



Volpaia e Sarzi Amadè: due storie di famiglia nel segno del Chianti Classico

di Antonio Cimmino | 7 Marzo 2025

Dalla passione per il vino alla costruzione di un'identità forte e autentica: il Castello di Volpaia e la storica distribuzione Sarzi Amadè rafforzano il legame con il territorio e guardano con ambizione al futuro del Gallo Nero.

Il panorama vinicolo italiano si arricchisce di una collaborazione strategica: **Castello di Volpaia** ha scelto Sarzi Amadè come partner esclusivo per la distribuzione dei suoi vini in Italia e all'estero. Due storie di famiglia, due percorsi paralleli che convergono in una visione comune sul futuro del Chianti Classico.

La partnership tra Castello di Volpaia e Sarzi Amadè va oltre il semplice accordo commerciale, è l'incontro di due realtà che credono fermamente nell'eccellenza e nella valorizzazione del patrimonio enologico italiano. Il Chianti Classico guarda al futuro, e con Volpaia e Sarzi Amadè, lo fa con solide radici e un'identità chiara: i vini della denominazione del Gallo Nero non devono seguire mode effimere, ma rappresentare l'anima del territorio e le potenzialità del sangiovese. L'adozione di pratiche agricole sostenibili, l'eliminazione delle sostanze chimiche di sintesi e la selezione clonale del vitigno simbolo del Chianti Classico sono i pilastri della filosofia di Volpaia, perfettamente in linea con l'approccio di Sarzi Amadè.

DUE STORIE, UNA VISIONE

Sarzi Amadè e Castello di Volpaia condividono radici profonde fatte di tradizione familiare, impegno e lungimiranza. Nate entrambe nel **1966**, le due aziende hanno costruito il loro successo su valori condivisi: rispetto per la terra, sostenibilità e ricerca dell'eccellenza. Mentre **Nicola Sarzi Amadè** fondava la sua azienda di distribuzione a Milano, **Raffaello Stianti** trasformava un'antica riserva di caccia con un borgo medievale in un'icona del Chianti Classico. Oggi, le seconde e terze generazioni guidano queste realtà: Claudia e Alessandro Sarzi Amadè da un lato, Federica e Nicolò Mascheroni Stianti dall'altro. *"Abbiamo sempre ammirato la capacità distributiva di Sarzi Amadè – spiega **Federica Mascheroni Stianti** – La loro competenza e conoscenza del mercato si sposano perfettamente con il nostro impegno a produrre un Chianti Classico autentico e rispettoso del territorio."*

*"Castello di Volpaia rappresenta l'eccellenza dell'Alto Chianti Classico – commenta **Alessandro Sarzi Amadè** – Una produzione genuina e sostenibile, in perfetta sintonia con i valori che cerchiamo nei produttori con cui collaboriamo."*



Federica Mascheroni Stianti, Alessandro Sarzi Amadé e Nicolò Mascheroni Stianti

CASTELLO DI VOLPAIA: UN BORGO, UNA CANTINA

Volpaia è un borgo fortificato del XII secolo, incastonato tra le colline di **Radda in Chianti**. Già in epoca medievale era un punto di riferimento per la viticoltura locale, un'eredità raccolta con passione dalla famiglia Mascheroni Stianti, che ha trasformato la tenuta in una delle realtà più prestigiose della denominazione. Qui la cantina non è un edificio separato, ma parte integrante del villaggio: i locali destinati alla vinificazione, all'affinamento e all'imbottigliamento sono nascosti tra le mura medievali, collegati da un suggestivo "vinodotto" sotterraneo.

Un tempo riserva di caccia, nel corso degli anni Volpaia si è animata grazie all'impegno di Giovannella Stianti, figlia di Raffaello, di suo marito Carlo Mascheroni e, oggi, dei loro figli. La rinascita del borgo ha visto la riapertura del frantoio e dell'acetificio, l'apertura di un forno e di un'osteria, non solo per accogliere al meglio i turisti che d'estate popolano l'albergo diffuso di Volpaia, ma anche per offrire servizi ai dipendenti della tenuta, molti dei quali vivono qui tutto l'anno, contribuendo a mantenere vivo il borgo anche d'inverno.

