

5 VINI ROSSI TOSCANI PER 5 PIATTI DELLA TRADIZIONE



Viaggio enogastronomico, alla scoperta dei migliori vini toscani da abbinare a piatti di carne, consigli per scegliere la migliore bottiglia in base al tipo di carne, al taglio e alla cottura.

I migliori vini toscani da abbinare ai piatti di carne

Toscana che vai, **magia che trovi**. Decidere dove posare sguardo e tempo libero non è così banale tanti sono i **luoghi incantati** che rendono questa regione particolarmente struggente.



5 dei migliori vini toscani per 5 zone dell'entroterra

Esclusa la fascia costiera, la **tradizione enogastronomica toscana** si basa prettamente su ingredienti molto 'terreni' dove i **piatti di carne** emergono come protagonisti indiscussi. E se è vero che in questo senso la **Toscana** fa automaticamente rima con **bistecca** e **cinghiale**, è vero anche che la nostra tradizione ha **molto più di questo** da offrire.

Dalla **cacciagione** all'**agnello**, dal **maiale** semi-brado alle **anatre**: mettere insieme una **cena a base di carne** in Toscana, non c'è che da divertirsi. Così come allo scegliere la **giusta bottiglia di vino** che meglio ne esalti caratteristiche e tipicità. Ispirati dall'**atmosfera vacanziera**, in questo articolo abbiamo deciso di farvi sognare attraversando il **territorio collinare e montuoso dell'entroterra**: 5 macroaree associate a **5 dei migliori vini toscani** per accompagnare piatti di carne.

Postilla: quanto segue è ad alto potere di solleticamento papille gustative. **Evitarne la lettura se molto affamati.**



Il Sangiovese del Casentino e il cacciucco di terra

Iniziamo con una **splendida valle lussureggiante** decisamente fuori dagli itinerari più battuti ma conosciuta dagli amanti del bello: il **Casentino**. Sede di **foreste incantate ed eremi suggestivi**, la **tradizione enogastronomica** è più variegata di quanto non si creda, caratterizzata da tantissimi **prodotti tipici locali**.

Vino del Casentino: DOCG Chianti Colli Aretini

Da un punto di vista vitivinicolo parte del territorio ricade nella **DOCG Chianti Colli Aretini**, e molte sono le IGT dove il **Sangiovese** viene assemblato in percentuali maggiori rispetto al **Chianti** e ai vitigni internazionali.

La scottiglia casentinese o cacciucco di terra

Si tratta dei **migliori vini toscani** da abbinare ai **piatti di carne** della golosa **cucina tipica casentinese** della quale scegliamo un piatto su tutti a rappresentarla: la **scottiglia**, da qualcuno chiamata anche **cacciucco di terra**.

Si tratta in effetti di un piatto nel concetto e nell'aspetto **simile alla zuppa di pesce livornese** ma specularlo negli ingredienti: **stufato** per ore in tegami di coccio con **pomodoro, vino rosso**, battuto ed erbe aromatiche, si ottiene assemblando **tagli di carni delle più disparate**.

Piatto antichissimo risalente secondo alcuni all'**epoca etrusca**, veniva preparato nella **campagna toscana** dai contadini dei latifondi che avevano diritto alle **parti meno nobili della carne** e che con quello che avevano a disposizione realizzavano un piatto unico, oggi ricercatissimo.

Pezzi di coniglio, maiale, agnello, pollo, tacchino e vitello venivano **scottate per ore** - e da qui il suo nome - in **tegami di coccio** per poi servirla su **fette di pane raffermo**. Si può aggiungere anche piccione e cinghiale, ottenendo un piatto ancora più deciso nel gusto.

Il vino giusto per la scottiglia

Ma quale **bottiglia di vino toscano** scegliere per un piatto di carne così elaborato? Da escludersi sicuramente i **vini rossi da pronta beva**: una pietanza così complessa per via della **lunga cottura**, succulenza e **varietà di sapori** necessita di un **vino** che lasci sì il palato fresco e pulito, ma che abbia la stessa forza del piatto.

L'**Azienda il Sosso** produce vini nei pressi di **Lucignano** e sposa i principi della lotta integrata. Uno dei suoi rossi a base **Sangiovese** è perfetto per questa ricetta, soprattutto l'IGT a base **Sangiovese, Merlot e Cabernet** affinati in legno.



Pinot Nero e salumi della Garfagnana

Dalla **provincia di Arezzo** ci spostiamo in quella lucchese: più austera del Casentino, la **Garfagnana** si trova tra l'**Appennino Tosco-Emiliano** e le **Alpi Apuane**. Terra impervia di **antiche tradizioni contadine**, i piatti tipici della Garfagnana ne rispecchiano le **umili origini** mentre le sue gesta come **zona vocata alla vite** si sono appena cominciate a narrare.

