

TERRINA DI POLPO
CON PESTO*pag. 81*

TUA RITA *Toscana*

VITIGNI INTERNAZIONALI
IN CUI SI FONDONO IL MARE,
IL BOSCO E LA PINETA LOCALI

Complice in questo caso è il terroir benedetto dal mare della costa toscana, meno pontificata dell'entroterra della regione, ma comunque intrisa di incredibile fascino e storia. Ne sono esempio le sterminate spiagge, le pinete, i parchi archeologici e gli antichi borghi. Proprio come Suvereto, in provincia di Livorno, un pugno di case arroccate,

animate da ristoranti tipici dove si gustano paradisiache pappardelle al cinghiale, succulenti tortelli di magro al ragù di carne e ovviamente il cacciucco. In località Notri, si trova Tua Rita, un atelier di vitigni internazionali, ambasciatrice del saper fare italiano nel mondo. A conduzione familiare, con un approccio al mercato lungimirante che le consente di essere sempre un passo avanti, oltre a rossi di altissimo profilo (basta citare il Redigaffi) ha un'eccellente produzione di bianchi. Simena Bisti (figlia dei fondatori dell'azienda, Rita e Virgilio), il marito Stefano Frascolla e il figlio Giovanni (in foto, da sinistra, Simena, Stefano, Giovanni e Rita) sapranno suggerire senza ombra di dubbio gli indirizzi migliori. Oltre a farvi assaggiare in cantina i loro vini. Le degustazioni proposte sono quattro ma, in armonia con la natura prorompente del luogo, il consiglio è optare per Tua Rita Wild & Chic: un'esperienza per massimo sei persone che inizia in sala degustazione e cantina, prosegue all'aperto a bordo di una Jeep e termina con un pic nic tra i filari (info: tuarita.it, tel. 0565 829237).



La bottiglia

C'È CORRISPONDENZA TRA NASO-PALATO NEL VERMENTINO PERLATO DEL BOSCO SU CUI SVETTANO TIGLIO E MELA VERDE. IDEALE TRA 8 E 10°.

L'abbinamento

UN SORSO FRESCO PER PESCE AL VAPORE O ALLA GRIGLIA. PIACEVOLE IN CONTRASTO CON LA MUSCOLOSITÀ DEL NOSTRO POLPO.

dovrà essere troppo ampio, poiché questi vini, soprattutto se giovani, non hanno bisogno di ossigenazione. Perfetti i cosiddetti tulipani, mentre nel caso di bianchi o rosati più strutturati, l'ideale sarà ricorrere ai renani. Infine, se avrete il privilegio di poter degustare diverse tipologie di vino, partite sempre dalla più "facile". In cantina, naturalmente, saranno gli stessi produttori a prendervi per mano e a guidarvi in un viaggio in cui il vino

è sì attore, ma anche pretesto per guardarsi attorno, per abbracciare culture e tradizioni non solo enologiche. Se per esempio vi trovate in Toscana, presso l'azienda vinicola Tua Rita, girando per i ristoranti della costa livornese (c'è solo l'imbarazzo della scelta), scoprirete anche come si prepara il vero cacciucco, quello con 5C. A Borgo Conventi i bianchi raffinati del Collio e dell'Isonzo accompagnati al frico, goloso formaggio fuso con patate,

segue >