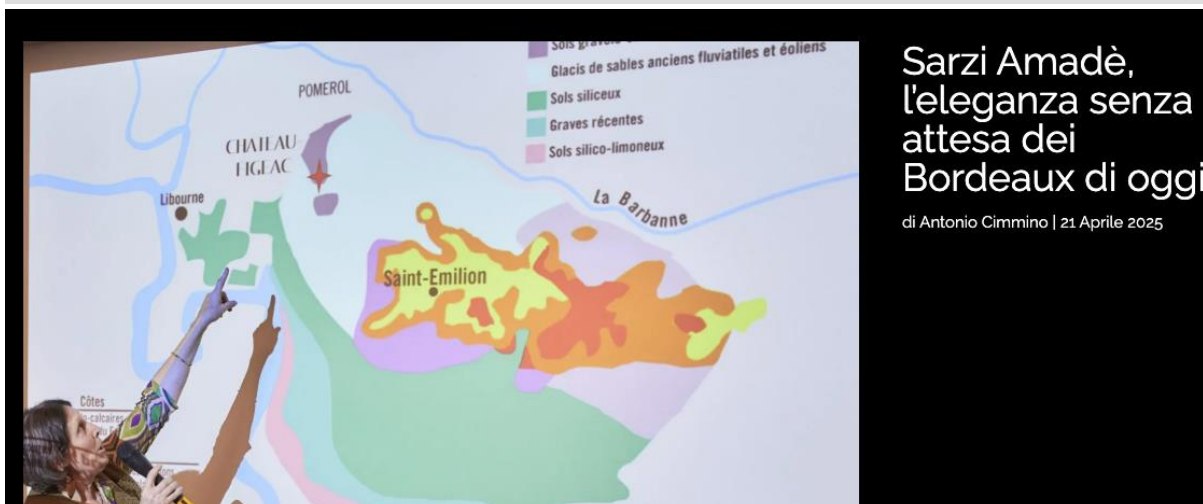




Da Sarzi Amadè, 39 châteaux hanno raccontato una nuova filosofia: freschezza accentuata, tannini levigati, eleganza dinamica. Ecco come Bordeaux sta intercettando le esigenze del bevitore moderno, senza rinunciare a complessità e longevità.

C'era un tempo in cui un Bordeaux richiedeva anche un decennio di attesa. Oggi non più. Un tasting tra le etichette distribuite da **Sarzi Amadè** sfata ogni cliché, perché i vini sono già accessibili, pur senza rinunciare a profondità e longevità.

La storica distribuzione vinicola, oggi guidata da **Claudia e Alessandro Sarzi Amadè**, stappa etichette di 39 châteaux e propone a operatori e appassionati una riflessione sul presente e sul futuro di Bordeaux in Italia.



Alessandro e Claudia Sarzi Amadè

BORDEAUX, IL NUOVO VOLTO PER SARZI AMADÈ

Una frase risuona tra i conoscitori: *"Bordeaux sta cambiando"*. I vini bordolesi, a lungo considerati riservati ai posteri per la loro austerità giovanile, oggi parlano un linguaggio più diretto, nitido, senza perdere profondità e ambizione. Un cambio di stile netto, palpabile, che sta riconquistando il mercato. Annate recenti hanno ridefinito l'equilibrio: tannini più levigati, freschezza accentuata, frutto immediato ma mai banale.

Un Bordeaux che punta meno sulla maestosità e più sull'eleganza dinamica. La 2019 è il manifesto di questa svolta. Vendemmie regolari, maturazioni perfette, tannini scolpiti ma levigati. Cabernet sauvignon dominanti con grazia, sostenuti da merlot più incisivi. La 2021, fresca e meno generosa, ha spinto i produttori verso maggiore selezione e finezza. La 2022 (ancora in divenire) promette di seguire questa scia, con un frutto generoso ma mai pesante.



Il confronto con la Borgogna è inevitabile. Se il fascino della Côte d'Or resta intatto, Bordeaux ha conquistato un nuovo equilibrio tra costo e qualità. In un'epoca in cui il lusso si misura anche in bevibilità e coerenza, i bordolesi oggi sono più accessibili, almeno per chi cerca vini importanti senza rincorrere quotazioni speculative. *"Chi spende, vuole bere bene"*: sempre più spesso, questo desiderio trova risposta tra le etichette distribuite da Sarzi Amadè, confermandone il ruolo di ponte tra Italia e Bordeaux. Con 250 châteaux in catalogo, l'azienda milanese è un interlocutore importante. *"Siamo orgogliosi di essere leader in Italia nella distribuzione di grandi eccellenze bordolesi"* – commenta **Alessandro Sarzi Amadè** – *"E Bordeaux ha ritrovato slancio"*.

