

A tavola

## La mia enoteca

GIORGIO PINCHIORRI

Vengo da una famiglia di contadini emiliani. Pavullo, apennino modenese, agricoltura eroica a settecento metri di altezza, pascoli e orti in pendenza, l'attesa lungo via Giardini nella speranza di vedere sfrecciare una Ferrari in prova...Una famiglia, la nostra, piena di figli, nipoti, cugini. E perciò, da quando sono bambino, "Pasqua con chi vuoi" ha sempre voluto dire a casa con la mia famiglia, tutti a Messa e poi tutti a tavola. Annie ai fornelli, ma anche i figli, Antonella e Sandro, non si sottraggono al sacro esercizio della cucina. E io, che non so cuocere neppure un uovo, come al solito mi occupo dei vini.

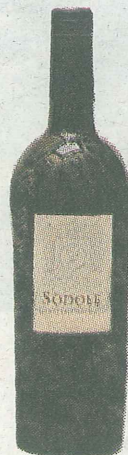
Il vino di casa era fatto con l'uva Tosca, una specie di Sangiovese più rustico. Bicchieri forti, terragni, ingentiliti a volte con le uve zuccherine del Sud. Una scuola di vita di cui vado orgoglioso, e che ho ritrovato quando abbiamo deciso di organizzare un orto e un piccolo allevamento nel modenese, a un'ora da qui, per garantire al ristorante carni e verdure sane e buone come quelle della mia infanzia. Anche sui vini, il lavoro dell'Enoteca non è mai scontato: etichette straordinarie, ma anche vini inaspettati a prezzi contenuti. Condivido la passione della ricerca con un grande enologo, Carlo Ferrini. A San Gimignano abbiamo scovato un Sangiovese magnifico. Quella è terra di Vernaccia, eppure il Sodole 1985 dà dei punti a bottiglie che costano dieci volte tanto. Bisognerebbe che le enoteche facessero scelte meno commerciali, per supportare la passione di tanti piccoli vignaioli — sempre di più al centro-sud, il futuro dell'enologia italiana — a cui va tutta la mia gratitudine di innamorato del vino.

*(Giorgio Pinchiorri gestisce con Annie Feolde l'Enoteca Pinchiorri di Firenze, ristorante tre stelle Michelin con annessa una delle cantine più prestigiose del mondo)*

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### Abbacchio al forno

Aglie e rosmarino per steccare la carne  
Poi infornare con olio e quindi irrorare di vino bianco dopo 20 minuti di cottura quando si aggiungono le patate



**Abbinamento:** Sodole 2007  
Tenute Guicciardini Strozzi  
**Prezzo:** 13 euro