

Home &gt; Mondo Vino &gt; Vini pregiati

# Châteaux bordolesi: le masterclass, con degustazione, a Milano

VINI PREGIATI



By Francesco Carrubba | 26 Marzo 2025



## La selezione di châteaux bordolesi del catalogo di Sarzi Amadè ha richiamato 500 stakeholders, sommelier e giornalisti

Le masterclass e le degustazioni con protagonisti **39 châteaux bordolesi** hanno attirato l'interesse di circa 500 persone tra stakeholders, sommelier e stampa del mondo wine. L'evento dedicato ai vini firmati **Bordeaux** si è svolto all'Hotel Westin Palace di Milano ed è stato organizzato da Sarzi Amadè.

Gli incontri sono stati tenuti dai proprietari, manager, rappresentanti e cantinieri delle realtà francesi, offrendo una panoramica del **mercato bordolese in Italia**. Quest'ultimo, dopo una fase di assestamento, ha vissuto un'importante ripresa negli ultimi 3-4 anni, con il conseguente riavvicinamento dei consumatori e il rinnovato interesse nei confronti di **châteaux storici**.

Le cantine, parallelamente, hanno lavorato per l'evoluzione dello stile del proprio vino, caratterizzato oggi da **freschezza e grande bevibilità**. Anche il mercato italiano, che rappresenta una fetta moderata rispetto ai volumi internazionali, ha registrato un incremento della domanda, grazie ad un'offerta di grande qualità che punta all'eccellenza.



Vini bordolesi, Alessandro Sarzi Amadè e Blandine De Brier Manoncourt di Château-Figeac

## Le masterclass: Châteaux Figeac

Châteaux Figeac, protagonista di uno dei cinque incontri in programma, è un nome derivante dall'epoca gallo-romana. "Siamo quasi cugini", ha commentato durante la lezione la proprietaria **Blandine De Brier Manoncourt**, già eletta in Italia vignaiola dell'anno nella categoria "estero".

L'azienda appartiene alla stessa famiglia dal 1882 e si trova a **Saint-Emilion**, accanto alla riva destra da **La Barbanne**. Dispone di un totale di 54 ettari, di cui 41 con viti. Il suolo è composto prevalentemente da sassi, come quarzo e selce, una composizione che influenza il blend delle viti.

Un piccolo torrente corre attraverso la proprietà, regalando **freschezza ed equilibrio** alla produzione. "Siamo felici del fatto che i nostri padri non abbiano espiantato alberi, li hanno conservati", ha spiegato Blandine.

I vini sono il frutto di uve provenienti esclusivamente da Figeac con la preziosa e storica collaborazione di più ingegneri agronomi. La produzione conta quindi **120-140mila bottiglie** per l'etichetta principale.

Per quanto riguarda la degustazione, l'annata 2011 è ancora giovane e più leggera, la 2010 è stata ottima, l'annata 2009 ha "parlato" subito a tutti.

Il blend tipico di Figeac è formato da tre parti uguali di **Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon**, come nel caso dell'annata 2011, che ha avuto un invecchiamento al 100% in barriques nuove, in rovere francese.

Cosa fare in tempi di cambiamento climatico? "Occorre adattare il nostro lavoro ai bisogni delle piante. **L'acidità e la freschezza** sono le nostre caratteristiche", aggiunge la proprietaria.

**Le viti di Figeac hanno 30 anni** e negli ultimi 15 anni è stato rinnovato il 38% dei vigneti: "Abbiamo lavorato sulla genetica per selezionare le viti più interessanti. Ora c'è una parcella madre da cui prendiamo le gemme per ripiantare successivamente".



## Châteaux Lascombes, dalla storia al rinnovamento

A presentare la cantina in questo caso è **Axel Heinz**, con all'attivo 18 anni di lavoro in Toscana. L'azienda storica, in pieno rinnovamento, è una delle più antiche del suo territorio, con **105 parcelle a Margaux**, sulla riva sinistra della Gironda. È uno dei cru con più Merlot piantato nel vigneto, grazie anche a un terroir ricco di argilla.

Il vino della **vendemmia 2022** – calda e siccitosa, molto più del solito – è di transizione ma con caratteri di eccezionalità e una “forza” tannica. In generale si tratta sempre di vini caratterizzati da **acidità, freschezza e leggerezza**.

Per l'**annata 2015**, Margaux ha avuto la migliore denominazione, grazie alle caratteristiche soleggiate a Bordeaux, con una trama tannica ma anche l'evidente presenza della frutta.

**La 2010 è “una grande annata”**, un classico bordolese, con una lenta evoluzione che ora si sta rivelando ed è nella prima fase della maturità, mantenendo la sua verticalità.

Nel frattempo **il vino bianco**, “in previsione” anche qui, è un trend già abbastanza solido a Bordeaux, visto che il consumo si sta spostando in quella direzione.



*Alessandro e Claudia Sarzi Amadè hanno riunito a Milano 39 châteaux bordolesi*

## Le eccellenze degli châteaux bordolesi in Italia

Nel catalogo di **Sarzi Amadè**, l'offerta francese è al primo posto con 250 case vinicole e il primato di **Borgogna e Bordeaux**. L'azienda è partner primario degli châteaux bordolesi che hanno scritto la storia vitivinicola della regione.

Si va dal gruppo **Rothschild con Château Lafite, Château L'Evangile e Château Rieussec, a Château Figeac, Château Palmer, Château Pichon Baron e Château Leoville Las Cases**. Il territorio bordolese vanta **una tradizione vitivinicola ultra-millenaria** e rappresenta oggi uno dei mercati più rinomati al mondo.

"È un orgoglio per noi essere leader nella distribuzione di **grandi eccellenze** bordolesi in Italia", commenta **Alessandro Sarzi Amadè**. Da quasi 60 anni la sua famiglia, a partire dal fondatore Nicola, mantiene solidi rapporti con gli châteaux di Bordeaux, fronteggiando la complessità del sistema verticale di distribuzione della regione.

"Il privilegio di queste collaborazioni", conclude Alessandro Sarzi Amadè, "ci consente di consolidare e generare **nuove liaisons commerciali** attraverso eventi come questo".



Igrandivini.com, 26.03.2025, <https://www.igrandivini.com/mondo-vino/vini-pregiati/chateaux-bordolesi-le-masterclass-con-degustazione-a-milano/>