I vigneti di Castello di Volpaia si estendono per circa 45 ettari, raggiungendo i 650 metri di altitudine. Il suolo, prevalentemente di arenaria e ricco di scheletro, conferisce ai vini un profilo elegante e raffinato, caratterizzato da straordinaria longevità. Dal 2000, l'azienda ha intrapreso un percorso di conversione biologica, eliminando le sostanze chimiche di sintesi e adottando pratiche agricole sostenibili.



I VINI DI CASTELLO DI VOLPAIA

La cantina produce circa 250mila bottiglie annue, con una gamma incentrata quasi esclusivamente sul sangiovese. Piccole percentuali di merlot sono utilizzate nel Chianti Classico base, il mammolo arricchisce la Gran Selezione, mentre il cabernet sauvignon entra nella produzione di un classico *Supertuscan*. Quantità limitatissime di trebbiano e malvasia vengono destinate alla produzione del Vinsanto. Oltre ai vigneti chiantigiani, Volpaia possiede 12 ettari nei pressi di Castiglione della Pescaia, dedicati prevalentemente al vermentino, e una tenuta di tre ettari a Pantelleria, dove si coltiva lo zibibbo per la produzione di passito.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Bollicine di Nika Metodo Classico Brut Blanc de Noir s.a.

Un Brut dosato a 6 grammi/litro, nato dalla passione di Nicolò Mascheroni Stianti per il metodo classico. La base spumante, ottenuta da una selezione accurata di uve pinot nero coltivate e vinificate in Oltrepò Pavese, è arricchita da una liqueur d'expédition realizzata con un passito di Pantelleria prodotto da Volpaia. Un'aggiunta insolita, dal residuo zuccherino basso, che richiama sentori di frutta secca e lieviti. La vinificazione prevede una pressatura soffice delle uve e una prima fermentazione a temperatura controllata per preservare la freschezza aromatica. Il vino viene poi affinato sui lieviti per almeno due anni, sviluppando un bouquet complesso e raffinato. Al naso emergono note di crosta di pane appena sfornato, nocciole tostate, burro fuso e frutta secca, seguite da accenni di agrumi canditi e miele, con un elegante tocco minerale. In bocca, una vibrante acidità dona freschezza e slancio alla beva. Il finale è lungo, avvolgente e sapido, con richiami alla freschezza degli agrumi.

Prodotto in sole 6.000 bottiglie, questo spumante rappresenta un unicum nel panorama enologico. Nicolò Mascheroni Stianti ha persino depositato presso la SIAE il diritto d'autore sulla "ricetta" di questa cuvée, rivendicando la primogenitura di aver utilizzato due vini distinti per la creazione di uno spumante.



Castello di Volpaia Chianti Classico DOCG 2022

Esprime con autenticità e personalità l'anima del suo territorio con un carattere accattivante e fuori dagli schemi. Ottenuto prevalentemente da sangiovese, con una piccola aggiunta di merlot per arrotondare il profilo, nasce da vigneti situati a oltre 600 metri di altitudine. Il suolo, composto da galestro e arenaria, conferisce una spiccata mineralità. La fermentazione avviene in acciaio, seguita da un affinamento di 12 mesi in botti di rovere da circa 30 ettolitri, che ammorbidisce i tannini senza sovrastare l'identità varietale e preserva le delicate sfumature aromatiche. Si distingue per note di ciliegia, ribes e prugna, accompagnate da sentori floreali di violetta e una sottile speziatura mentolata che dona freschezza e profondità. Agile e dinamico al palato, trova un perfetto equilibrio tra frutto e acidità. La trama tannica è fine e levigata, ben integrata con una struttura morbida e avvolgente. Il finale è lungo e persistente, con richiami fruttati e una sottile venatura sapida che invita al sorso successivo.



Castello di Volpaia Chianti Classico Riserva DOCG 2021

Espressione sofisticata ed elegante del sangiovese in purezza, incarna con profondità e complessità il terroir unico di Volpaia. Rispetto alla versione d'annata, questa riserva mostra una maggiore maturità delle uve, una struttura più solida e un profilo aromatico stratificato, con note di sottobosco e spezie perfettamente integrate nel bouquet fruttato. Meno immediato e giocoso rispetto al Chianti Classico d'ingresso, si distingue per un carattere più raffinato e profondo, con frutti rossi sotto spirito, una trama tannica ben definita e una persistenza che lascia il segno. I vigneti, situati tra i 400 e i 600 metri, beneficiano di un microclima ideale che consente una maturazione lenta e completa. I suoli oligocenici, ricchi di arenaria, sabbia, limo e una componente argillosa significativa, conferiscono al vino struttura, mineralità e freschezza. L'affinamento di due anni in botti di rovere francese e sloveno arricchisce ulteriormente il profilo aromatico con sfumature di vaniglia e pepe nero, donandogli straordinaria armonia. Le sue componenti si fondono in un equilibrio tra freschezza, struttura e complessità.



