



***Dai vigneti alla tavola una lunga storia che nasce in Veneto,
passa dalla Toscana, torna tra le montagne bellunesi.
Il sapore dell'amicizia nella ricetta de La Locanda Tana de 'l Ors in
abbinamento al Farnito Cabernet Sauvignon Carpineto***

"Abbiamo racchiuso l'emozione e l'ebbrezza di un buon vino e di un buon piatto, la gioia di ritrovarli insieme e condividerli in un abbinamento simbolo di una lontana amicizia e di un'affinità tra i frutti della terra, le persone, i luoghi", racconta **Caterina Sacchet, enologa e produttrice** con **Antonio Mario Zaccheo**, della **CARPINETO Grandi Vini di Toscana**.

I luoghi sono quelli della **Val Zoldana** nel bellunese, un territorio d'eccellenza ambientale e paesaggistica ma anche gastronomica, un territorio segnato dalla maestosa presenza delle Dolomiti.

Le persone sono suo padre, **Giovanni Carlo Sacchet**, fondatore con Zaccheo alla fine degli anni Sessanta della **Carpineto**, oggi blasonata azienda toscana firma dei grandi rossi, tuttora delle due famiglie amiche, e i **fratelli Votta, Alessandro e Fabrizio**, patron del ristorante **La Tana de 'l Ors** di Val di Zoldo con lo **chef Nicola Campus**. **Enologo per vocazione Giovanni Carlo Sacchet**, innamorato della Toscana ma **originario proprio di questa terra, Castellavazzo a due passi da Longarone**.

La Tana, un ristorante di montagna, anzi una casa di montagna, culla di un'accoglienza tipica di qui, calda e sincera, garbata ed intima, che Sacchet amava molto e frequentava nelle sue frequenti fughe dalla Toscana per raggiungere la montagna.

"Già perché il legame con la sua terra - ricorda Caterina - è sempre stato molto intenso, tanto da trasmetterlo fortissimo anche a noi figlie che invece siamo nate in Toscana. Io e mia

sorella continuiamo sempre a frequentare quei posti, appena possiamo scappiamo su, soprattutto in Valzoldana. **Io più volte ho pensato che la mia vita un giorno potrà essere proprio in montagna."**

Passeggiate, trekking sulle cime, più spesso sciate, finivano tutte a tavola per Giancarlo Sacchet, e molto spesso proprio a La Tana. E poi era un lungo chiacchiere degustando i vini in abbinamento, vini del territorio che amava molto, lui diplomatosi enologo alla scuola di enologia di Conegliano. Ma anche i vini fatti da lui, che nel 1994 conquistò il titolo di miglior enologo dell'anno di IWSC, per i quali Alessandro e Fabrizio, ma soprattutto lo chef, anche sommelier, hanno sempre avuto una passione. Tanto da averne parecchi in Carta e tanto per lo chef da essere anche privatamente un collezionista con una cantinetta Carpineto ben fornita dei migliori rossi e in diverse annate.

E allora proprio da questa lontana affinità di gusti, condivisione di ricordi e sempre forte passione per la montagna più vera, fuori dai circuiti di massa, è nata l'idea di provare una ricetta e un abbinamento d'elezione da realizzare oggi. **Una sintesi felice di materie prime eccellenti esclusivamente del territorio in un'ottica di cucina sostenibile in sintonia con anche un turismo sostenibile e dalla forte identità, e un vino scelto in una ricercata produzione limitata, annoverato spesso tra i capolavori enoici.**

Il Farnito Cabernet Sauvignon 2015. Una splendida annata la 2015, che ha dato origine a un vino di grande qualità ed armonia, di ottima struttura. Il colore è rosso rubino; il profumo netto e intenso, con sensazioni complesse di spezie, vaniglia e marasca. Al gusto è pieno, ricco e persistente, di notevole struttura ed eleganza.

Un'etichetta, quella del Farnito Cabernet Sauvignon, entrata nel 1998 nella lista dei magnifici Top 100 al mondo di Wine Spectator. Un nome, il Farnito, ripreso proprio da farnia, quel tipo di quercia di cui le tenute di *Carpineto*, azienda totalmente green, sono fitte.

Il piatto è **Medaglioni di cervo alle prugne, flan di polenta e porcini arrosto** e prevede anche per la riduzione al vino l'utilizzo del Rosso di Montepulciano di *Carpineto*, un vino semplice e di pronta beva, floreale e fruttato, succoso e fresco.

L'abbinamento è stato studiato attentamente prima di essere presentato. "Un abbinamento che risulta magistrale, al gusto è uno straordinario rilanciarsi tra i due con il vino che con il gusto speziato esalta il sapore della selvaggina e riprende le note di frutta matura delle prugne. Suntuoso il finale al quale il *Farnito Carpineto* dona lunga, gioiosa memoria.

Il tutto non poteva essere più riuscito!" - affermano entusiasti **Nicola Campus**, chef sommelier, e **Caterina Sacchet** che hanno provato in anteprima l'abbinamento.

Insomma un'esperienza enogastronomica molto riuscita, ma anche qualcosa di più.

I fili di una storia da riallacciare, un omaggio al senso di appartenenza a quei luoghi, ad una profonda amicizia. **Una sosta del gusto per una tavola che vale un viaggio in Val Zoldana!**



Fondata in Chianti Classico nel 1967 dalle famiglie Sacchet e Zaccheo, *CARPINETO*, tuttora gestita dalle due famiglie, coltiva in modo sostenibile e neutrale all'impronta del carbonio 500 ettari di terreni di proprietà suddivisi tra 5 tenute nelle zone storiche della Toscana vitivinicola: Chianti Classico, Vino Nobile di Montepulciano, Brunello di Montalcino, Alto Valdarno e Maremma. Esporta oltre 70 Paesi nel mondo.

Nella tenuta di Montepulciano negli ultimi vent'anni si è assistito e si assiste alle operazioni più vivaci di rinnovo e reimpianto: nell'arco dei prossimi 5 anni 15 nuovi HA, a varietà rosse: Sangiovese e Canaiolo.

Qui anche il più esteso vigneto contiguo ad alta densità d'Italia: oltre 80 ettari, con 8500 piante per ettaro.

www.carpineto.com