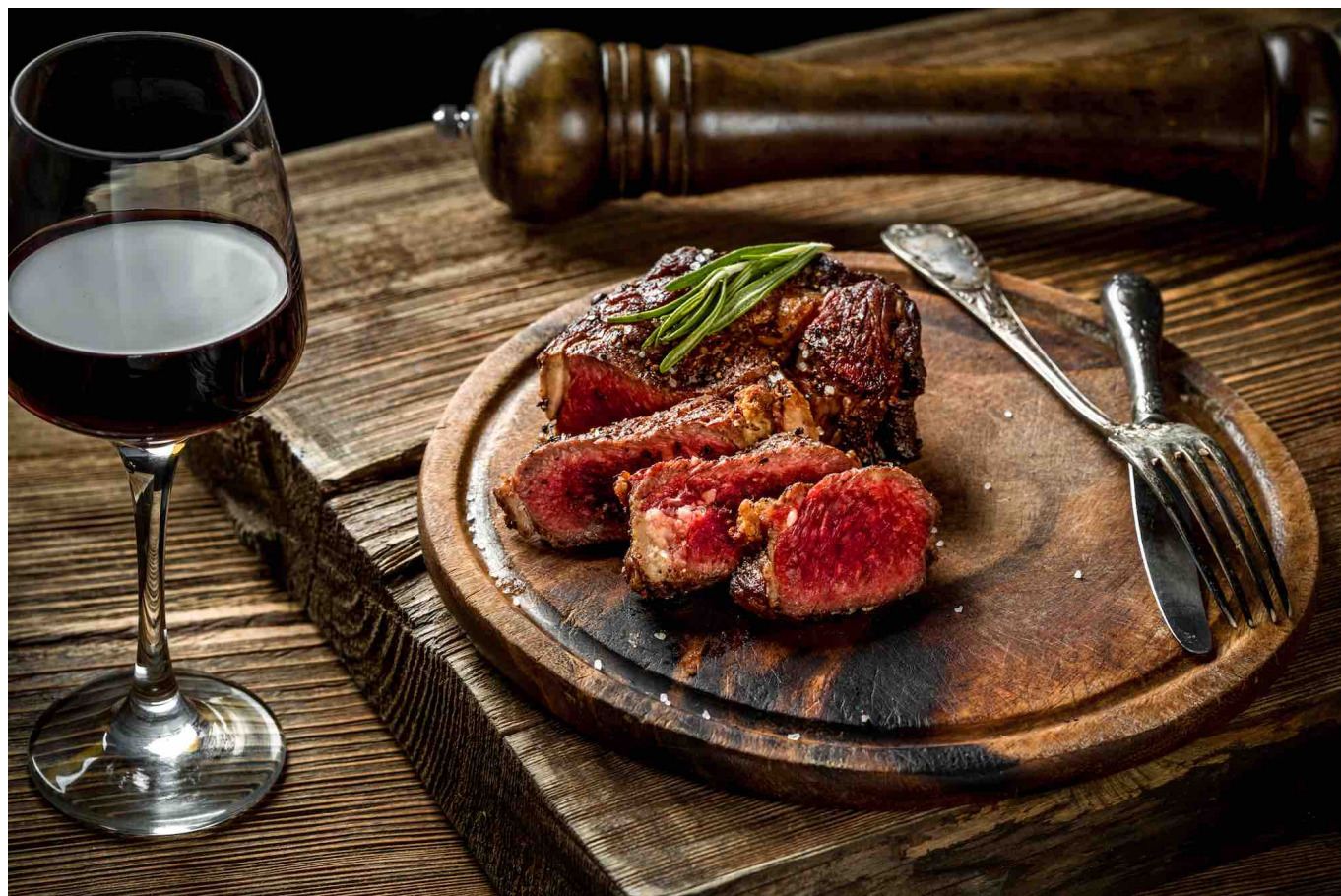


I MIGLIORI VINI TOSCANI DA ABBINARE ALLA FIORENTINA



Regina indiscussa della griglia, in Toscana la bistecca alla fiorentina è un piatto quasi sacro. Ma qual è il vino giusto da abbinarvi? Seguiteci nella nostra selezione dei 5 migliori vini toscani da potervi abbinare

1/4 L'origine e il discusso etimo della bistecca alla fiorentina

I migliori vini toscani da abbinare alla Bistecca alla Fiorentina, il mito

Vanto e orgoglio di ogni toscano Doc, la bistecca alla fiorentina è un piatto dalle origini non chiare. Secondo alcuni è strettamente legata alla festa di San Lorenzo che si celebra a Firenze il 10 di Agosto. In epoca medicea era uso che le famiglie più ricche offrissero a tutta la popolazione grandi quantità di carne alla

brace.

In quel periodo Firenze era frequentata da commercianti e nobili provenienti da tutta Europa e dunque degli ospiti inglesi avrebbero chiamato la carne alla brace 'beef steak', poi divenuto per traslitterazione bistecca. Secondo altri è arrivata sulle nostre tavole solo nell'800, comunque per mano degli inglesi, ed insieme al roast-beef sarebbe entrato a pieno titolo nella nostra tradizione culinaria. Chissà com'è andata, ma ciò che è certo è che oggi la bistecca alla fiorentina in Toscana è la Regina indiscussa della griglia.

[Vini rossi toscani: il decalogo per scegliere la giusta bottiglia](#)



L'identikit della bottiglia giusta per accompagnare la fiorentina

Per un piatto tanto trionfale è quanto mai importante azzeccare l'abbinamento con il vino. Certo, la scelta dovrà necessariamente cadere su un vino rosso a combinare alla perfezione i suoi tannini e le proteine della carne che riducono l'astringenza tannica. E per una questione di continuità, dove l'abbinamento migliore è tra prodotti regionali, il vino dovrà essere toscano. Ciò detto, sono molti gli aspetti da considerare prima di individuare la bottiglia giusta, a partire dal tipo di cottura.

Come si cucina la bistecca alla fiorentina: scopriilo a pagina 2