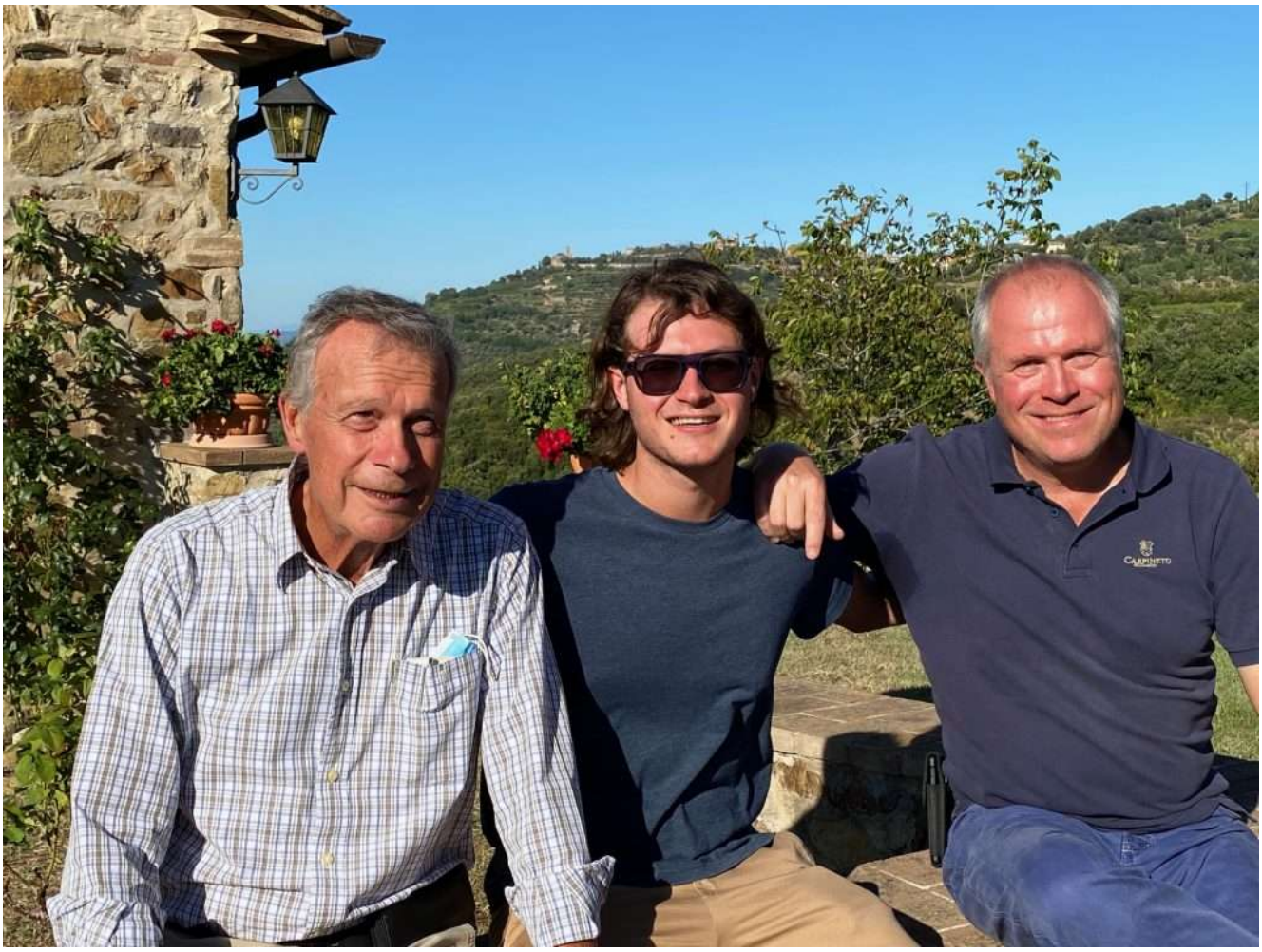
Carpineto, le persone oltre i grandi vini ed i numeri da record

scritto da Claudia Meo | 15 Settembre 2020



Certamente difficile, parlando di Carpineto, non mettere in primo piano i suoi grandi numeri: 5 tenute (Dudda, Gaville, Gavorrano, Montepulciano e Montalcino), 3 docg (Chianti Classico, Nobile di Montepulciano e Brunello di Montalcino), 1 doc (Maremma), una proprietà di 500 ettari, di cui oltre 200 a vigneto, tra i quali il più grande vigneto ad alta densità d'Italia (gli oltre 80 ettari nell'Appodiato di Montepulciano), oltre 3 milioni di bottiglie prodotte, circa 30 etichette, più di 70 Paesi esteri … indiscutibilmente numeri da leader, raggiunti in circa 50 anni di scelte giuste e duro lavoro.

Uno di quei virtuosi casi italiani in cui quantità non va in conflitto con qualità: dalle etichette del Brunello di Montalcino 2015 e del Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2010, 2011, 2013, entrate nel TOP della qualità mondiale, a tutta la imponente e diversificata gamma di rossi (principalmente) che sono, per vocazione, in grado di esaltare la superlativa cucina toscana, ma anche di varcare a testa alta i confini nazionali. Grande parte della produzione della cantina prende infatti il largo verso i mercati esteri, in direzione Canada, Germania, Svizzera, Stati Uniti, Australia, Regno Unito e molti altri.

