Corton 2005, che non seduce per la grazia, ma per una tensione scalpitante (che reclama la tavola) e per una persistenza di bella lunghezza e definizione (liquirizia e frutti di bosco).

DOMAINE MÉO-CAMUZET  
CHAMBOLLE-MUSIGNY  
PREMIER CRU LES CRAS 2003

88+ H

Sarà per l'annata (che tutti conosciamo), sarà per la ricchezza argillosa di cui si nutre Les Cras (Premier Cru ubicato sopra il comune di Chambolle, a poca distanza dal Grand Cru Bonnes-Mares), sarà

per lo stile di Jean-Nicolas Méo (che produce rossi fitti, a metà strada tra moderno e classico), o magari per tutte queste cose insieme, fatto sta che questa bottiglia mi ha ricordato il profilo e il calore di qualche ottimo Chianti Classico. Come certi Sangiovese chiantigiani esibisce infatti profumi viscerali avvolti da una legnosità evoluta (spezie, sottobosco), poggiando su una struttura articolata, in cui freschezza e calore si integrano perfettamente. Disponibilità limitata.

CLOS DE TART  
MOREY ST. DENIS PREMIER CRU  
LA FORGE DE TART 2007

88 I

Nome che racchiude tre soggetti diversi indissolubilmente legati tra di loro (vigneto, denominazione e azienda), Clos de Tart è una delle leggende di Borgogna: per la magnifica posizione della vigna (poco meno di otto ettari che sovrastano la sede, piantati eccezionalmente a girapoggio e classificati Grand Cru), per la qualità del suo vino (Clos de Tart, monopolio del marchio, nelle annate migliori è sinonimo di forza ed eleganza, quasi un paradosso enologico) e per la notorietà di chi lo produce, il bravissimo Sylvain Pitiot, vinificatore puntiglioso e formidabile esperto della Côte d'Or (il suo libro Les Vins de Bourgogne, corredato da una preziosa sezione cartografica, è un punto di riferimento per ogni appassionato della regione). Le vigne più giovani del "Clos" sono vinificate a parte e vendute come Morey-Saint-Denis Premier Cru Clos de la Forge. Il 2007, meno profondo e carnoso del 2006 (qui non recensito), dovrà ancora smaltire un po' di legno, ma già oggi mostra tutta la grazia tannica/sapida tipica di questo settore, unita a un calore vigoroso, che si distillerà nel corso degli anni.

DOMAINE BRUNO COLIN  
CHASSAGNE MONTRACHET  
PREMIER CRU LA MALTROIE 2007

88 F

Rinomato per i suoi vini bianchi, il comune di Chassagne produce, almeno in certi settori (dove la radice calcarea dei terreni si fa più superficiale) anche ottimi rossi che non di rado strizzano l'occhio a Volnay per



raffinatezza e profondità di sensazioni. Ne è un bell'esempio questo La Maltroie 2007, limpido ed elegante nello sviluppo al palato, e succoso al punto giusto nel lungo finale. La sensibilità interpretativa di Bruno Colin al servizio di un rosso divertente da bere.

DOMAINE ANTONIN GUYON  
CORTON BRESSANDES  
GRAND CRU 2005 **87+ G**  
BEAUNE CLOS DE LA CHAUME  
GAUFRIOT 2005 **86 E**

Azienda agricola familiare tra le più grandi del comprensorio di Beaune (43 ettari vitati e 200.000 bottiglie prodotte), gode di buona fama tra gli addetti ai lavori almeno per due motivi: l'affidabilità qualitativa delle tantissime etichette in catalogo e la capacità dei migliori vini di crescere nel tempo. Lo stile, prevalentemente contemporaneo (né moderno né tradizionale), si concretizza in Pinot Nero austeri in gioventù (e un po' segnati dal rovere), ma ottimi alla prova del tempo. Sia il Corton Bressandes Grand Cru 2005, che il Beaune Clos de la Chaume Gaufriot di pari annata vanno in questa direzione. Il primo, nonostante il calore del millesimo e una legnosità piuttosto sottolineata, è un vino dritto e fresco, lungo e gastronomico, destinato a conservarsi a lungo. Il secondo, invece, al di là della solita sottolineatura boisée, possiede intensità, definizione, vivezza e una punta di gradevole mineralità.

