Armagnac, Sarzi Amadè e Domaine Tariquet celebrano 40 anni di partnership

20240131094028sarzi-9e8b56e2

In una serata multisensoriale, a Milano a **The Doping Bar**, la degustazione di quattro etichette monovitigno di Bas-Armagnac Domaine Tariquet si è intrecciata con la musica jazz del maestro Sandro Cerino, polistrumentista e compositore di musica classica e jazz e arrangiatore di fama internazionale.

Così **l'importatore Sarzi Amadé** ha voluto porre l'attenzione su un distillato antico ma dalle grandi potenzialità, indicato da molte classifiche come uno dei distillati da tenere d'occhio nel 2024.

ALLE ORIGINI DELL'ARMAGNAC

Tutta la presentazione corre sul filo del terroir e del cépage, il vitigno. **Florence Boucheron**, export manager, ha presentato, *evidemment en francais,* la storia affascinante di un Domaine che dal 1683 si dedica alla produzione di Armagnac nella regione di Guascogna e che dal 1912 è proprieta? della famiglia Grassa.

La **zona dell'Armagnac è divisa in tre sottozone – Haut Armagnac, Armagnac Ténarèze e Bas Armagnac –** di cui, come ci ha tenuto a precisare Alessandro Sarzi Amade?, patron della casa distributrice milanese del Domaine, l'ultima è la più prestigiosa "*perché fatta di terreni sabbiosi, più vicini all'Oceano*".

Ogni varieta? di uva, proveniente esclusivamente dai vigneti del Domaine, è distillata in un tradizionale alambicco di rame per Armagnac, riscaldato a legna, e invecchiata nelle cantine centenarie in botti nuove di rovere francese a grana fine con tostatura leggera. Il colore che varia con l'invecchiamento è assolutamente naturale e rilasciato dai legni. **La filosofia della famiglia Grassa e ? quella di preservare la freschezza e il potenziale aromatico delle uve.**

“*La pazienza, il tempo che passa è la forza dell’Armagnac e poi la vicinanza alla terra, l’Armagnac rappresenta davvero il terroir”*, dice Boucheron.

I 4 ARMAGNAC IN DEGUSTAZIONE

Sono tutti monovitigno con invecchiamenti diversi e progressivi

10 anni Ugni blanc 100%, 49,5°

L’Ugni Blanc è vitigno più caratteristico dell’Armagnac e conferisce freschezza, delicatezza e giovinezza.Al naso si percepiscono note di burro e ananas tostato. Al palato caffe?, pane tostato e pepe di Cayenna. *Colonna sonora: Interpretazione di Cerino del tema della Primavera di Vivaldi in chiave jazz.*

18 anni Plant de Graisse 100%, 49,3°

Il Plant de Graisse è un rarissimo vitigno antico, che dopo la crisi filossera era stato per lo più rimpiazzato da vitigni diffusi in zona come il Colombe e dimenticato. È stato ripiantato dalla famiglia Grassa nel 2001: “è in grado di donare una grande finezza” secondo Boucheron rivela una stupefacente diversita? aromatica, sostenuta dalla grassezza tipica del vitigno e una grande persistenza al palato. Al naso note di buccia d'arancia, spezie, cacao amaro e liquirizia al palato. *Colonna sonora: Joseph Kosma / Jacques Prévert, Les feuilles morts.*

20 anni Baco 100%, 42°

Il Baco è un vitigno della zona ma raramente viene usato in purezza per l’Armagnac. “È un vitigno appassionante che dona struttura, corposità e profondità, adatto all’invecchiamento”. Al naso ricorda le spezie, il pepe e lo zenzero. Al palato e? caratterizzato da arancia amara e spezie. *Colonna sonora: Sandro Cerino, Ritmo speziato.*

25 anni Pure Folle Blanche 100%, 42°

È l’ultimo nato, una sfida per il lungo invecchiamento. Un vitigno prefilossera che ha rischiato l’estinzione perché, racconta Florence Boucheron, è “difficile, complesso, fragile, sensibile al gelo e alle malattie. Ma garantisce grande eleganza e finezza. Con i 25 anni si raggiunge un nuovo livello di maturità e rotondità, sono esaltate le note floreali e anche il pepe, ma in modo dolce”. La famiglia Grassa ci crede talmente tanto che ha vinificato a Pure Folle Blanche 25 ettari dei suoi 110 totali. Per dare un’idea, questo vitigno copre solo il 5% della produzione totale di Armagnac. Al naso: caramello

e aromi di pasticceria, frutti a nocciolo, frutta secca e spezie.Da degustare dopo i pasti, con un sigaro o del cioccolato amaro. *Colonna sonora: Duke Ellington, In a Sentimental Mood.*

CHI E' SARZI AMADE'

Da 40 anni importatore di Domaine Tariquet, dal 1966 Sarzi Amade? e attiva nella distribuzione di grandi vini e distillati su tutto il territorio nazionale. Una realta? familiare nata dalla passione di Nicola Sarzi Amade?, affiancato sin dal principio dalla moglie Gabriella.

Dopo avere operato su scala regionale con prodotti vinicoli made in Italy, Nicola inizia a viaggiare in Francia dove, racconta il figlio Alessandro, inizia a visitare cantine ed enoteche e a prendere contatti diretti con i vignerons. **Oggi sono quasi 400 le cantine selezionate in tutto il mondo, con la Francia al primo posto, seguita da Portogallo, Germania, Stati Uniti e Spagna**.

Tra le collaborazioni in atto ci sono in Italia Aldo Conterno e Benanti, in Francia quasi 250 cantine tra cui Petrus, Cha?teau D'Yquem, Domaine Armand Rousseau, Domaine Leflaive e Domaine Comte de Vogu?e?, in Portogallo varie tipologie di Porto e produttori di acquavite e distillati come Cognac, Bas Armagnac, Calvados, Rum caraibici e Whisky scozzesi.

Oggi alla guida della societa? ci sono i figli di Nicola e Gabriella, Claudia e Alessandro.L'headquarter distributivo, con un'estensione di piu? di 2000 metri quadrati, è nel centro di Milano e garantisce alle oltre 600.000 bottiglie conservate una temperatura ideale costantemente monitorata.