

Sarzi Amadè e Castello di Volpaia, uniti per il Chianti Classico

VINI PREGIATI



By **Francesco Carrubba** | 13 Febbraio 2025



Sarzi Amadè e Castello di Volpaia uniscono le forze, nel nome del marchio storico dell'Alto Chianti Classico

Un punto di riferimento per la distribuzione e una cantina prestigiosa, due storie familiari parallele: **Sarzi Amadè e Castello di Volpaia** uniscono le forze. L'alleanza tra le due realtà italiane mette in campo una collaborazione all'insegna della valorizzazione e dello sviluppo di **un marchio storico dell'Alto Chianti Classico**.

Così il ricco catalogo di **Sarzi Amadè** viene ulteriormente impreziosito da un'eccellenza del **Chianti Classico**, come **Castello di Volpaia**. La partnership strategica "punta a rafforzare la presenza della cantina nel mercato italiano di alta gamma". **Alessandro Sarzi Amadè** - alla guida dell'omonima azienda distributrice con headquarter nel cuore di Milano -, **Federica e Nicolò Mascheroni Stianti** hanno presentato alla stampa la nuova avventura.



Sarzi Amadè e Castello di Volpaia, la degustazione

Una sinergia di qualità: la degustazione

Per cominciare, ad accompagnare saporite barchette di polpettine e verdure in pastella al Remedy Wine Bar di Milano, ci pensano le **Bollicine di Nika Metodo Classico Blanc de Noir**. Spumante Metodo Classico Brut, questo "liqueur d'expédition" mette d'accordo settentrione e meridione, con una produzione di circa 15000 bottiglie. **Nicolò**, dopo la sua esperienza nelle cantine di Pol Roger, ha scelto per la base spumante, già nel 2011, "le uve di Pinot nero del miglior vigneto dell'Oltrepo' Pavese", facendoli incontrare con "l'eleganza dei profumi delle uve di Zibibbo passite al sole di Pantelleria". Tra le caratteristiche, un basso residuo zuccherino e un gusto di frutta secca.

Accanto al risotto con crema di zucca arrosto e mandarino tardivo, sveltano il **Chianti Classico 2022** e il **Chianti Classico Riserva 2021**. Quest'ultimo è "il primo Chianti Classico ad aver raggiunto la vetta dei TOP3 vini nel mondo della rinomata rivista Wine Spectator", da alcune delle vigne più alte del Chianti. Entrambi nascono da un'anima a prevalenza di **Sangiovese**.



Dal Chianti Classico al Passito

Il controfiletto di manzo con insalatina di cavolo rosso e purè di patate alla francese esalta i calici di **Coltassala Chianti Classico Gran Selezione Radda DOCG** e di **Balifico Toscana IGT**. Appartengono all'annata 2021, "calda, con belle piogge, un'uva matura e una buona acidità", spiega Federica. Coltassala, l'archetipo del Chianti Classico di oggi, è la vigna più antica di Volpaia con piantati storici cloni di Sangiovese di qualità superiore. Considerato in origine "vino da tavola", diventa presto un **Supertuscan** – proprio come il **Balifico IGT Toscana**, che unisce Sangiovese e Cabernet Sauvignon e che fa spiccare Volpaia tra i membri del "**Comitato Historical Super Tuscans**" -, capace di definire lo standard del nuovo disciplinare della produzione del Chianti Classico (Gran Selezione).

In chiusura, un cannolo di ricotta Guffanti con cioccolato e candito sposa il **Nika Passito di Pantelleria 2018**. Prende vita dalle **uve di Zibibbo** "coltivate con il tradizionale alberello Pantesco ora patrimonio dell'UNESCO e passite lentamente al sole del Mediterraneo". Il teatro è il terreno vulcanico delle "primizie" lungo la costa dell'isola, in cui il vento soffia per 320 giorni all'anno. Il profumo delicato catapulta il cuore in Sicilia mentre albicocca secca, mandorle e agrumi coccolano lo spirito.



La scelta di **Sarzi Amadè** come esclusivo distributore dei vini della cantina sul territorio nazionale non è stata casuale, racconta **Federica Mascheroni Stianti**. “Abbiamo sempre guardato con ammirazione la capacità distributiva di Sarzi Amadè. “Le nostre filosofie si completano perfettamente: la sua competenza e conoscenza del mercato con il nostro impegno a produrre un Chianti Classico che nasce dal rispetto della terra”, spiega. “La partnership si fonda sulla ricerca della qualità e sull’impegno comune verso **un’evoluzione sostenibile del business**. Valori che guidano anche la conservazione del borgo di Volpaia, luogo capace di ospitare un turismo culturale e profondamente consapevole”.



La sala delle bottiglie di Castello di Volpaia

L'asse tra Sarzi Amadè e Castello di Volpaia

Sarzi Amadè, storica società leader nella distribuzione di grandi vini e distillati sul territorio nazionale dal 1966, ha messo a segno quindi una nuova prestigiosa collaborazione con l'iconica realtà dell'enologia biologica nel **Chianti Classico**. La partnership è "nata nel segno di valori e prospettive condivise". Dunque la distribuzione è oggi affidata in esclusiva alla storica società leader del settore dal 1966.

La capacità di selezione dello storico distributore milanese, da sempre maestro nell'individuare le etichette più interessanti per il proprio mercato, ha trovato in Castello di Volpaia un'azienda capace di rispondere alle sue prerogative. **Sostenibilità, preservazione del territorio, innovazione e ricerca dell'eccellenza** accomunano tutte le cantine presenti nel suo catalogo.

"Seguiamo il magnifico lavoro di Federica e Nicolò fin dall'inizio del loro ingresso nell'azienda di famiglia. Castello di Volpaia è una delle cantine che, secondo noi, rappresenta al meglio l'**eccellenza dell'Alto Chianti Classico**. La produzione è autenticamente impegnata nella ricerca di pratiche sostenibili all'avanguardia come espressione del proprio terroir. È questo che ricerchiamo nei produttori che selezioniamo per la nostra clientela", ha dichiarato **Alessandro Sarzi Amadè**.



Alessandro Sarzi Amadè, Federica e Nicolò Mascheroni Stianti

Due realtà, due storie parallele

Nel 1966, mentre dall'intraprendenza di **Nicola Sarzi Amadè** nasceva l'omonima azienda – destinata a diventare interlocutore privilegiato delle più importanti case vitivinicole italiane, francesi e internazionali -, **Raffaello Mascheroni Stianti** metteva per la prima volta piede a Volpaia. Come seconda e terza generazione alla guida, i discendenti raccolgono "preziose eredità" in due rami dello stesso settore.

Entrambe sono nate nel segno di **un sodalizio fraterno**, quello di Claudia con Alessandro Sarzi Amadè e quello di Federica con Nicolò Mascheroni Stianti. Le aziende guardano al futuro del vino. L'una ha una distribuzione attenta e mirata alle realtà capaci di ospitare le eccellenze italiane, l'altra punta su tecnologie innovative e sostenibilità, con transizione biologica e certificazione dal 2000.



I vini di Castello di Volpaia

Igrandivini.com, 13.02.2025, <https://www.igrandivini.com/mondo-vino/vini-pregiati/sarzi-amade-e-castello-di-volpaia-unite-per-il-chianti-classico/>