CHÂTEAU DE POMMARD  
POMMARD 2005 **87 G**

Migliorano i vini di questa importante proprietà di Pommard (20 ettari vitati), vinificati nelle ultime stagioni da un consulente d'eccezione come Philippe Charlopin, proprietario del Domaine Charlopin-Parizot a Gevrey-Chambertin. Questo Pommard 2005, ad esempio, pur non brillando in termini di purezza aromatica (il rovere andrebbe forse registrato con più rigore), possiede una bocca densa, grintosa e calda, che sa allungarsi con i tempi giusti. Esige la carne d'agnello.

DOMAINE GROS FRERE ET SOEUR  
VOSNE-ROMANÉE PREMIER CRU  
LES CHAUMES 2006 **87 H**

Creata da Colette e Gustave Gros, e diretto dal nipote Bernard, fratello di quel Michel Gros di cui ho scritto su Enogea n. 30 (in occasione dell'articolo dedicato al catalogo di Fabio e Daniele Balan), questo importante "domaine" di Vosne Romanée deve la sua notorietà a due Grand Cru tra i più ricercati dagli appassionati: Richebourg e Clos Vougeot. Le Chaumes è invece un Premier Cru di buon livello, ubicato subito ai piedi di La Tâche, al confine con il territorio comunale di Nuits-Saint-Georges: questo 2006 profuma di fiori, piccoli frutti e cioccolato e in bocca possiede materia e levigatezza. In persistenza il legno toglie un po' di luce.

DOMAINE ERIC DE SUREMAIN  
CHATEAU MONTHÉLIE PREMIER  
CRU SUR LA VELLE 2001 **86+ E**

Da non confondere con il Domaine de Suremain di Mercurey, in Côte Chalonnaise, questa piccola azienda familiare con sede a Monthélie, borgo agricolo che sovrasta il paese di Mersault, produce un Premier Cru 2001 a metà strada tra un Volnay e un Pommard: ha calore (ma poco colore), vivezza e dinamismo (ma pure una certa polpa), e un fondo cafeeoso (del rovere) che caratterizza senza disturbare. In beva.

DOMAINE TOLLLOT-BEAUT  
ALOXE CORTON PREMIER CRU  
LES FOURNIÈRES 2006 **86+ F**

Non sono mai Borgogna particolarmente complessi, almeno in gioventù, quelli prodotti da Nathalie, Olivier e Jean-Paul Tollot, ma per chi vuole scoprire la "drittezza" del Pinot Nero della Côte de Beaune senza spendere cifre folli, allora questo indirizzo merita tutta la considerazione del caso. Assente dalla mia degustazione il Savigny-Les-Beaune Premier Cru Champ Chevrey (a mio avviso il loro vino più conveniente), si dimostra affidabile anche questo Aloxé Corton Premier Cru Les Fournières

2006, dal naso di agrumi e rosa e dalla bocca serrata ma progressiva, generosa di tessuto e di sapore.

DOMAINE MARQUIS D'ANGERVILLE  
POMMARD COMBE  
DESSUS 2002 **86 G**

Apprezzata dagli esperti per una serie di Volnay di raffinata classicità stilistica (Caillerets, Champans, Clos des Ducs, Frémets e Taillepièdes), l'azienda di Guillaume d'Angerville, successore del patriarca Jacques, propone anche un Pommard d'origine e selettivo, il Combe Dessus. A questo 2002 non fanno difetto né il vigore né la pienezza tannica, doti fondamentali della denominazione, ma un po' di densità in più gli avrebbe giovato. Per amatori.

DOMAINE COMTE  
GEORGE DE VOGÜE  
CHAMBOLLE-MUSIGNY 2006 **84 H**

E' stata questa la prima azienda che ho visitato in Côte de Nuits, e ancora oggi conservo un bel ricordo di un palpitante, quintessenziale Musigny 1992 (l'azienda detiene la proprietà di tre quarti del celebre Grand Cru). E' invece un'interpretazione assai meno curata quella che emerge dall'assaggio di questo Village 2006: poco focalizzato sui profumi (in genere sempre ben dichiarati nei Pinot Nero di Chambolle) e inasprito da tannini asciuganti. Prezzo stellare.

PER SAPERNE DI PIU'  
Sylvain Pitiot - Jean Charles Servant

