



Cartoline di un mondo che cambia

Complessità, longevità, ma anche piacevolezza fin da giovani: i grandi rossi oggi secondo Sarzi Amadè

DI IRENE FORNI

Prosegue il nostro viaggio per delineare lo stato dell'arte dei grandi vini rossi sul mercato tricolore in questo 2023 che si appresta a finire. E l'attenzione, quando si parla di fine wines non può prescindere da un'altra grande realtà dell'universo della distribuzione Horeca che proprio nella categoria in rosso vede una quota maggioritaria del proprio catalogo. Un'offerta capace d'includere 150 Château diversi e una selezione di Borgogna fortemente incentrata proprio sulle aziende "rossiste". Parliamo di Sarzi Amadè, realtà a conduzione familiare fondata nel 1966 da Nicola Sarzi Amadè, titolare con i figli Claudia e Alessandro. Un'attività, tra i pionieri nel settore, che ha saputo capire nel tempo come interpretare il mercato mettendo sempre al centro due fattori fondamentali: il gusto personale di chi guida e quello della sua clientela. Elementi che ritroviamo anche nella scelta di alcuni emblemi tra i grandi rossi protagonisti della vasta selezione del distributore milanese, insieme a tutte le caratteristiche che li rendono tali. "Complessità, longevità, ma anche piacevolezza fin da giovani: questi aspetti oggi concorrono a identificare un grande rosso", esordisce Alessandro Sarzi Amadè. "Si sono, infatti, accorciati molto i

tempi di consumo per alcune tipologie di vini importanti, tanto che ormai sono spesso bevuti fin troppo in anticipo". Una dinamica, quest'ultima, che ha influito sulle stesse dinamiche del mercato. "L'aspetto della longevità è passato in secondo piano ed è un peccato, soprattutto in casi come quello del Bordeaux, che io ritengo l'icona del rosso di qualità in assoluto". Profondità e ampiezza da un lato, dunque, ma oggi sempre più la ricerca di una spiccata bevibilità. "Come evidenzia il crescente successo di Pinot Nero, soprattutto dalla Borgogna, ma anche Nerello Mascalese dall'Etna, godibili fin da giovani", riprende Sarzi Amadè. "Una direzione su cui si sta indirizzando ora anche l'universo di Langa". Ma quale l'attuale temperatura del mercato dei fine wines in rosso in Italia? "In Italia, i grandi rossi francesi sono vini un po' di nicchia, destinati a una clientela capace di apprezzare e comprendere le straordinarie sfaccettature di Bordeaux e Borgogna. Poi si osserva una crescita nella considerazione degli appassionati di quelle che sono le eccellenze tricolori nel calice, tra Barolo ed Etna, Brunello e Chianti Classico. Sempre più anche a livello mondiale, proprio il Baro-

lo si è imposto, tra le zone di produzione, come il volto italiano simbolo quando si parla di grandi rossi, distaccando la Toscana: ovviamente fatta esclusione di quelle etichette icona che fanno classifica a sé". È proprio dall'eccellenza di Langa che partiamo per comprendere meglio la visione di un grande rosso secondo Sarzi Amadè. Tra le etichette di punta del catalogo, un fiero rappresentante del vino piemontese come il Barolo Docg Ravera Riserva Vigna Elena di Elvio Cogno. Prodotto solo nelle grandi annate, porta con sé una stilistica che non ha mai ceduto alle tendenze del mercato o a quelle del gusto. Un Barolo senza compromessi, per puristi, che ha mantenuto integra la sua identità di grande rosso, affermandosi come prodotto di assoluta eleganza, all'altezza della sua storia e della tradizione della denominazione. Di maestosa onestà, rispetta con meticolosa attenzione il savoir faire tramandato di generazione in generazione. Restando in Italia, ma facendo un lungo balzo da nord a sud, nella magica Sicilia si va sempre più imponendo un territorio che ha visto nel recente periodo una concreta crescita della qualità dei suoi prodotti, affermandosi come una tra le zone più ricercate oggi del panorama vitivinicolo italiano. Per una denominazione in ascesa proprio laddove si parli di grandi rossi identitari e inconfondibili: l'Etna. In zona, all'interno del portfolio Sarzi Amadè spicca una azienda la cui fama è simbolo della Sicilia del vino: Benanti. Il suo Etna Rosso Doc



Contrada Cavaliere nasce da Nerello Mascalese allevato a 900 metri s.l.m. Per un rosso etereo e armonico, grande interprete del territorio e di questa autoctona uva siciliana, che coniuga forza ed eleganza ad una piacevole acidità fruttata. Facendo, invece, tappa fuori dal Belpaese, la direzione obbligata è la culla indiscussa dei più pregiati fine wines in rosso: la Francia. Grande territorio celebre per la storica qualità enologica è Bordeaux. Nell'iconica patria del taglio bordolese troviamo i 45 ettari del Grand Enclos de Las Cases, che racchiude un terroir dalla grande complessità, capace di conferire a un rosso iconico la sua personalità unica. Cabernet Sauvignon completato da percentuali minoritarie, che variano di anno in anno, di Merlot e Cabernet Franc delineano i tratti del Grand Vin de Léoville Château Léoville Las Cases, avvolgente modello di un grande Saint-Julien, nonché una tra le più pregiate espressioni della Rive Gauche. A chiudere la rassegna in rosso firmata Sarzi Amadè per il mercato italiano la Borgogna della famiglia Latour, con un altro simbolo della produzione d'Oltralpe: il Château Corton Grancey Grand Cru. Un blend di cinque climats - Bressandes, Perrières, Grèves, Clos du Roi e Chaumes - le cui proporzioni variano a seconda dell'annata e per cui, dopo l'affinamento separato, solo le migliori botti sono scelte per concorrere all'assemblaggio finale. Per un Pinot Noir Grand Cru simbolo della vocata tradizione di questa terra, che nel calice si racconta in tutta la sua potenza e attraverso la setosità dei tannini. 