Ed è proprio Antonio Michael Zaccheo, export manager dell'azienda, a raccontarci come si sta affrontando questo momento critico per il comparto vinicolo (e non solo). Se da un lato si è naturalmente subìto lo stop della ristorazione, su alcuni fronti esteri, come in alcuni Paesi scandinavi ed in Canada, il consumatore, similmente a ciò che ha fatto in Italia, ha continuato a bere bene, tant'è che alcune etichette hanno visto addirittura incrementare le vendite. Permane naturalmente, in generale, una situazione di criticità con la quale occorre continuare a fare i conti.

Tornando al vino, a stupire è la ricchezza dell'offerta della cantina, con vini sempre all'insegna della qualità, ciascuno secondo la propria "mission": qualche esempio, in ordine di apparizione in questa visita …
Il Brut Rosè, perfetto per scaldare l'atmosfera ed entrare subito in un sano clima di convivialità, informale e piacevolmente rilassata, proprio come è stato il nostro incontro con Antonio e la sua famiglia: e non dimentichiamoci che Carpineto è stata la prima cantina a fare spumante nel Chianti Classico! Il Nobile di Montepulciano Riserva, che ha dato il suo meglio in abbinamento ad un carrè di agnello in crosta di pane ed erbe aromatiche. Il Farnito, Vin Santo del Chianti, per chiudere con dolcezza una serata che si è ben presto trasformata in un tirar tardi tra amici.

Il Dogajolo Toscano è invece protagonista, in tutte le sue declinazioni, di una degustazione di formaggi del Caseificio Cugusi. A partire dal Dogajolo Bianco, al Rosato, fino al Dogajolo Rosso, quest'ultimo un giovane "Super Tuscan" a tutti gli effetti, in un crescente abbinamento, suggerito dallo stesso Antonio, a partire dal formaggio fresco, ai semistagionati, e via via ai più "maturi", dallo stagionato al pepe nero fino alle vette del Pecorino di Pienza Gran Riserva, stagionato per 18 mesi su tavole di abete.

Indubbiamente, però, le vette enoiche le abbiamo raggiunte nella tenuta di Montalcino, acquistata nel 1997, con la verticale di Brunello guidata da Antonio Mario, papà di Antonio Michael. Tre le annate degustate, tra le più prestigiose degli ultimi anni, la 2015, la 2012, la 2010: fuori dubbio la forza e il carattere dimostrato nel bicchiere da questo Sangiovese Grosso. Nell'Empireo qui ci si sente davvero, a partire dal nome del vigneto da cui si produce il Riserva, che senza mezzi termini è stato chiamato Paradiso: un'oasi di montagna, siamo quasi a 600 mt, con escursione termica importante e tutte le implicazioni di una viticoltura in quota. Nel bicchiere la sensazione, condivisa dal produttore, è che tra le altre l'annata 2015 custodisca un potenziale davvero importante …

A chiudere questo week end, la famiglia Zaccheo, le tre generazioni al completo, ci ha regalato un'altra serata: il Chianti Classico Riserva e Gran Riserva, oltre che il Farnito Cabernet Sauvignon (il "Super Tuscan" della scuderia), l'hanno fatta da padrone in abbinamento con sua maestà la Chianina … definirla bistecca ci sembra che non renda merito …, facendoci vivere il battesimo del fuoco: quanti di noi sapevano che per cuocere bene la Chianina, tra i vari trucchi, c'è anche quello di metterla per breve tempo in verticale, in equilibrio sull'osso, affinchè l'osso scaldi (ma senza cuocere!) anche l'interno della carne?

Potremmo andare avanti, parlando dei prestigiosi numeri della

cantina, descrivendo i vini che abbiamo avuto la fortuna di degustare, e condividendo le esperienze davvero uniche che ci sono state regalate … ma non renderemmo merito a ciò che ha reso questa visita davvero memorabile, vale a dire la grande empatia e la spontaneità dei nostri ospiti nel coinvolgere l'interlocutore e metterlo a suo agio, condividendo storie, sogni e voglia di sperimentare.

L'istantanea che portiamo a casa non è fatta di numeri e di etichette, ma è quella di un abbraccio intergenerazionale fatto di armonia e di rispetto reciproco.
Tre generazioni, tre grandi personalità, dal più giovane Anton Robert, del quale abbiamo appreso il grande rigore nell'apprendere, a partire dalla terra, tutto ciò che è necessario per saper condurre una grande azienda; ad Antonio Michael, che ha fatto gli onori di casa, accompagnandoci alla scoperta delle tenute, spiegandoci la "vision" dell'azienda, mettendoci a parte di tanta storia imprenditoriale e dando simbolicamente inizio alla vendemmia insieme a noi; ad Antonio Mario, che ci ha accolto a Montalcino, ci ha fatto sognare condividendo con noi il sacro fuoco che cinquant'anni fa lo ha portato ad immaginare e realizzare nel tempo, con l'amico e socio Giancarlo Sacchet, una produzione toscana di elevata qualità, divenendone una delle realtà più significative e che ci ha svelato, a partire dal bicchiere, i segreti del Brunello.
In conclusione, abbiamo ricevuto una ospitalità degna, al contempo, del più illustre ambasciatore e del migliore amico; ruoli, entrambi, che saremo onorati di ricoprire, d'ora in avanti, nell'attesa, speriamo breve, del prossimo incontro…