



comunicazione

la Repubblica

IL GUSTO

Ostriche e vino rosso: Bolgheri riscrive le regole dell'abbinamento a tavola

di Lara Loreti



▲ I fratelli Zazzeri con i gemelli Roberto (sommelier) e Giovanni (maitre) Vanni (foto @Bruno Bruchi)

Il rinomato blend della costa toscana si rinnova ed esplora nuovi sapori, dalle verdure grigliate ai primi di mare fino al pesce al forno. E c'è chi osa accompagnandolo ai crudi. Andrea Zazzeri: "Nessun limite rigido al gusto". Cinzia Merli (Le Macchiole): "Un vino che guarda al futuro"

20 NOVEMBRE 2024 ALLE 06:00

🕒 5 MINUTI DI LETTURA

“Non c'è nulla di più terribile dell'immaginazione senza gusto”, diceva Goethe. Ma anche del gusto senza immaginazione. Perché, se c'è una cosa che nessun gourmand dovrebbe fare è imprigionare i sapori in una torre fatta di regole rigide e priva di fantasia. Soprattutto quando nel calice c'è un gran rosso, contemporaneo ed elegante, che nasce in una delle denominazioni di maggior successo del mondo: Bolgheri. Negli ultimi tempi, complici il riscaldamento globale e l'esigenza sempre maggiore di gustare pasti raffinati, ma non pesanti né troppo lunghi, il super rosso della Costa degli Etruschi è molto evoluto non solo nello stile, orientato a finezza e bevibilità, ma anche negli abbinamenti. Laddove fino a qualche anno fa era difficile non immaginarlo accanto a carne alla griglia, cinghiale o al limite a una zuppa di pesce al pomodoro, oggi l'orizzonte del pairing è più ampio e intrigante.



▲ Il romantico panorama de La Pineta a Marina di Bibbona (Livorno)

Insalate, verdure alla griglia, frattaglie di mare e pesci al forno, risotti marinari, formaggi, pizza. Il Bolgheri Superiore cambia pelle. Prova ne è il trend imboccato dalle grandi cantine del territorio che, in occasione dell'ultima edizione di Bolgheri Divino, si sono sbizzarrite organizzando abbinamenti speciali, dal barbecue anche vegetale di Ornellaia alla pizza del maestro Francesco Martucci, ingaggiato da Orma di Antonio Moretti Cuseri, fino alla stessa Cena dei Mille, evento clou delle anteprime, dove nel menù spiccavano piatti quali Crema fresca di piselli con erbe e briciole di pane e Ombrina alla Bolgherese.

Testimone e pioniera di questa gustosa tendenza è la famiglia Zazzeri de La Pineta, lo stellato sul mare di Marina di Bibbona (Livorno), a due passi da Bolgheri. Non a caso da qualche anno il locale ha l'abitudine di proporre ai clienti i migliori rossi del territorio al calice, a partire dai classici Guidalberto, Serre Nuove e Paleo. "Da noi, da sempre, il Bolgheri Superiore va a braccetto con il cacciucco o con la triglia alla livornese, piatti "salsosi", dove il pomodoro è protagonista - dice **Andrea Zazzeri**, che gestisce il ristorante col fratello Daniele - Ma grazie alla visione all'avanguardia di mio padre, siamo sempre andati oltre. E oggi nel menù degustazione abbiamo un piatto nuovo che va proprio in questa direzione: tonno alla griglia accompagnato da una salsa demi-glace fatta con le ossa del vitello e da un purè di patate e foglie di scalogno arrosto, poi passate in aceto di vino bianco di Bolgheri per conferire una parte acida. Con il Bolgheri Superiore



comunicazione

ha una resa perfetta, soprattutto con bottiglie che hanno già 3-4 anni. Un altro pairing ideale è con il nostro scorfano al forno con cipolla rossa, pomodori e olive”. Eredi del genio di Luciano Zazzeri, scomparso 5 anni fa, i fratelli Andrea e Daniele mostrano una naturale predisposizione alle novità. Ed ecco allora spuntare fegati di rombo o di rana pescatrice “cotti alla griglia e ripassati nel forno, con le melanzane grigliate”. A proposito di piatti innovativi: “Qualche anno fa, al festival Cheese a Bra, mio padre propose una melanzana frita, con cioccolato fondente fuso e fegato di rombo, accompagnato da un Bolgheri Superiore - racconta Andrea - Un successo pazzesco”.