Coltassala Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2021

Il Coltassala è uno dei vini più iconici di Volpaia, espressione di un cru d'eccezione. Nato nel 1980 come *Supertuscan*, quando il disciplinare del Chianti Classico era ancora rigido e limitante, è stato tra i primi a proporre una visione più ambiziosa e qualitativa del sangiovese. Nel 1995, la famiglia Mascheroni Stianti, da sempre impegnata nell'evoluzione della denominazione, ha scelto di riportarlo nel Chianti Classico Riserva, rendendolo il primo *Supertuscan* a rientrare ufficialmente nel disciplinare. Oggi è un Chianti Classico Gran Selezione, massima espressione qualitativa della denominazione, prodotto solo nelle annate migliori.

L'annata 2021 è stata caratterizzata da un clima ideale: un'estate calda, bilanciata da piogge benefiche che hanno garantito freschezza e maturità del frutto. Proveniente dall'omonimo vigneto, situato a 450 metri di altitudine ed esposto a sud, il Coltassala riflette il carattere tipico del terroir di Radda: fervida mineralità, elegante freschezza e una componente terrosa distintiva. Il blend include un 5% di mammo. L'affinamento di 24 mesi in barrique di rovere francese (Allier), seguito da sei mesi in bottiglia, esalta la complessità del vino. Il profilo aromatico è avvolgente, con un connubio tra frutta e spezie arricchito da note più scure di cacao e tabacco. La mineralità dona una dimensione austera ma affascinante. Potente e strutturato, con un sorso teso e fresco, chiude su richiami di cioccolato fondente e una sottile nota balsamica.



Balifico Toscana IGT 2021

Nato nel 1982, il Balifico è il *Supertuscan* della tenuta, con un'impronta più internazionale rispetto agli altri vini. La presenza del cabernet sauvignon (35%) conferisce struttura, profondità e intensità aromatica, mentre il sangiovese (65%) apporta freschezza, acidità ed eleganza. Prodotto solo nelle migliori annate, nasce dall'omonimo vigneto a 450 metri di altitudine, su suoli poveri che limitano la resa e concentrano gli aromi. L'affinamento avviene per 18 mesi in barrique di rovere di Allier. Il bouquet, fine ed elegante, si apre su note di cassis, grafte, spezie dolci e tabacco, con delicate sfumature balsamiche che ne accentuano la verticalità. Al palato è morbido, rotondo e avvolgente, con tannini setosi e una struttura ben definita. Il finale, lungo e persistente, esprime tutta l'intensità della frutta rossa matura.



Nika Passito di Pantelleria DOC 2018

Prodotto esclusivamente con uve zibibbo di Pantelleria (moscato d'Alessandria), il Nika nasce da vigneti situati tra gli 80 e i 150 metri sul livello del mare, su suoli vulcanici ricchi di minerali. Le viti sono allevate con il tradizionale sistema ad alberello pantesco, riconosciuto dall'UNESCO come Patrimonio dell'Umanità: una tecnica che protegge le piante dal vento e dal sole intenso, oltre a permettere la raccolta della rugiada notturna, essenziale in un'isola con precipitazioni scarse. Le uve, appassite al sole su graticci per tre-cinque settimane, donano al vino un'intensità aromatica straordinaria. Il colore è un dorato intenso con riflessi ambrati. Il bouquet sprigiona note di datteri, albicocca disidratata e agrumi canditi. Al palato è dolce ma perfettamente bilanciato, con una freschezza sorprendente che evita qualsiasi eccesso di dolcezza. L'attacco è morbido e vellutato, con richiami di uvetta passa, scorza d'arancia e spezie orientali. Un passito di grande lunghezza, perfetta conclusione della gamma di Castello di Volpaia.



Vinonews24.it, 07.03.2025, <https://vinonews24.it/2025/03/07/volpaia-e-sarzi-amade-due-storie-di-famiglia-nel-segno-del-chianti-classico/>