

Un vino da Sorpasso

Vino rosso con il pesce? Da molti è ancora considerata una proibizione. In realtà rappresenta il legame perfetto tra le cantine e le regioni che hanno trovato nella pesca e nella viticoltura un importante supporto.



Basta uscire un poco dal centro di Castiglioncello, in provincia di Livorno. Si percorrono gli ultimi chilometri di strada e ci si immerge nella natura affascinante e selvaggia della Toscana. Casale del Mare – Agrilandia sorge su una piccola altura, quasi aggrappata alla collina che pettina il mare. Una bella realtà nata negli anni Novanta dalla passione per il vivere sano: un vecchio casale ristrutturato attorno al quale, oltre ai colori e ai profumi della macchia mediterranea, trovano spazio cinque ettari di uliveto, due ettari di uva vermentino ed ettari di vigneti suddivisi tra sangiovese e cabernet. A completare il tutto la produzione di miele e grappa a far da cornice a un importante centro ippico e a una struttura ricettiva adatta per passare giorni di relax.

La filosofia aziendale? Quella di mettere sulla tavola vino e cibo semplicemente sani, rispettando due principi: una corretta coltivazione dei vigneti e lavorazione delle uve, e una riscoperta del patrimonio culinario della tradizione. Questo è ciò che viene fatto in cantina e ciò che viene proposto nell'eccellente ristorante all'interno del Relais. Per molti le loro proposte possono apparire azzardate poiché, affianco a un menù di pesce rigorosamente pescato dal mare a pochi metri di distanza, abbinano una carrellata di vini rossi di elevate qualità ai quali, negli ultimi tempi, si uniscono un Vermentino e un Rosé.