Pinot Nero, il vitigno della Lucchesia

Uno dei vitigni più rappresentativi della Lucchesia è indiscutibilmente il **Pinot Nero** che qui come altrove in Toscana ha trovato **condizioni simili terra di origine**, la Borgogna. Ne nascono **vini eleganti e fini**, intriganti e speziati, non troppo austeri nei tannini e **freschi in bocca**. Una sfida lanciata negli **Anni '80** da pochi viticoltori visionari e vinta a mani basse. Nessuno ci avrebbe scommesso, ma la follia ha prevalso. In fondo, come diceva il filosofo **Bertrand Russel**: "*L'equilibrio tranquillizza, ma la pazzia è molto più interessante*". Per nostra fortuna aggiungeremmo.

Al **Pinot Nero** abbineremmo un **tagliere di salumi tipici della Garfagnana** che d'estate in particolare, frescheggiando all'ombra di un castagno, servito magari con un bel **pomodoro condito** e del **pane fragrante**, può costituire una **cena light sfiziosissima**.

Quali piatti di carne della Garfagnana accompagnare al Pinot Nero

Tra i **piatti di carne tipici della Garfagnana** inoltre, vi consigliamo *in primis* il **Manzo di pozza**. A metà strada tra un carpaccio e una bresaola, maturato in vasche di pietra per un mese sotto salamoia ed erbe aromatiche di montagna, è molto profumato e saporito.

In secondo luogo la **Mondiola**, ancora più pregiata: **salame morbido a grana grossa** dove l'impasto viene miscelato con sale, pepe, spezie locali e chiodi di garofano. Viene insaccato a **formare una U** e chiuso ponendo al centro una **foglia di alloro**.

Infine il **Prosciutto bazzone**, così chiamato perché il suo profilo ricorda un mento sporgente, ottenuto dagli **autoctoni maiali dal mantello grigio** e allevati allo stato semi brado, particolarmente magro e saporito.

Un'azienda per il Pinot Nero della Lucchesia

L'**Azienda Biodinamica Podere Còncori** a Galliciano produce tra le altre bottiglie un **Pinot Nero equilibrato e fine** con qualche nota più ombrosa, a rispecchiare pienamente il territorio e la cui **speziatura e freschezza** troveranno il loro senso nella **croccantezza e succulenza** degli insaccati.



Pomino Doc e tortelli mugellani

Estesa valle a nord est di Firenze, il **Mugello** è sede di importanti **denominazioni di origine** ed i suoi vini sono di indiscussa qualità. Meno nota ai più ma degna della vostra attenzione è la **Pomino DOC**, dove tra i **vini rossi** è possibile degustare interessanti assemblaggi di **uve locali ed internazionali**.

In particolare la **Pomino rosso DOC a base Sangiovese** e vitigni francesi è uno dei **migliori vini toscani** che ci viene in mente pensando al piatto icona di questo fazzoletto di terra, ultima contrafforte prima dell'Appennino.

Terra di confine infatti **tra Toscana ed Emilia Romagna**, prende in qualche modo il meglio da entrambe le regioni regalando **piccoli tesori culinari**, come i leggendari **tortelli mugellani**.

I tortelli del Mugello

Il **tortello** è presente nella cucina toscana e romagnola ormai da secoli, tanto che nel 1400 **Luigi Pulci**, poeta alla corte di **Lorenzo il Magnifico**, lo decanta con queste parole: *"ma soprattutto nel buon vino ho fede, credo che sia salvo chi gli crede, credo nella torta e nel tortello, l'uno è la madre e l'altro il suo figlio"*.

Originariamente **ripieni di castagne**, nel tempo il ripieno è stato **sostituito da patate, aglio, parmigiano, noce moscata e prezzemolo** e non è raro trovarne versioni con aggiunta di una punta di **pomodoro**. Per quanto riguarda la loro forma si tratta di **ravioli un po' più grossi**, normalmente quadrati e dal bordo zigrinato.

Venendo al **condimento**, sono da gustarsi indubbiamente con un **sugo di carne** che può andare dal classico ragù, al sugo di anatra arrosto, a quello di cinghiale.

Un'azienda per il Pomino DOC

Trai migliori vini toscani per accompagnare questo primo piatto, come dicevamo, il **Pomino DOC rosso** è perfetto, perché floreale e di medio corpo. Se avete in programma una gita fuori porta o se state trascorrendo l'estate al fresco del **Mugello**, fate un salto a **Selvapiana**, azienda biologica storica dall'antico fascino, dove assaggiare il loro **Pomino DOC** affinato per **6 mesi in botti di rovere**.



Il Montecucco dell'Amiata e il Buglione d'agnello

E siamo a questo punto **tra Siena e Grosseto**, tra la **Val d'Orcia** e la **Bassa Maremma**, in una zona tutta particolare. Si staglia infatti all'orizzonte, quasi a fare da bussola per i viandanti, il **Monte Amiata**, vet-

ta di 1.738 m dalla **forma conica** a testimonianza della sua origine vulcanica. Ricca nemmeno a dirlo di **luoghi di interesse storico culturale**, è altresì impossibile non imbattersi nei **migliori vini toscani** per accompagnare **piatti di carne molto saporiti**.