UN VIAGGIO TRA LE APPELLATION DI BORDEAUX

Pessac-Léognan e Graves: mineralità e precisione

Il viaggio comincia a Pessac-Léognan, dove i bianchi sfoggiano una freschezza senza compromessi. Il **Domaine de Chevalier Blanc 2019**, un blend di sauvignon (70%) e sémillon (30%), è un capolavoro di equilibrio: vibra di agrumi canditi, si avvolge in una vena iodata e si chiude con un finale persistente, segnato da una eleganza minerale.

Il più giovane **Château Haut Selve Blanc 2023**, con la sua predominanza di sauvignon, stupisce per linearità e precisione, offrendo note di fieno tagliente, pompelmo fresco e una sapidità che invita al secondo sorso.

Tra i rossi, il **Domaine de Chevalier 2017**, guidato dal cabernet sauvignon ma con una generosa quota di merlot, incarna l'anima classica della denominazione: tannini setosi si intrecciano a sfumature di tabacco e grafite, mentre una struttura impeccabile regala lunghezza e profondità.



Saint-Julien: l'eleganza senza tempo

Spostandosi a Saint-Julien, ci si immerge nell'eleganza di **Château Lagrange 2017**, che seduce con un bouquet di spezie dolci e mirtilli, avvolto da un tannino vellutato che lo rende già straordinariamente godibile. Ma è **Château Ducru Beaucaillou 2019**, celebrato per il suo trecentesimo millesimo, a lasciare il segno più profondo: potenza misurata, frutto scuro intenso, una scia di pepe nero e un finale che sembra non voler finire mai. Poco distante, **Château Beychevelle 2019** gioca su un registro più floreale, con accenni di violetta, liquirizia e un tocco di vaniglia, sostenuto da una beva dinamica e avvolgente.



Margaux: seduzione e raffinatezza

A Margaux, i vini respirano sensualità.

Château Giscours 2019 è un vortice di petali di rosa e frutti di bosco, con tannini carnosi che accarezzano il palato senza mai sopraffarlo.

Le annate più mature, come la 2014, dimostrano come il tempo possa esaltare la complessità senza sacrificare la freschezza: **Château Rauzan-Ségla 2014** mescola ribes, cuoio e un accenno di cedro, mentre **Château Palmer 2014** si presenta come seta liquida, con frutti di bosco, spezie dolci e una morbidezza che conquista già al primo sorso.

Da non dimenticare **Château Lascombes 2019**, moderno ma mai scontato, con il suo nitido fruttato, una struttura cesellata e un finale sorprendentemente salino.



Saint-Émilion: potenza e carattere

A Saint-Émilion, **Château Pavie 2019**, promosso nel 2022 a Premier Grand Cru Classé A, è un'esplosione controllata di opulenza e precisione: tannini levigati sostengono un frutto che oscilla tra prugna matura e spezie scure, in un gioco di equilibri perfetto.

Diverso ma ugualmente affascinante, **Château Figeac 2019**, con la sua equa suddivisione tra merlot, cabernet franc e cabernet sauvignon, punta su freschezza e verticalità, regalando note di menta, grafite e una tensione che lo rende ipnotico.

Particolarità a sé è **Château Mangot 2021**, dove il merlot domina e il 20% della massa affina in anfora: spezie esotiche, frutto succoso e un tannino a grana fine creano un sorso vibrante e memorabile.



Médoc & Pauillac: forza e nobiltà

Risalendo verso nord, Saint-Estèphe si presenta con **Château Montrose 2017**, espressione di una forza classica e austera ma mai aggressiva delle Terre du Médoc, dove potenza e struttura si fondono in un insieme muscolare ed elegante.

A Pauillac, accanto ai grandi nomi, spicca un 5ème Grand Cru Classé come **Château Lynch-Bages 2019**, diretto e fruttato, con una ciliegia matura che domina un finale lungo e avvolgente.

Ma è **Château Lafite Rothschild 2019** a ricordare, con la sua maestosità accessibile, perché questi vini sono leggenda: frutto purissimo, tannini setosi portatori di freschezza che donano vivacità a ogni sorso.



Sauternes: la dolce conclusione

Il viaggio si chiude in dolcezza, tra Sauternes e Barsac. **Château Rieussec 2019**, dominato dal sémillon, è un trionfo dorato di miele e zafferano, dove dolcezza e acidità danzano in perfetto equilibrio.

Più aromatico, **Château Coutet 2019** deve la sua vivacità a una maggiore presenza di sauvignon nel blend: agrumi canditi e una freschezza vibrante rinfrescano il palato, lasciando un'impressione di purezza e leggerezza.



Vinonews24.it, 21.04.2025, <https://vinonews24.it/2025/04/21/sarzi-amade-leleganza-senza-attesa-dei-bordeaux-di-oggi/>