Il Montecucco DOCG del Monte Amiata

Qui è dove la **DOCG Montecucco** protegge uno dei fiori all'occhiello della tradizione vignaiola locale: un **Sangiovese** molto minerale per via della **pietra lavica** che caratterizza la composizione pedologica del terreno, affinato in rovere almeno **12 mesi** per la base e 24 per la riserva e che stupisce per la sua **armonia ed eleganza** di tannino.

Il Buglione d'agnello, uno stufato di carne della tradizione

Il **Montecucco DOCG** si abbina splendidamente con uno dei **piatti di carni più ghiotti** che potete provare, se amate gli **stufati dai sapori decisi**. Si tratta di una **ricetta** dove il protagonista è l'**agnello**, il cui allevamento nell'Italia centrale è presente da tempi remoti tanto che durante l'**Impero Romano** la pecora veniva considerata come ottima merce di scambio.

Qui è tradizione ottenerne quello che i locali chiamano il **buglione**, nome che non rende merito alla **squisitezza della pietanza**: la carne viene **marinata una notte nel vino** con l'aggiunta di odori, delle classiche erbe aromatiche mediterranee e spezie comprese di chiodi di garofano.

La **mattina seguente** risciacquata la carne la si fa dorare in olio aglio e rosmarino - qualcuno pecca di gola aggiungendo della pancetta - per poi sfumarla con del **vino rosso**; segue l'aggiunta di **polpa di pomodoro** e una lenta e paziente cottura a stufare il tutto. La **ricetta originale** vede questa delizia servita come **zuppa su fette di pane tostato strofinato d'aglio**.

Ecco, una porzione di **Buglione d'agnello**, magari affiancato da un po' di **polenta** per dargli un *twist* ancora più verace e accompagnato da un calice di **Montecucco DOCG**, sfiora come sentimento la **pace dei sensi**.

Un'azienda per il Montecucco DOCG

La **romantica storia** dietro al loro incontro fa dell'azienda biologica **Campi Nuovi di Daniele e Nadia** un luogo d'amore e passione, ed il loro vino ne è espressione indiscussa. Situata ai piedi dell'Amiata, ci lascerete il cuore.



Val d'Orcia Nobile e pici al sugo d'oca

Protetta dall'UNESCO, perché considerata patrimonio dell'Umanità tutta, la **Val d'Orcia** sembra essere stata disegnata da mano divina. Alle **meraviglie estetiche** si sommano, fortunati noi, quelle enogastronomiche che anche qui non deludono mai. Rimanendo nell'ambito di **piatti di carne** e di **migliori vini toscani** da abbinare, qui la scelta è obbligata.

Iniziamo dalla pietanza. Considerati a tutti gli effetti una delle eccellenze culinarie locali, **i pici** come spesso capita nella **tradizione toscana**, nascono come **piatto povero** base della dieta dei contadini dove gli unici ingredienti richiesti dalla **ricetta originale** sono infatti farina e acqua. Il risultato di questa **pasta fatta a mano** assomiglia ad uno **spaghetto ma è molto più grosso** e i suoi tempi di cottura ben più lunghi. Ma ne vale la pena soprattutto se in pentola sobbolle il condimento principe di queste parti: il **ragù d'oca** a cui poi si aggiungeranno **briciole di pane toscano soffritto** in padella con olio extra vergine di oliva assolutamente toscano. **Una dritta gourmet**: guarnite il piatto con una spolverata di cannella, pepe nero e fettine d'arancia caramellata.

Vino Nobile di Montepulciano DCG per il ragout d'oca

L'opera d'arte è quasi completa, manca giusto un **ultimo tocco d'autore**: un calice dell'intramontabile **Vino Nobile di Montepulciano**, Dcog tra le più gettonate e prima ad essere entrata in commercio nel lontano 1980, è davvero sempre un piacere stapparne una bottiglia. Elegante ma non opulento, fine e setoso, il **Prugnolo gentile** - uno dei cloni del Sangiovese - qui è spesso assemblato a **Mammolo** che dona ulteriore finezza o **Cabernet** a conferire forza e struttura.

Un'azienda per il Nobile di Montepulciano

Il **Podere della Bruciata** in località **Castagneto** produce **vini biologici** con amore e convinzione che buon vino, buon cibo e buona compagnia siano sempre il miglior connubio. Come dargli torto?



Ed è con questa immagine che vi lasciamo, sicuri di aver in qualche modo contribuito alla concretizzazione di momenti buoni, giusti e di spirito. Anzi, una domanda in chiusura: quale dei **migliori vini toscani da abbinare a piatti di carne della tradizione** vi ha solleticato di più?

📌 **PER APPROFONDIRE:**

👉 **Vini rossi toscani: il decalogo per scegliere la giusta bottiglia**



☛ **Degustazione di vini: le cantine toscane da non perdere**

☛ **Vini bianchi toscani, il lato chiaro della forza**

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople